

令和6年度 近江八幡市製造・加工事業者創出促進事業 実績

事業者名	事業内容	補助実績額（円）	主な機器
株式会社びわこフード	近江牛熟成肉の商品化とブランド確立	9,344,000	<ul style="list-style-type: none"> ・真空包装機 ・電界式特殊凍結庫 ・電界式スピード解凍庫 ・電界式鮮度保持熟成庫
株式会社奥村佃煮	赤こんにゃくの労働生産性向上	20,000,000	<ul style="list-style-type: none"> ・袋詰真空包装機
株式会社カワサキ	数珠・腕輪の品質・労働生産性向上	12,848,000	<ul style="list-style-type: none"> ・木材乾燥機 ・倉庫
有限会社森三商会	近江牛精肉加工品の品質向上と省力化	3,146,000	<ul style="list-style-type: none"> ・高速スライサー
株式会社日本産地直売食品	近江牛精肉加工品生産ラインの強化と作業効率の向上	29,834,000	<ul style="list-style-type: none"> ・急速冷凍機 ・自動包装ラベラー ・真空パック機 ・解凍機 ・スライサー ・ブロック肉真空パック機 ・プレハブ倉庫
株式会社カネ吉ヤマモトフーズ	調理済み冷凍商品の商品化と生産効率改善	7,466,000	<ul style="list-style-type: none"> ・マルチスライサー ・自動パン粉付け機 ・成型機 ・ミートスライサー ・スチームコンベクションオーブン ・フードミキサー
株式会社カルネジャパン	近江牛シャルキュトリ（近江牛サラミ）の商品化と生産ラインの拡充	4,658,000	<ul style="list-style-type: none"> ・包装機 ・プレハブ冷凍庫

採択事業紹介

製造・加工補助金を利用した事業を紹介！

※今後、随時更新予定

近江八幡市特産品赤こんにゃくの生産性を向上させる！



【株式会社奥村佃煮】

地場特産品赤こんにゃくは、近江八幡市の名物であり、設備導入前の製造数は1日平均700袋程度でしたが、現在は1日平均1,000袋～2,000袋を包装できるようになりました。

また、従来の真空機には無かった真空機の機能により袋のロスが減り、生産性の向上が明確になりました。

これまで5名が作業にあたっておりましたが、設備を導入することで当該作業を2名で行うことができるようになり、貴重な従業員を新規事業にあてることが可能に。

今後、生産能力を強化することで機会損失を無くし、既存顧客への販売量の増加、新たな販路開拓、インバウンド向けの新たなシーンにも近江八幡市の特産品赤こんにゃくを提供していきたいです。

近江牛精肉加工品の品質向上と省力化を図る！

【有限会社森三商会】



既存の作業方法では、10kgの牛肉のスライス商品を作る場合、全ての処理をするのに17分程要しており、高度な熟練度も求められていたが、新たな設備を導入することで、処理時間を約1分程に短縮することができました。

また、チルド処理から半冷凍処理になることで、食品ロスを抑えることができ、熟練の経験がなくても作業ができるようになりました。

今後、近江八幡市内産の近江牛を中心にスライス・加工し、近江八幡の近江牛をアピールしたいです！！

焼肉、すき焼き、ステーキ等 幅広い品を製造・加工

近江牛精肉加工品生産ラインの強化と作業効率の向上を図る！

【株式会社日本産地直売食品】

これまで手作業に頼っていた部分を自動化することで、労働力不足やミス の低減とともに、作業時間の短縮を実現し、生産能力の向上につながりました！

また、急速冷凍機や解凍機、真空パック機を活用することで、製品の鮮度と品質が大幅に向上し、従来は避けられなかった肉の変色やドリップの発生を抑え、廃棄率の低減に成功！

さらに、商品の消費期限が延びることで、ユーザーにとっての利便性が高まり、より信頼性の高い近江牛ブランドとしての評価が期待できます！

今後、近江牛のブランド価値をさらに高め、国産和牛の需要増加に応える体制を整えます！

焼肉、すき焼き、ステーキ等幅広い品を製造・加工

