

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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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げました！

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



欧州の伝統的な加工品を近江牛で『近江牛シャルキュトリ』

【株式会社カルネジャパン】



欧州の伝統的な加工品であるシャルキュトリ。シャルキュトリとは、フランス語でソーセージ、ハム、などの食肉加工品全般の総称。当社では、サラミ・生ハム・ベーコンを歴史ある近江牛で商品化。当社の持つ発酵・熟成の技術をもって近江八幡市の特産品である近江牛に新しい付加価値を与え、近江牛のイメージと料理への使用法を発展することを目指します。

近江牛シャルキュトリを 製造・加工