

上越市中小企業・小規模企業振興基本条例 第3弾 上越のものづくりをみんなで発信

■問合せ…上越ものづくり振興センター (☎025-522-2666)

今号では、市内企業が研究開発した優れた品を認証して、販売の促進を後押しする「メイド・イン上越」の取り組みを紹介します。製品の背景にある上越市の風土、文化や高い技術力、作り手の思いなども、その魅力の一部です。みんなで市内産品に関心を持って、積極的に利用したり、発信したりして市内の中小企業や小規模企業の振興につなげていきましょう。

市内4カ所に常設販売コーナーを設置しています。
▼販売場所
①上越妙高駅SAKURAプラザ、
②直江津ショッピングセンターエルマール1階
山本味噌店、増井酒店、
③うみてらす名立「食彩鮮魚市場」、④上越あるん村「あるん畑」

常設販売コーナー



メイド・イン上越とは

オリジナル性、信頼性、市場性、地域性(上越らしさ)の観点から厳しい審査を経て認証された全国に誇る上越の優れた逸品です。認証を受けた製品は、認証マークの使用や、首都圏等への販売促進、市ホームページやパンフレットを通じてPRなどの支援を受けることができます。

平成30年度認証品 特産品



莓の飲む酢

「莓で幸せをお届けする」そんな思いがぎゅっと詰まった莓の飲む酢です。口の中に広がる越後姫の甘い香りと味わいに、自然と笑顔が溢れます。

▶ 莓の花ことば (☎090-5453-2051)



柚子あま

冬の食材「柚子」と老舗味噌屋の「甘酒」を使った、柔らかな飴菓子です。濃厚な甘酒の味わいと爽やかな柚子の香り。老舗飴屋が作った「食べる甘酒」です。※冬季限定販売

▶ 株式会社大杉屋惣兵衛 (☎025-525-2500)



酒粕の力

最上級のスケトウダラのすり身に、地元酒蔵の酒粕をたっぷり使用し、石臼でじっくりと練り上げました。「発酵のまち上越」にふさわしい逸品です。

▶ 口福の店 魚住かまぼこ店 (☎025-543-2438)



よもぎ大福

雪の下で春を待つよもぎは、柔らかく、良く香ります。上越産のもち米を使用し、ひとつひとつ丁寧に作りました。雄大な越後の自然をご賞味ください。

▶ 有御母家 (☎025-520-2406)



エンジン式薪割り機 MS1700J

国内のユーザーの声を反映し、国産ならではの品質を追求した薪割り機です。従来の海外モデルに比べ、小型軽量化し、パワーやスピード、耐久性もアップしました。

▶ 株式会社ホンダウオーク (☎025-532-2340)



グラフトカーボン® 面熱体ヒーター

一般的なヒーターに比べて「温度分布が均一」「発熱面積が大きい」などの特徴があり、事務用機器、住宅設備用機器、健康医療用機器など幅広い分野で利用されています。

▶ 菱有工業株式会社 (☎0255-78-2891)



修景デザインフロンカゴ ディアシリーズ

箱状に加工した金網に石材などの自然素材を詰めるエクステリア製品です。金網に植物が絡み付くことで自然な風景を演出します。「うみがたり」などに設置されています。

▶ 共和ハーモテック株式会社 (☎025-535-5815)



Trantixii (トランティックシー)

軽量で耐久性の高いチタンの薄板に、表面仕上げを施した美しいチタン素材です。近代建築から和風建築、モニュメントなどさまざまな用途で使用できます。

▶ 新日鐵住金株式会社直江津製造所 (☎025-544-6611)

一 挑戦し続ける会社でありたい



株式会社ホンダウオーク 代表取締役 石塚賢一郎さん

国産にこだわる
海外メーカーとやりとりしながら改良した輸入薪割り機を販売してきました。しかし、商品を実際に使うエンドユーザーの要望にこたえるため、確かな品質の国産薪割り機の開発にチャレンジしました。

時代の変化に対応する
情報発信に強みがあるインターネット販売と、商品の大きさや操作性などを直接確認できる店舗販売を合わせて展開しています。やがて、モノを買わずにシェアする時代もやってきます。時代の変化に柔軟に対応し、挑戦を続けていきます。

一 莓を通して幸せ届けたい



莓の花ことば 代表 高橋和樹さん

莓の花言葉は、「幸福な家庭」
幸せをお届けすることを使命としています。例えば、「おいしいね!」と自然に笑顔が溢れたら、家族みんなが幸せになります。心を満たす莓を作っています。

スタッフも幸せに
私たちの莓が選ばれること、つまり価値を認められることは、スタッフのモチベーションにつながります。「幸せをお届けする」という想いをスタッフと共有し、おいしいと感じられる莓を作るために、行錯誤を繰り返しています。