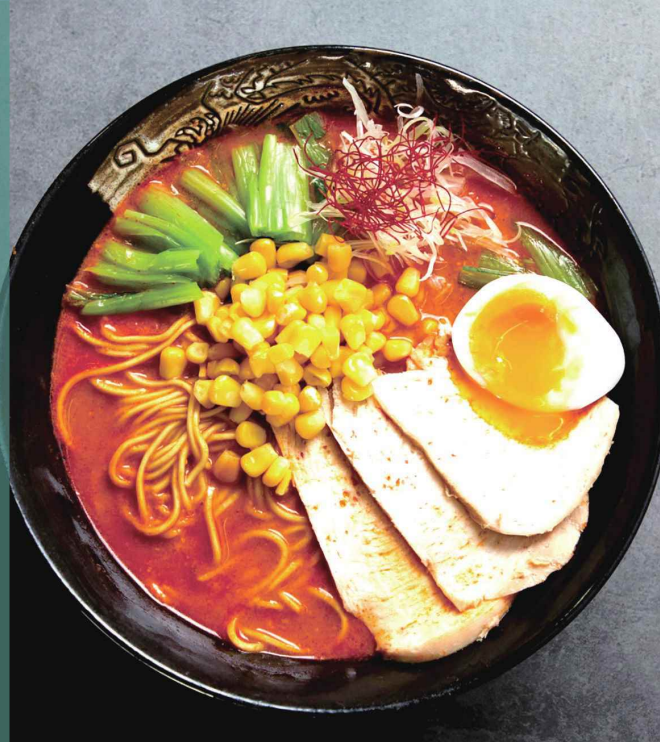




2024
TAMBA INNOVATION AWARD
丹波すぐれもの大賞



兵庫県丹波県民局
県民交流室産業振興課





丹波地域は、四季折々の豊かな自然や、丹波栗・丹波黒大豆といったブランド農産物、日本遺産のデカンショ節や丹波焼、そして恐竜化石など、豊かな地域資源に恵まれ、様々な魅力にあふれています。また、優れた技術で産業界や地域の活性化に貢献している企業や、地域の特色を活かした優れた品質の食料品などオンリーワンの製品が数多くあります。

そこで、地域の将来を担う若者や内外の多くの方々に、これら丹波地域の企業の製商品や取組について、その魅力を発信し、興味や関心を高めていただくとう、「丹波すぐれもの大賞」として顕彰しています。令和4年度からは「TAMBA INNOVATION AWARD」の副題を冠し、より革新性を重視して選考しております。

令和5年度は、「きらめき/プロダクト・イノベーション(製商品)部門」「わくわく/フード・イノベーション(食料品)部門」「ときめき/ソーシャル・イノベーション(観光・交流)部門」の3部門併せて11件の応募の中から、学識者等からなる7名の審査委員による厳正な審査を経て、計6件の「すぐれもの大賞」を決定し、受賞された皆様には表彰楯をお贈りしました。

この賞による顕彰は13年目を迎えましたが、受賞後、全県・全国レベルの表彰に選定された方やテレビやラジオなどのメディアに取り上げられた方が数多くおられます。同じように、この度の受賞が今後企業の発展や製品の販路拡大に繋がることを期待しています。

受賞製商品・取組につきましては、シリ丹バレーの取組の中で、販路拡大やPRを行ってまいります。今後も、ぜひ丹波地域の地元企業等の優れた取組に御注目ください。

丹波すぐれもの大賞-TAMBA INNOVATION AWARD- の概要

丹波県民局では、地元企業の優れた企画・技術力を広くアピールし、地域の産業を活性化するとともに、地域資源を活用した事業やイベントによる観光・交流を促進するため、平成23年度から「丹波すぐれもの大賞」による顕彰を行っています。令和4年度からは、地域発イノベーションを推進するため、より革新性を重視しています。

3部門において審査を行い、特にすぐれた評価を受けた企業・団体・個人等を表彰しています。

◆ 表彰部門 ◆

きらめき/プロダクト・イノベーション
(製商品)部門

革新的で高い技術により開発された製商品

わくわく/フード・イノベーション
(食料品)部門

丹波地域の特色を活かした、独創的で優れた品質の食料品

ときめき/ソーシャル・イノベーション
(観光・交流)部門

地域資源を新たな工夫で活用し、観光・交流を促進する事業・イベント

◆ 募集期間 ◆ 令和5年9月1日～10月31日

◆ 審査委員会 ◆ 令和5年12月26日

すぐれもの大賞に選考された製商品等は、パンフレットの作成・配布や県民だよりひょうご、ホームページ等で地域内外へ広く発信し、丹波地域のものづくり産業、観光・交流への関心を高めることとしています。

令和5年度は全体で11件の応募があり、厳正な審査の結果、6件の「すぐれもの」を選出しました。

まず、革新的で高い技術により開発された製商品を表彰する、「きらめき/プロダクト・イノベーション（製商品）部門」です。株式会社大地農園の『Re:Earth』は、世界的にも大地農園にしかできないプリザーブド・グリーンを使ったアートフレーム。近年のオフィスでのグリーン需要にこたえとともに、オリジナル性のあるサステナブルに取り組んだ商品です。FOREST GROUPの『兵庫県産材100%使用のバレルサウナ』は、地域の課題である森林資源を活用しています。また、スギ、ヒノキに含まれるフィトンチッド成分によるリラクゼーション効果も特徴であり、自然にも人にも優しい商品です。

Maru Su Bagsの『オリジナル簡単軽量ランドセル』は、簡単に開け閉めできる機能と軽量化を併せ持ち、身体にハンディキャップがある子供でも使用できるランドセル。いずれも、丹波のものづくりが結集した製品でもあります。

次に、丹波地域の特色を活かした、独創的で優れた品質の食料品を表彰する、「わくわく/フード・イノベーション（食料品）部門」です。株式会社コベクロの『コベクロ丹波黒納豆』は、丹波篠山が誇るブランド黒豆である「波部黒大豆」を使用した納豆を学生と共同開発。少し甘めな黒豆独特の風味を楽しむことができます。株式会社梅角堂の『黒枝豆ようかん』は、廃棄されていた規格外の丹波篠山黒枝豆を、学生が企画し商品化。黒枝豆特有の風味と食感を感じながらもあっさりとしたようかんです。

最後に、地域資源を新たな工夫で活用し、観光・交流を促進する事業・イベントを表彰する「ときめき/ソーシャル・イノベーション（観光・交流）部門」です。一般社団法人丹波市観光協会の『ご当地ラーメン開発・普及による観光PR事業』は、丹波の赤鬼、赤井悪右衛門直正をイメージし、地元食材をふんだんに使用したラーメンを開発。ご当地ラーメンとして普及することで新たな観光の目玉とする取組です。

以上、受賞内容について簡単にご紹介しましたが、今回惜しくも選外になった中にも創意工夫が凝らされているものが多くあり、丹波地域には大変素晴らしい企業・団体があることを改めて実感しました。

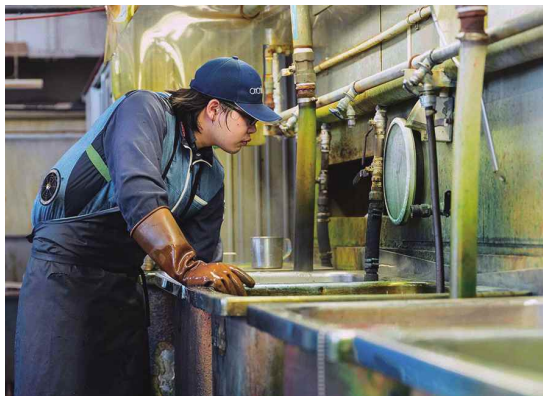
最後に、皆様が今回の受賞を契機にさらなる飛躍を遂げられますよう祈念しまして、簡単ではありますが講評とさせていただきます。



表彰式 令和6年3月8日



Re:Earth (Icon)



独自の技術により植物ならではの造形や質感を引き出した新たなプロダクト



自社農園での栽培風景

株式会社大地農園

株式会社大地農園は丹波市山南町にある1960年創業のドライフラワー・プリザーブドフラワーの製造を行っている会社です。創業者である大地昌一は、丹波の山に自生する「山シダ」に強く惹きつけられました。そして、誰も見向きもしなかったその山シダを、生け花やディスプレイの花材として人々に届け始めたのです。暗中模索の商品化でしたが多くの人に喜んでいただき、「すぐそばにある自然の世界は、人の心を打つ美しいものにあふれている」と気付かされたのです。

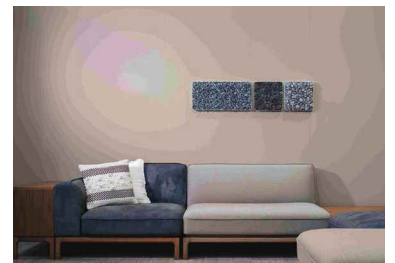
大地農園は創業から70年近い年月をかけてそれぞれの植物と向き合うことで、800種に上る植物の加工技術を蓄積してきました。これは世界でも類を見ない数であり、大地農園にしか加工できない種類も多くあるのです。

そのため、海外からの問い合わせも日々多くあります。

そんな中、新たに誕生した新ブラ

ンドがRe:Earth（リ・アース）です。Re:Earthのプリザーブドフラワー・アートは、独自の技術により本物の植物ならではの造形や質感を引き出し、インテリアに気軽に取り入れられるよう加工した新たなプロダクトです。人々が自然を語り合うきっかけになりたいからこそ、思わず立ち止まってしまうような新鮮な驚きや、心を捉えて離さない美しさを追求しています。

そして、自然の植物から生まれ、環境に配慮した素材選びから、サステナビリティの観点でも未来の子供たちに残したいと思える商品を提供しています。



会社概要

所在地 兵庫県丹波市山南町きら通3
 代表者 大地 岳紀
 創業者 1960年
 資本金 5,000万円
 社員数 168名
 事業内容 ドライフラワー・プリザーブドフラワーの製造・卸販売
 主な販売場所 全国花店・フラワースクール
 問合せ先 TEL：0795-77-2311
 FAX：0795-77-2318
 E mail：info@ohchi-n.co.jp
 HP（URL） https://www.ohchi-n.co.jp/

会社沿革

昭和30年 山シダの晒し加工から始まる植物を漂白する技術を生み出し、生産加工が始まる
 平成5年 現在地に新社屋・新工場が完成
 平成10年 ドライフラワー取扱い量日本一のドライフラワー工場となる「アースマスターズ」の商標登録
 平成15年2月 日本で初めて、自社開発のプリザーブドローズの販売を開始
 平成16年1月 ISO9001の認証取得
 平成21年9月 プリザーブ第二工場が完成
 ローズ他、増産体制を確立
 平成28年3月 プリザーブ第三工場完成
 フラワーデポ工場完成

兵庫県産材 100%使用の バレルサウナ

FOREST GROUP

FOREST GROUPは、森林管理の「森のわ」、製材の「木栄」、建築・不動産の「栄建」、ソーシャルカンパニーの「フォレスト・ドア」4社からなり、グループで森林の6次産業化を実現しています。

丹波地域では人工林の整備の遅れが課題となっており、その解決に向けた新たな取り組みの一つとして兵庫県産材のみを使用した地産地消のバレルサウナを開発しました。

一般的なバレルサウナの特徴である暖房効率やコンパクトさに加え、独自の強みとして、森林整備によって搬出された木材の利活用により、森林の育成に貢献できる特別なサウナ体験の提供。さらに地域材の取り扱いに長けた林業のグループが製材・施工・販売までを一貫して行う、信頼性の高いトータルサービスが挙げられます。

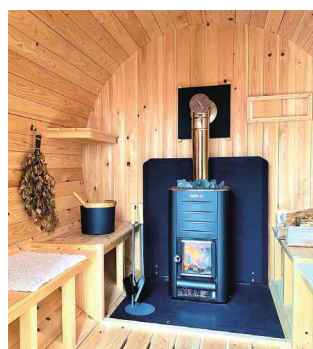
原材料のスギ・ヒノキは耐久性が高く、また天然の抗菌性と防腐蚀性により衛生面においても優秀です。フィトンチッド成分による癒し効果も

大きな特徴であり、特にストレス軽減や免疫力の向上、デトックスといった高いリラクゼーション効果により、心地よいサウナ体験をもたらします。

このように、兵庫県産材 100%使用のバレルサウナは、地域資源の有効活用、地域経済の活性化、そして自然と人に優しいサウナ体験を提供することで、地域の持続可能な発展に貢献していきます。

今後も私たちは森林資源の利活用に関する地域発イノベーションを推進することで、『丹波の山林を資源化し、循環する里山をつくる』事業を実現してまいります。

抗菌性と防腐蚀性により
衛生面も優秀
フィトンチッド成分による
癒し効果も



丹波の山林を「宝の山」に



廃校利活用施設「FOREST DOOR」

会社概要

所在地 兵庫県丹波市青垣町文室244
 代表者 足立 龍男
 創業 2023年4月
 資本金 3,600万円 ※グループ4社合計
 社員数 50名 ※グループ4社合計
 事業内容 □林業をベースとした6次産業化事業(森林管理、製材・加工、建築・不動産) □廃校利活用施設「FOREST DOOR -旧神楽小学校-」の運営
 問合せ先 TEL : 0795-87-5511 / FAX : 0795-87-5566
 E mail : info@forestdoor.co.jp
 HP (URL) https://forestgroup.hyogo.jp

会社沿革

昭和48年12月 足立製材所創業
 昭和56年5月 株式会社木栄設立
 平成20年4月 建築部門独立により株式会社栄建設立
 平成28年7月 山林部門独立により株式会社森のわ設立
 令和元年5月 グループ共同運営で廃校利活用施設「FOREST DOOR」開設
 令和4年3月 ソーシャルカンパニーとして株式会社フォレスト・ドア設立
 令和4年7月 兵庫県産材100%使用のバレルサウナ販売開始
 令和5年4月 FOREST DOORグランドオープンに伴い、株式会社木栄、株式会社栄建、株式会社森のわ、株式会社フォレスト・ドアからなる「FOREST GROUP」発足。



オリジナル簡単軽量ランドセル

Maru Su Bags (マルスバッグ)

当社は丹波市柏原町内に工房を持つ、医療救急防災関連バッグをフルオーダーで企画製作しているバッグメーカーです。現場のご要望をしっかりと聞き取り、それを具現化し理想のバッグを製作することで、救急現場の側面的支援を行っています。

今回受賞したランドセルは、私の孫の1人が令和5年の春に小学生になるという事で、令和4年の夏から年末にかけて製作したものになります。

その孫は産まれた時から脳性麻痺の症状があり、右半身を思うように動かせませんでした。日常生活に大きな支障はありませんが、その子の姉が使っているランドセルの開け閉めが上手く出来ず、また体格も小さいため肩ベルトがずれてしまうのです。

そのため家族はインターネットなどで広く販売されている通学用バッグの中から孫に合うものを探しまし

たが中々ぴったりくるものが無かったため、私がオリジナルランドセルを製作することになりました。

しかしランドセルとなると普段私が使っているバッグとは材料や製法などすべてが異なるため、紆余曲折の連続でした。しかし3度の試作を経て令和4年末に下記の特徴を備えたランドセルが出来上がりました。

- ①簡単に開閉できる
- ②身体からずれない
- ③軽い (1.13 kg)
- ④修理対応可能

完成当時、数社に報道して頂きましたが、まだ知らない人が殆どです。しかしこのランドセルを必要としている子供たちは確実にいますので、今回の受賞を機に広く世の中に知って頂き、一人でも多くの子供たちのお役に立ちたいと願っています。



● 脳性麻痺の症状がある孫のために開発 ●

組織概要

所在地 兵庫県丹波市柏原町柏原34田中ビル2F
 代表者 細川晋
 創業 2017年11月
 資本金 ー
 社員数 3名
 事業内容 医療救急防災関連バッグのオーダーメイド
 問合せ先 TEL : 0796-86-8212 / 090-2595-3882
 FAX : 0796-86-8212 E-mail : otr0360@gmail.com
 HP (URL) https://marusubags.deci.jp/

組織沿革

平成29年11月 マルスバッグを創業
 平成30年6月 丹波市へ移転
 平成31年3月 経営革新計画承認
 令和元年10月 「Maru Su Bags」「斜め2本線」商標登録完了
 令和2年3月 令和元年度丹波すぐれもの大賞受賞 (医療・救急・防災用フルオーダーバッグ)
 令和3年4月 令和2年度ひょうごNo.1ものづくり大賞技術部門賞 (知事賞) 受賞
 令和2年度ひょうごクリエイティブビジネスグランプリ優秀賞受賞
 令和4年3月 令和3年度丹波すぐれもの大賞受賞 (ELARCポータブル蓄電池専用防水バッグ)



コベクロ丹波黒納豆

株式会社コベクロ

「コベクロ丹波黒納豆」は、日置地区まちづくり協議会が日置産黒大豆（波部黒）を活用するため「神戸大学篠山フィールドステーション」との共同開発で生まれました。

「コベクロ」には特産品黒豆を育て上げた先人の取り組みを顕彰し、原産地ならではの生産技術に裏付けされた品質の良さと美味しさ、伝統と風土が創り上げた素晴らしいお宝を次世代に引き継ぎたい、そんな願いが詰まっています。

日置の大庄屋波部本家が何代にもわたり大粒の優良黒豆を作り続けたことで生まれた「波部黒大豆」。丹波黒大豆の原種と称されているのは、全国で作られている黒豆の種「兵系3号」の誕生にあります。その品種改良の元種となった「波部黒大豆」は日置の風土と伝統の技術が創り上げたブランド黒豆なのです。

納豆発祥は京都京北といわれてお

り、京北の「牛若納豆」に製造を依頼することで、黒豆の原産地と納豆の発祥地がコラボした、話題の豊富な商品になりました。

昔ながらに藁（わら）つとに包んだ「ご贈答品」と食卓用の「カップ2個入り」80gの商品でお届けします。

健康食品としても愛される納豆ですが、少し甘めな黒豆独特の風味があり、お酒の肴としても楽しめます。より商品価値を高める努力をするために、株式会社「コベクロ」を設立、「コベクロ丹波黒納豆」の販路拡大と特産品を活用した地域活性化を目的にこれからも取り組んでいきます。



日置地区の黒大豆畑



◎ 黒豆独特の風味。少し甘めなお酒の肴にも。



会社概要

所在地 兵庫県丹波篠山市日置144番地
 代表者 森口久
 創設日 2018年3月1日
 資本金 50万円
 社員数 1名
 事業内容 黒豆納豆卸・小売業
 主な販売場所 舞鶴若狭自動車道西紀SA上り線、大正ロマン館、JA味土里館・特産館、神戸元町マルシェなど
 問合せ先 TEL：079-556-2081 FAX：079-556-2081
 E mail：sasayama.kobekuro@gmail.com
 HP (URL) https://www.kobekuro.com

組織沿革

平成30年3月 日置地区まちづくり協議会「ふるさと営農部」が、神戸大学フィールドステーションと黒豆納豆「コベクロ」を共同開発。
 更に安定した生産・販売体制を確立するため「株式会社コベクロ」を創業。
 令和3年3月 日常食（食卓用）として40g 2カップ（2P）黒豆納豆を販売開始。併せて500g業務用黒豆納豆を商品化し旅館等に卸している。



黒枝豆ようかん

株式会社梅角堂

梅角堂は明治42年に創業し、丹波篠山の地で100年以上、栗や黒大豆を使ったお菓子を作り続けております。

【商品のご紹介】

「黒枝豆ようかん」は丹波篠山の特産品である「黒枝豆」を使用した練り羊羹です。甘さを控えめに練りあげた小豆の羊羹に、やや塩味を残して仕上げた黒枝豆の煮豆をたっぷりトッピングしました。黒枝豆独特の食感や風味を感じながらも、さっぱりと食べやすく上品な味わいの羊羹に仕上がっております。

【商品開発ストーリー】

日本農業遺産にも認定された丹波篠山黒枝豆は「幻の枝豆」とも呼ばれ、ブランド価値が高い一方で品質管理が非常に厳しく、味や粒は規格を満たしていても外見が一定の基準に満たない「規格外品」が大量に発生しております。これまでは規格外品の再利用に手が回らず、約2割もの黒枝豆をそのまま廃棄しているの

が実情でした。

その課題を解決したいという熱い思いから関西の大学生たちが「黒枝豆ようかん」を企画し、丹波篠山の老舗和菓子店が製造・商品化したのが本商品となっております。廃棄予定だった黒枝豆を活用することで生産者の方へ還元できるのはもちろんフードロス削減にも貢献できました。

【今後の展望】

これからも地域のつながりを大切に、地域の魅力を伝えていけるような美味しいお菓子づくりや仕組みづくりに取り組んでまいります。



会社概要

所在地 兵庫県丹波篠山市立町2-6
 代表者 圓増 亮介
 創業 1909年
 資本金 1,000万円
 社員数 3名
 事業内容 菓子製造・販売
 主な販売場所 梅角堂本店、公式ネットショップ、大正ロマン館 丹波篠山百景館、バザールタウン篠山NEWS館
 問合せ先 TEL : 079-552-1311 FAX : 079-554-2111
 E mail : office@baikakudo.net
 HP (URL) https://www.baikakudo.co.jp/

会社沿革

明治42年4月 初代 圓増助太郎が現在の本店の場所で「円増助太郎商店」を開店し、菓子や食料品、お酒などの食料品販売を開始。
 昭和5年ごろ 二代目 喜義の時代に店名を「梅角堂」へ変更。
 昭和56年 三代目 浩之の時代に丹波黒大豆を日本で最初に甘納豆へ加工した「丹波黒納豆」を販売開始。
 昭和61年2月 全国推奨観光土産品審査会にて「丹波黒納豆」が会頭賞を受賞。以降、「黒豆ようかん」「黒豆どら焼き」等の黒大豆を使った和菓子を新たに開発し販売スタートした。
 昭和61年7月 株式会社梅角堂として法人化。
 平成15年10月 現在の代表(四代目)が「ささやまタルト」を販売開始。
 令和5年6月 大学生たちの企画「黒枝豆ようかん」商品化の打診があり、何度かの試作を経て商品が完成。
 令和5年7月 「黒枝豆ようかん」販売開始。
 令和5年12月 五つ星ひょうご選定(黒枝豆ようかん)



ご当地ラーメンの 開発・普及による観光PR事業

一般社団法人丹波市観光協会

丹波市観光協会は、丹波市の観光素材の情報を一手に集約して丹波市内外の情報発信をしています。

近年、「山城ブーム」によって地元の黒井城跡が全国的に注目を集めており、高い確率で見られる360度パノラマの「雲海」も黒井城跡の人気を盛り上げる要因となりました。

黒井城跡は戦国時代、奥丹波一円を統治した荻野（赤井）悪右衛門直正の居城跡であり、また、直正は信長の命を受けた明智光秀の丹波攻めにも勇猛果敢に戦い、一度は明智光秀を退散させた全国的にも名高く、丹波の誇りとする歴史上の偉人です。直正は黒井城跡とともに観光誘客のための重要な観光素材となっています。

そこで丹波市観光協会では、市内に多くの優れた蕎麦店やラーメン店、うどん店など種類を扱う店舗が点在していることに目を付け、ご当地ラーメンといわれるような丹波市らしいラーメンづくりを開始しました。

まず、ラーメンスープには、この直正が「丹波の赤鬼」とも言われたことから、赤のイメージを印象づけるため、トマトペーストのほか丹波特産の黒大豆みそや丹波の田舎みそ、地元酒蔵の作る酒粕をブレンド。地元の特産品を贅沢に使用した個性ある濃厚・コク旨スープが特徴の見た目は辛そうに見えるが全く辛くなく、お子様にも大人気

のラーメンスープが完成しました。このスープをメインにして市内の実食店舗用に「丹波の赤鬼らーめん」、姉妹品としてお土産用に「悪右衛門らーめん」を開発・販売しています。

今後も、市内周遊観光につなげるため、実食店舗と販路を拡大し、名実ともに丹波市のご当地ラーメンに育てあげ、丹波市に行ったら「丹波の赤鬼らーめん」を食べ、お土産には「悪右衛門らーめん」を合言葉に、市内周遊観光に選ばれるまち丹波市を目指してまいります。

見た目は辛そうだが
（けど全く辛くない）



丹波の赤鬼（直正）
（黒井城まつり）

スープがたまらん!!
濃厚旨し!!

ご当地ラーメン
丹波の赤鬼らーめん

ザ・悪右衛門

取扱店
画像はイメージです



会社概要

所在地 兵庫県丹波市春日町黒井1597
 代表者 足立環
 創業 2019年4月1日
 資本金 ー
 社員数 17名
 事業内容 観光推進事業
 主な販売場所 丹波市内外道の駅3か所、
 JAとれたて野菜直売所、市内観光案内所等
 問合せ先 TEL：0795-88-5810 FAX：0795-88-5820
 E mail：admin@tambacity-kankou.jp
 HP（URL） https://www.tambacity-kankou.jp/

会社沿革

平成18年4月 旧町観光協会が合併して丹波市観光協会となり、柏原地域に本部事務所を新設。
 平成31年4月 一般社団法人 丹波市観光協会として法人化に移行。
 令和2年7月 本部事務所を柏原地域から春日地域に移転。
 令和4年4月 道の駅丹波おばあちゃんの里に観光情報センターがリニューアルオープン、観光協会が運営受託団体となり、愛称を「ええとこナビ」と命名。同時に同施設内に観光戦略室を設置して専門員を配置。北近畿豊岡自動車道 簡易パーキング氷上内に併設する丹波市指定管理施設「丹波いっふく茶屋」の指定管理者となる。同時に、簡易パーキング氷上の管理業務も国土交通省から丹波市を通じて受託。収益事業の拡大と地域が儲かる仕組みづくりをテーマに、ラーメン事業を開始。市内の実食店舗用に「丹波の赤鬼らーめん」、姉妹品としてお土産用に「悪右衛門らーめん」を開発し販売開始。観光戦略室に動画専門員を新たに配置して観光戦略を強化。「丹波の赤鬼らーめん」を市内実食店舗拡大への取り組み開始。

令和4年11月
 令和5年4月
 令和5年11月

過去の受賞製品、受賞後の展開

平成30年度 きらめき部門受賞

篠山精油・篠山石鹸

株式会社
ささやまビーファーム



▲ 篠山石鹸の製造風景



▲ ささやまビーファームが製造販売している商品

DATA

本社所在地 丹波篠山市今田町下小野原301-2

事業内容 養蜂(蜂蜜の販売)、精油抽出業(和精油)、化粧品製造・化粧品製造販売業(自家製蜂蜜・和精油を使った化粧品)

丹波篠山の山から採取したヒノキ、スギ、クロモジを材料にした篠山精油と、篠山精油に自家生産している天然蜂蜜を練り込んで作った篠山石鹸で丹波すぐれもの大賞を受けました。2年後、新型コロナウイルスに伴う緊急事態宣言が発出され、篠山精油のアロマスプレーをマスクに吹き付けると、いい香りに包まれることから爆発的ヒットを生み、会社の認知度がぐっと上がったそうです。受賞時

は、3種類だった篠山精油はその後、レモングラス、ラベンダーなどを加え、8種類に。篠山石鹸は、丹波篠山市内の酒造会社の酒粕を使ったものなど約20種類に増えました。ネット販売しているほか、阪神間の百貨店でも販売、3年前には丹波篠山市北新町112に直売店を設けました。受賞時は夫婦二人で営んでいましたが、今では従業員が18人にふくれるなど、成長を遂げられています。

平成29年度 わくわく部門受賞

ナチュラルチーズ サンマルセラン

株式会社丹波婦木農場
丹波チーズ工房

▶ 丹波すぐれもの大賞に選ばれた「サンマルセラン」



◀ ブルーチーズ「丹波ブルー」を手にする婦木敬介さん

DATA

本社所在地 丹波市春日町野村83

事業内容 ナチュラルチーズの製造・販売

先祖代々、農業を営む丹波婦木農場に平成28年、北海道で修業した婦木敬介さんが代表を務めるチーズ工房が立ち上がりました。翌年、丹波すぐれもの大賞に選ばれたサンマルセラン(後に「丹波スノーホワイト」に名称を変更)は、作り立てはあっさりとした味ですが、時間の経過と共に酵母の働きで熟成が進み、風味とコクが増していくというチーズです。丹波チーズ工房はその後、次々と新

しいチーズを生み出していきました。令和3年には、全国の工房が国産ナチュラルチーズの出来栄を競う「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」で、ゴーダチーズ「蔵熟成ゴーダ」がグランプリに当たる農林水産大臣賞に輝き、昨年は、ブルーチーズ「丹波ブルー」が同コンテストで上位3位に当たる賞を獲得しました。現在は10種類のチーズを製造販売しています。

／ 過去3年間の受賞企業・製商品等 ／

きらめき (製商品) 部門

PRODUCT INNOVATION



令和2年度
ジョリーメゾン株式会社(丹波市)
ジョリーメゾンのトッポンチーノ®



令和2年度
谷水加工板工業株式会社(丹波市)
SEREN desk



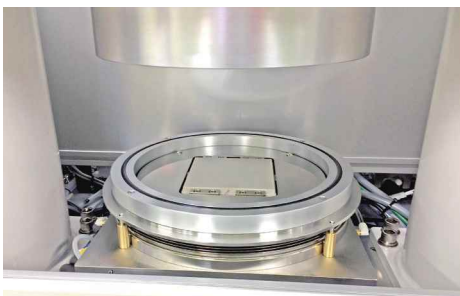
令和3年度
Maru Su Bags(丹波市)
ELARC (エルアーク)
ポータブル蓄電池専用防水バッグ



令和3年度
イクジウッド株式会社(丹波市)
一人膳八寸



令和4年度
バナレーサー株式会社(丹波市)
ロード用自転車タイヤ AGILEST(アジリスト)



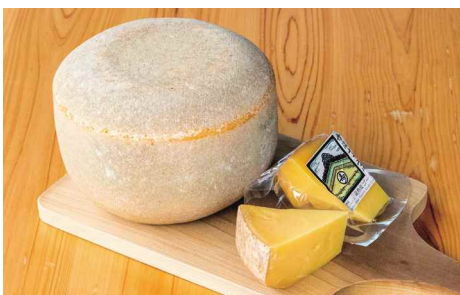
令和4年度
明昌機工株式会社(丹波市)
次世代パワー半導体デバイス製造装置
シンタリング装置

わくわく (食料品) 部門

FOOD INNOVATION



令和2年度
株式会社ナカタニ(丹波篠山市)
丹波黒豆肉粽(ちまき)



令和2年度
株式会社丹波婦木農場(丹波市)
蔵熟成ゴーダ



令和2年度
株式会社西山酒造場(丹波市)
丹波小鼓美白醇酒



令和3年度
篠山ハム株式会社(丹波篠山市)
丹波篠山モルタデッラ



令和3年度
栗きん豚吉吉(丹波市)
丹波栗きん豚まん



令和4年度
丹波篠山黒豆プリン和み工房(丹波篠山市)
丹波篠山黒豆プリン 5種類アソートセット



令和4年度
株式会社西山酒造場(丹波市)
甘糍ヨーグルト



令和4年度
株式会社NOTE JAPAN(丹波篠山市)
丹波篠山旅路のブルワリー



令和4年度
株式会社モーベルファーム(丹波篠山市)
完全人工光植物工場で生産したレタス



令和2年度
たんば JUNちゃん農園(丹波市)
快汗・共汗・楽農・楽食体験 in 丹波



令和3年度
株式会社ゆめの樹野上野(丹波市)
地域資源を活用した交流促進による
持続可能な仕組み作り



令和3年度
森の風土(丹波篠山市)
茅葺き一棟貸し古民家 森の風土



令和4年度
丹波能楽振興会(丹波市)
新丹波猿楽座



令和4年度
株式会社フォレスト・ドア(丹波市)
『森の情報発信基地』
FOREST DOOR - 旧神楽小学校 -

