

Others 今年度の主な取り組みと次年度の予定

今年度は国内の産業振興に加えて海外販路開拓に力を入れるべく、バイヤー招へいやシンガポールへのインバウンド誘客等様々な取り組みをしました。

燕三条製品の海外輸出を検討する企業を支援するために、ジェトロ新潟、燕市、三条市と共催で世界各国のバイヤーを招へいし商談会をしました。既に成約した案件もあり、今後も継続してフォローアップをしていきます。

夏と冬には、シンガポールの富裕層向けに現地にて観光誘客活動を行いました。今後も、産業と観光を広く包括したインバウンド誘客を推進していきます。

また、フランクフルト(ドイツ)、シンガポールで開催のビジネス展に地域企業と一緒に出展しました。現在、いただいたお問い合わせについて地域企業への新規受注や販路拡大につなげるためにフォローアップを行っています。

国内での工業製品の販路開拓を行うため2つの展示会に出展するとともに、関東を中心に企業訪問してまいりました。これらの活動により県外企業から多くの引合いをいただき、成約に繋がりました。

今回3回目の開催となった「燕三条ものづくりメッセ」はエリアを増設し、過去二回の開催を上回る出展者数となり、さらに多くの来場者に恵まれ盛んに開催されました。次年度も同時期に開催を予定しております。

次年度は新たに海外販路開拓を専門に扱う部署を設立し、地域企業の海外販路開拓を支援していく予定です。また、国内展示会出展や企業訪問等を積極的に行い、燕三条地域企業の発展に寄与していくよう精力的に活動していきます。



リサーチコアでは、企業支援のために様々なご相談を承っています。少しでも困ったことや知りたいことがありましたら、まずはお気軽にご相談ください。

企業紹介
に関するご相談

新商品企画
デザイン
に関するご相談

技術
に関するご相談

特許
に関するご相談

IT活用
に関するご相談

支援制度
に関するご相談

専門家
(技術・特許・IT・経営)
を派遣します。

TEL.0256-35-7811 FAX.0256-32-0447
www.tsjiba.or.jp

リサーチコアレポート vol.13

Researchcore Report

リサーチコアの出来事、情報を皆様にお届け——。



燕三条地場産業振興センター

Top Report

世界の舞台で 燕三条が高評価!!

○アンビエンテ 出展報告



2nd Report

○燕三条製品モニタリング

3rd Report

○燕三条の観光資源を発信

4th Report

○「ものづくり革新会議」がスタート

Others

○今年度のまとめ





Top Report

各国から高い評価！ 289件の問合せなど、活発な商談も。

アンビエンテ2017

開催期間：平成29年2月10日(金)～14日(火)
会 場：フランクフルト国際見本市会場
出展社数：4,454社
来場者数：約142,000人
共同出展：(株)三条特殊鋳造、(株)タケダ、
(株)富田刃物、新潟精密鋳造(株)、(株)ヨシカワ



品質・デザインに対する高い評価。

ドイツ・フランクフルトで開催される「ambiente」は世界最大の消費財見本市で、今回は96ヵ国・地域から4,454社の出展があり、154ヵ国から142,000人の来場がありました。

地場産センターでの出展は7回目となり、Hall 1.2「キッチントレンド」に公募した共同出展企業5社と、各種デザイン賞受賞商品、計23社の商品を展示しました。

訪れた来場者からは商品の品質・デザインに対する高い評価を頂き、25ヵ国、65社(者)から289件の問い合わせがあるなど、活発に商談が行われました。



また、在フランクフルト日本国総領事館の総領事もブースを訪れて頂き、燕三条のパワーを感じて頂きました。問合せ情報は各出展企業にフィードバックし、成約に繋がっていきます。

2nd Report 製品を実際に使ってもらい、販路拡大を狙う。

燕三条製品モニタリングinシンガポール

期 間：平成29年1月16日(月)～3月15日(水)
場 所：ABC Cooking Studio Singapore Pte Ltd
内 容：料理教室での燕三条製品の試用によるモニタリング・燕三条製品のテスト販売
参加企業：(株)青芳製作所、(株)小柳産業、(株)オリエンタル、小林樹脂工業(株)、
(株)シンドー、(株)富田刃物、(株)フジノス、山崎金属工業(株)、和平方レイズ(株)

シンガポールおよび近隣国での燕三条製品の販路開拓を目的として、シンガポール高島屋内に出席する日系料理教室内で燕三条製品のモニタリングを行いました。料理教室には約5,000人の生徒様があり、近隣国からもレッスンを受けにくる方がいます。その9割がSNS等を通じた情報発信力が高い女性です。このような会場で燕三条製品のモニタリングを行うことで、燕三条製品に対する情報収集、燕三条製品のPRおよび販路開拓を目指しました。

料理教室のレッスンで燕三条製品を試用いただき、レッスン後にアンケート収集を行いました。今後はいただいた意見を基に製品開発や改良に活用する予定です。また、料理教室内のスペースをお借りして燕三条製品のテスト販売も行いました。

今回モニタリングを行った料理教室は、中国などアジアにも展開しています。今後は調査エリアを広げて燕三条製品の販路開拓を目指していきます。



3rd Report

シンガポールにて燕三条の観光資源を発信。

実演、試用でインバウンド誘客

シンガポールにおける燕三条の知名度の向上と、旅行の目的地としての燕三条の魅力を発信するために、シンガポール屈指の会員制高級クラブにて、燕三条のセミナーを開催しました。鈴木理事長が燕三条の魅力をプレゼンテーションした他に、職人による鋳起銅器製作の実演と、包丁の手入れ方法を披露しました。更に、ノーベル賞晩餐会で使われているカトラリーを使ってディナーを召し上がっていただき、燕三条製品の品質の良さを実感していただきました。

また、シンガポールの五つ星ホテルを会場にして、シンガポール現地メディアや旅行社を招き、燕三条の旅行セミナーを開催しました。こちらでは國定副理事長によるプレゼンテーションと、職人による実演が披露され、多くの方がメモや写真を取られておりました。

1日で2つの観光セミナーを行う強行スケジュールではありましたが、シンガポールからのインバウンド誘客における大きな一歩となる日であったと確信します。

4th Report

“ものづくり”の明日を創る「ものづくり革新会議」がスタート

産学で燕三条の技術開発テーマを探索

燕三条地域は過去にチタンやマグネシウム合金などを使った技術開発・製品開発に、地域全体で取り組んできました。今後も地域を挙げた技術開発は重要であり、そのためには産学で材料の情報、その加工技術や特性を引き出す設計手法に取り組む必要があります。

そこで燕三条地域の次世代に中核となるものづくりを構築するため、大学や他地域企業等とも連携し、情報提供や意見交換を進めて方向付けを行う「ものづくり革新会議」を

立ち上げました。

それぞれの分科会で会員企業の共通課題を抽出し、テーマを決めて話題提供の講演や意見交換を行っています。例えば設計・デザイン分科会では、機能性の評価やデザインと機能の両立などの課題が複数の参加企業より提起され、解決手段の方向付けを進めています。

他の分科会でも情報提供や会員企業のシーズとニーズの紹介などを行い、今後の方向づけに繋がっています。

平成29年4月から第2期をスタートし、新会員企業も募集します。

多くの企業の参加を期待しています。



組織・体制

各分科会では以下のテーマ等でセミナーや意見交換を行っています。今後各分科会同士が連携して地域の共通テーマの探索を進めます。

推進委員会

委員長 小島 陽 先生
(長岡技術科学大学 元学長)

①設計・デザイン分科会(13社16名)

指導者 尾田 雅文 先生
(新潟大学 地域創生推進機構教授)

強度、機能だけでなく操作性や快適性、リスク回避を考慮した設計手法の検討等

②材料分科会(16社16名)

指導者 鎌土 重晴 先生
(長岡技術科学大学 理事・副学長)

高機能軽量金属など、注目される機能性材料の活用等

③加工分科会(16社16名)

指導者 北嶋 弘一 先生
(関西大学 名誉教授)

新しい技術の紹介や、会員企業の持つ各加工技術の紹介やマッチング等

平成29年3月末現在