

つながる、
ひろがる、
つよくなる。



北海道イノベーションプラットフォーム

北海道立総合研究機構

北海道中小企業総合支援センター

北海道貿易物産振興会

北海道信用保証協会

紹介動画はコチラ





つながる、ひろがる、つよくなる。

4つの**連携機関**のチカラをつなげて、ひろげて、事業者のみなさんのチカラをつよくなる。

道内事業者のコロナ克服に向け、経営革新や事業再構築、新技術開発などイノベーションへの取り組みを推進するために、4つの支援機関が連携し「北海道イノベーションプラットフォーム」を設置しています。それぞれが持つ機能・ノウハウを連携することにより、より効果的により効率よく機能させ、事業者のイノベーションへの取り組みを全面的に支援します。

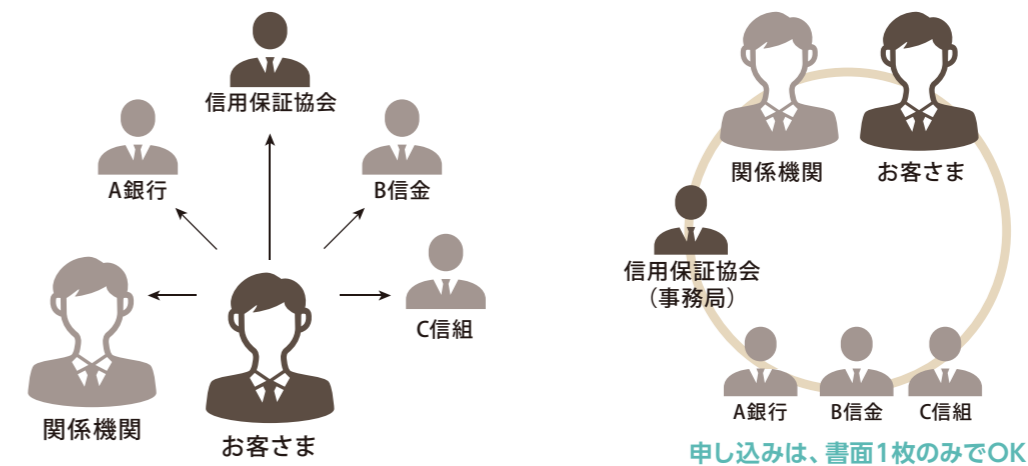


経営サポート会議とは

取引金融機関等の関係機関が一堂に会し、必要な経営支援と金融支援について意見交換を行う会議です。

個人では、それぞれに説明しに行くのも、意見の集約も大変

経営サポート会議を行うと一堂に会した相談が可能



ご利用のメリット

- 金融機関・関係機関が一堂に会することから、それぞれの機関に相談を行う手間が省けます。
- 関係機関が一堂に会し意見交換を行うことで、よりの確かなアドバイスを受けることができます。
- 信用保証協会が会議開催の日程調整を行うため、お客さまの負担軽減につながります。

活用の場

下記のような場合に、ご利用いただいております。


- 創業計画や経営改善計画の説明
- 新規借入の相談
- 返済条件の見直しの相談
- 経営支援等の相談



WEB利用によるオンライン会議も対応しています。

構成機関の紹介

幅広い分野の技術支援



地方独立行政法人
北海道立総合研究機構

5つの研究本部・21の試験場を有する
総合試験研究機関

支援内容

- 農業、水産、森林、産業技術(工業・食産業)、エネルギー・環境・地質及び建築・まちづくりの幅広い分野の専門家集団
- 研究成果、技術開発に基づく知見を生かした技術支援・指導の実績
- 大学、国等の研究機関や業界とのネットワーク

組織概要

名称	地方独立行政法人 北海道立総合研究機構(略称:道総研)	
設立時期	平成22年(2010年)4月	
主たる事務所 (法人本部)	札幌市北区北19条西11丁目 北海道総合研究プラザ	


農業研究本部	水産研究本部
●中央農業試験場 (長沼町)	●中央水産試験場 (余市町)
上川農業試験場 (比布町)	函館水産試験場 (函館市)
道南農業試験場 (北斗市)	釧路水産試験場 (釧路市)
十勝農業試験場 (芽室町)	網走水産試験場 (網走市)
北見農業試験場 (訓子府町)	稚内水産試験場 (稚内市)
酪農試験場 (中標津町)	栽培水産試験場 (室蘭市)
畜産試験場 (新得町)	さけます (室蘭市)
花・野菜技術センター (滝川市)	内水面水産試験場 (恵庭市)

森林研究本部	産業技術環境研究本部
●林業試験場 (美瑛市)	●工業試験場 (札幌市)
林産試験場 (旭川市)	食品加工研究センター (江別市)
	エネルギー・環境・地質研究所 (札幌市)

建築研究本部
●北方建築総合研究所 (旭川市)

●研究本部設置場所 令和4年(2022年)4月1日現在

経営の総合コンサルティング



公益財団法人
北海道中小企業総合支援センター

経営革新・創業・経営資源の確保・強化に
関する事業活動を支援

支援内容

- 総合コンサルティング
- 専門家派遣
- 地域資源活用、新事業展開などへの助成
- 商談会や取引マッチングなどの販路開拓支援
- 設備導入時の割賦、リースによる支援

組織概要


名称	公益財団法人 北海道中小企業総合支援センター	
設立時期	平成13年(2001年)4月	
主たる事務所	札幌市中央区北1条西2丁目2番地 北海道経済センター9階	

経営相談窓口

■ 経営支援部 (札幌市)	■ 十勝支部 (帯広市)
■ 道南支部 (函館市)	■ 道北支部 (旭川市)
■ 釧路支部 (釧路市)	■ オホーツク支部 (北見市)
■ 胆支支部 (室蘭市)	

北海道イノベーションプラットフォームは、サポートパートナーとして北海道、57の構成メンバーからなる北海道中小企業支援ネットワークの全面バックアップを受けています。

貿易振興と販路開拓



一般社団法人
北海道貿易物産振興会
Hokkaido Boeki-Bussan Shinkokai

北海道産品のアンテナショップ
「北海道どさんこプラザ」運営

支援内容

- 道産品の販路開拓を行う専門機関
- 国内外での商品販売ノウハウ
- 国内外の流通バイヤーとのパイプ
- 貿易振興、海外展開
- 豊富な商品データ

組織概要


名称	一般社団法人 北海道貿易物産振興会	
設立時期	昭和39年(1964年)7月	
主たる事務所	札幌市中央区北1条西2丁目2番地 北海道経済センター1階	

どさんこプラザ店舗等一覧

■ 札幌店 (JR札幌駅西通り北口)	(札幌市)
■ あべのハルカス店	(大阪市)
■ シンガポールミレニアウォーク店	(シンガポール)
■ シンガポールグレートワールドシティ店	(シンガポール)
■ バンコクサイアム高島屋店 (サテライトショップ)	(バンコク)
■ コープさっぽろ倶知安店	(倶知安町)
■ コープさっぽろ湯川店	(函館市)

事務局

金融支援と経営支援



北海道信用保証協会

道内10拠点でカバー
公的信用保証機関

支援内容

- 公的信用保証機関
- 創業や事業活動、事業承継などの融資の円滑化
- 専門家派遣等の経営支援
- 道内金融機関や中小企業支援機関、経済団体とのネットワーク

組織概要

名称	北海道信用保証協会	
設立時期	昭和24年(1949年)4月	
主たる事務所	札幌市中央区大通西14丁目1番地	

本店・支店

■ 本店	■ 函館支店	■ 帯広支店
■ 北見支店	■ 小樽支店	■ 旭川支店
■ 釧路支店	■ 室蘭支店	■ 滝川支店
■ 苫小牧支店		

You Tube「オーエンチャンネル」では、創業者のご紹介や 北海道イノベーションプラットフォーム等の情報発信中

紹介動画はコチラ




シンク&ドット

<https://www.youtube.com/watch?v=BDQCv03oCp8&t=186s>

紹介動画はコチラ




<https://www.youtube.com/watch?v=8agCORjwzB0>

紹介動画はコチラ




北海道どさんこプラザ札幌店

<https://www.youtube.com/watch?v=tLcEpOyy-5s&t=131s>

紹介動画はコチラ




オーエンチャンネル

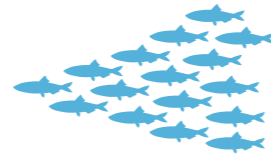
https://www.youtube.com/playlist?list=PLuWCPSY9VH2B_L19-2F2SVZVpJuc-H93j

支援事例
くき

群来、再来。 ニシンを食卓へ!

余市町丸イ伊藤商店ニシン・プロジェクト

余市 前浜のニシンを食卓へ!丸イ 伊藤商店のニシンへの
熱い思いを北海道イノベーションプラットフォームの
4つの機関が連携支援。



余市町教育委員会所蔵(奥寺漁場)



北海道におけるニシンの歴史

豊漁期 江戸時代～明治末期

春告魚とも呼ばれるニシン。春になるとニシンの大群が産卵のために沿岸部に押し寄せることに由来します。そしてその大群を「群来」と言い、ニシンの産卵で海が真っ白になる春の風物詩でした。北海道日本海側の多くの町は、江戸時代から始まったと言われるニシン漁で、明治時代に大きく発展し栄華を誇りました。網元にて数十人から数百人の規模でニシン定置網が行われるようになり、漁獲量も増大していきます。東北地方からも多くの出稼ぎ人(やん衆)がやってきて、活気にあふれていました。当時、ニシンは生食の他、ニシン粕、身欠きニシン、干し数の子などに加工され北前船で、主に関西地方に運ばれました。ニシン粕は肥料として日本の農業を大きく支えたほどでした。今でも、ニシン御殿やソーラン節としてその繁栄の歴史を伝えてくれます。

衰退期 大正～昭和30年代

明治後半から昭和30年代にかけ、ニシンの来遊が途絶えていきます。原因は「とりすぎ説」「森林資源の乱伐説」、冬期間の温暖化による「海洋環境の変化」など諸説あります。ニシンの漁獲高は大正から昭和にかけて徐々に減少し、昭和29年に小樽から余市にかけての沿岸での群来を最後に途絶えてしまいました。昭和32年にニシン漁は完全に幕を閉じ、それ以降はノルウェーなどからの輸入に頼ることとなりました。

行政、漁業関係者の弛まない努力 平成8年以降

一時は絶滅も心配されたニシン。1996年北海道が主導し「日本海ニシン資源増大プロジェクト」がスタートします。北海道の種苗放流、地元の漁業者・漁協などによる漁獲管理などニシンの保護が実を結び、1999年留萌で、2009年石狩湾の数力所で「群来」が確認されました。近年、石狩市、小樽市、余市町、積丹半島など、徐々にニシンの水揚げ量が上がって来ています。日本海沿岸の町の人々、わたしたち道民にとってもニシンは特別な魚。ニシンが戻って来ました。

事例 ニシン・プロジェクト

群来の復活!



写真提供:川内谷幸恵さん

ニシンは戻った。しかし、食卓にあがらない理由とは…。

若い世代を中心に進む「魚離れ」

小骨が多い

調理が面倒

においが嫌

子供が好まない



「数の子」として有名な卵や、白子を抱えて美味しさが増す、春が旬の魚です。生活習慣病予防に大切な栄養素も多く含まれ刺身はもちろん、煮物、焼き物など、料理のバリエーションも豊富な食材です。しかし、なかなか食卓にあがらない。その理由は「魚離れ」にあります。特に小骨の多いニシンは調理が面倒な事や、においのせいで子供たちが好まないことなど…敬遠されがちなのです。

ニシンを食卓に届けるために…どうしたらいい?



丸イ伊藤商店 伊藤社長

※ここでの前浜とは余市町沿岸部のこと

前浜^(※)のニシンで、
子供からお年寄りまで
骨まで食べられる
ニシンを作りたい!

余市町で100年の歴史を誇る水産加工業 丸イ伊藤商店の伊藤社長はある時、大学生に「身欠きにしんを知らない」と言われショックを受けます。ニシンは戻って来たのに…。戻ってきたニシンをもっと消費してもらうための挑戦を始めました。若い世代の魚離れ対策に加え、介護施設などでお年寄りが安心して食べられるようにするにはどうしたらいいか。

「ニシンの骨を気にせず食べられるようにしたい」伊藤社長は、予てより関係性の深かった道総研・中央水産試験場に相談しました。当初、困難だとの意見がありましたが、水産試験場の部長の「やってみよう」のひと言で、道総研・食品加工研究センターへとつながりました。

道総研の取り組み【技術開発】

レンジで温めるだけで、身はふっくら、骨も柔らかくなる。子供からお年寄りまで誰もがおいしく食べることができる…

そんな加工技術の開発に道総研【中央水産試験場】【食品加工研究センター】が取り組むこととなりました。



道総研・食品加工研究センター(江別市)

当時の研究開発について道総研・食品加工研究センター 古田智絵さんにお話をうかがいました。

伊藤社長の相談を受け、食品加工研究センターでも「魚離れ」への対応の必要性を認識しました。2015年(平成27年)に「骨まで食べられるニシン加工品に関する研究開発」に取り組むこととなりました。

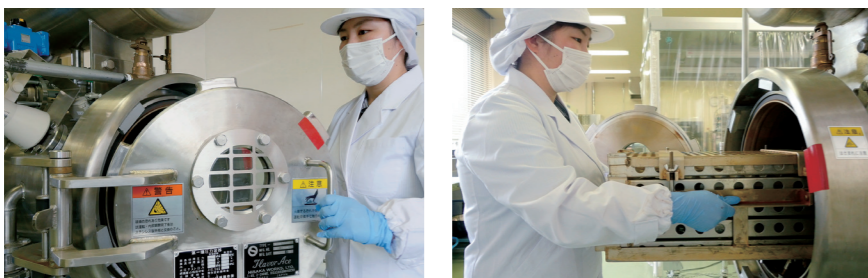
水産関係団体が実施したアンケートによると、「魚離れ」の原因は「骨があっ て食べにくい」「調理が面倒」などわかりました。しかし、一方で「魚はもっ と食べたい」「健康のために良い」などといった回答もありました。「魚離れ」の傾向にあるものの「魚は嫌いではない」という消費者の思いに応え るべく、簡単な調理で食べやすくなる製造技術の研究がスタートしました。

肉質はふっくらとしておいしい魚、でも小骨が多く食べにくい…このニシ ンの特長を残し課題を解決するために、缶詰などで知られていた骨を軟 化させる技術「レトルト殺菌装置を用いた加圧加熱処理」に着目。

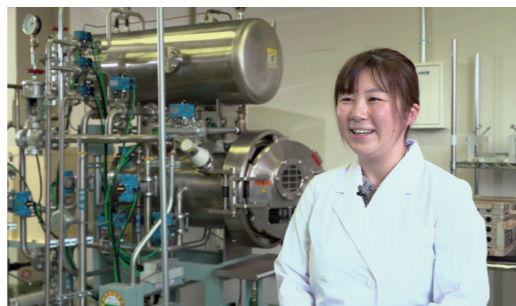
しかし、加圧加熱を過剰に行うと、肉質は硬くなり、風味は劣化してしま います。骨の軟化と肉質のふっくら感を両立するため、何度も繰り返し最 適な加圧加熱条件を明らかにしていきました。さらに、ニシンの肉質はたい へん脆いため、加圧加熱後に身崩れやドリップが生じる課題が生まれま した。様々な検討の結果、前処理としてニシンの調味した後に乾燥処理を 行う事で、身崩れやドリップの抑制に成功。

ニシンのふっくらした肉質を保ちつつ、小骨が気にならない、電子レンジ など簡単な調理で食べられる加工品の開発が可能になりました。

その後は、伊藤商店に協力いただき実生産規模へ適用、実用化の確認を 行い商品化となりました。



レトルト殺菌装置での試行錯誤。身崩れとドリップの抑制を目指しました。



道総研・食品加工研究センター 古田 智絵さん

袋のまま電子レンジ 調理が可能に



骨が気にならないニシン加工品の完成!

道総研の取り組み【技術移転と商品化】

そうして、骨までおいしい「こつぱくっと」製法を開発し、骨やにお いを気にせずニシンを楽しめるようになりました。令和元年度に は「北海道新技術・新製品開発賞」を受賞。

この技術はニシンだけにとどまらず、ホッケやカレイにも応用され ています。



骨までおいしい 「こつぱくっと」製法!

北海道イノベーションプラットフォーム 【3機関の取り組み】



経営に関する総合的なコンサルティング

- 経営相談による商品化のアドバイス
- ビジネスマッチングの商談会による販路開拓

北海道中小企業総合支援センター内に設置する経営相談窓口「よろず支援拠点」において、食分野の専門家であるコーディネーターが継続的に販路拡大についてアドバイスを行いま した。また、よろず支援拠点のマーケティング、労務分野の複数のコーディネーターが商品 PR方法、コロナ関連の助成金など様々な分野のアドバイスを行いました。併せて、当センターが金融機関と連携して実施する「食のビジネスマッチング」により、商社 バイヤーとの商談を行ったほか、水産加工関連事業者生産性向上緊急対策事業(北海道事 業)による専門家派遣を活用し、販路開拓や在庫削減などのアドバイスを行うなど、総合的 な支援を行っています。



販路拡大 北海道どさんこプラザでの販売

- どさんこプラザ札幌店での販売に至った経緯
- 販売上の課題に対する提言

当会が北海道から業務委託を受け運営している「北海道どさんこプラザ札幌店」では、道内 企業が開発した新商品の試験販売を行う、テスト販売事業を行っております。伊藤商店より、本事業にお申込いただき「やわらか一夜干しにしん」を販売させていただき ました。綺麗な包材に入っており見た目は良かったのですが、中身のしんが見えず、消費者 に「骨まで美味しく、温めるだけで食べられる」商品であることが伝わりにくく、販売は苦戦し ました。3ヶ月のテスト販売終了後、販売状況やお客様の声などをフィードバックさせていただきま した。他機関からのご支援もあり、中身の見えるパッケージへ変更したり、消費者が購入しや すいよう、内容量を減らし単価を下げるなどの商品改良を重ねております。現在はニシン以 外にも商品のバリエーションが増えており、今後の販路拡大が期待できる商品であります。

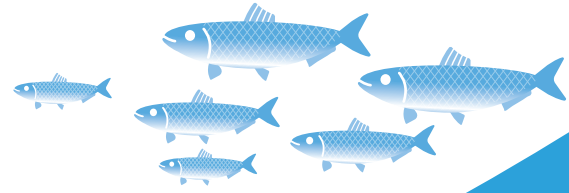


専門家派遣によるパッケージデザインのアドバイス

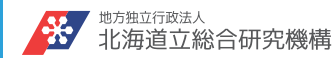
- パッケージデザイン見直しの経緯
- 自社HPのリニューアル、商品PR用パンフレットの制作

伊藤社長から、道総研の技術を使った「骨まで食べられるやわらか一夜干しにしん」のパッ ケージデザインの改善について相談を受けました。伊藤商店はこれまでビジネスマッチングなどの商談会に参加してきましたが、バイヤーから 「味は良いが、パッケージが今一つ」と言われることがあり、パッケージデザインの改善に取 り組むため、当協会の専門家派遣をご利用いただくことになりました。専門家からは、顧 客のターゲットや売場に合わせたパッケージとなるようアドバイスをいただき、現在も改善 に向け取り組み中です。また、パッケージと並行して、自社HPのリニューアルや、商品PR用の パンフレットを刷新しました。当協会では、今後も他の支援機関と連携し、金融支援や経営 支援を通じて、当社の課題解決に向け、共に取り組んでまいります。

事例 ニシン・プロジェクト



創造発掘



●こつぱくっと製法の大きな可能性

「高齢化の中で、お年寄りにこそ、骨を気にせず栄養価の高いニシンを食べてもらいたい」(伊藤社長)。
ファストフィッシュ製法は、戻って来たニシンをたくさん消費してもらおうためだけではない、大きな可能性を持っています。

●ホッケやカレイにも応用できる新技術

「北海道にはニシンだけではなく、美味しい魚がたくさんある。この技術を道産の様々な魚種に広げて、道内企業と連携し、食べやすく美味しい魚を開発していきたい」(伊藤社長)。
食品加工研究センターでは、この技術をホッケやカレイにも応用。今後、様々な広がりを見せそうです。

有限会社 丸イ伊藤商店

京都のニシン蕎麦で使われる厳選された身欠きニシンの販売など、100年の歴史を誇る余市町の水産加工業 丸イ伊藤商店。ニシンで繁栄した時代から、衰退期を乗り越え、現在もニシンを始め多くの水産加工品を手掛ける老舗です。

工場 〒046-0024 北海道余市郡余市町港町152番地
TEL.0135-22-3616 FAX.0135-23-3921
営業時間 8:30~16:30(平日)

H P <https://www.marui-itou.com>

E-mail itou-masahiro@rouge.plala.or.jp

代表者 伊藤 正博

ご購入はコチラから



商品販売

本紙で紹介しました「骨までまるごとやわらか一夜干しにしん」の他、ニシンを中心とした商品を展開。紅鮭やほっけ・かれいなど北海道の魚をよりおいしく、子どもからお年寄りまで安心して食べていただく商品開発を行っています。



事業化支援



●経営に関する総合コンサルティング

「支援センターさんにはとてもお世話になっている。さまざまな分野の専門家が在籍しているので、何かあればすぐに相談させてもらっている」(伊藤社長)。
支援センターでは、商品PR方法や助成金等の様々な情報を得ることができ、伊藤社長は情報源として活用しています。

●ビジネスマッチングの商談会の活用

支援センターが金融機関と連携して実施する「食のビジネスマッチング」に参加し、商社バイヤーとの商談に繋がっています。



骨までまるごと一夜干しにしん
2枚入 620円(税込)



骨までまるごと一夜干し 3種セット
2枚入 1,400円(税込)



紅鮭 骨までまるごと一夜干し
紅鮭ジャーキー 430円(税込)



にしん甘露煮(5枚) 1,300円(税込)



新しい商品も
開発されています

販路拡大



●店舗アドバイザーからのアドバイス

テスト販売終了後、販売状況やお客様の声などをフィードバック。店舗アドバイザーからは、パッケージデザインの改善や内容量・価格の見直し等のアドバイスももらいました。早速、社長はパッケージデザインの改善に動き出します。

●「北海道どさんこプラザ」での販売

北海道どさんこプラザのテスト販売事業を利用し、「骨まで食べられるやわらか一夜干しにしん」を販売しました。
「売場に立っていても商品が思うように売れていかない」(伊藤社長)。テスト販売を通して、さまざまな「課題」が見えてきました。

●専門家派遣によるパッケージデザインの改善

「パッケージや商品のことだけではなく、今後の会社のビジョンのことまで話し込みました」(伊藤社長)。
専門家は社長の多岐に亘る思いをじっくりと聞いてくれました。顧客ターゲットや売場に合わせたパッケージを追求し、伊藤社長と専門家との取り組みは今も継続しています。

●自社HPのリニューアル、商品PR用パンフレットの制作

専門家からのアドバイスを受け、自社HPや商品PR用のパンフレットを刷新。ブランディングによる商品PRにも積極的に取り組んでいます。

事業者育成





お問合せはどの機関からでも可能です。



地方独立行政法人
北海道立総合研究機構

お問い合わせ

総合相談窓口（法人本部）

TEL.011-747-2900

E-mail hq-soudan@hro.or.jp
HP <https://www.hro.or.jp/>



公益財団法人
北海道中小企業総合支援センター

お問い合わせ

経営支援部 TEL.011-232-2402
道南支部 TEL.0138-82-9089 十勝支部 TEL.0155-67-4515
釧根支部 TEL.0154-64-5563 道北支部 TEL.0166-68-2750
日胆支部 TEL.0143-47-6410 オホーツク支部 TEL.0157-31-1123

HP <https://www.hsc.or.jp>



一般社団法人
北海道貿易物産振興会
Hokkaido Boeki-Bussan Shinkokai

お問い合わせ

本部事務局

TEL.011-251-7976

HP <http://www.dousanhin.com>



北海道信用保証協会

お問い合わせ

本店(企業支援課) TEL.011-241-5605 函館支店 TEL.0138-23-8425
帯広支店 TEL.0155-24-3658 北見支店 TEL.0157-24-5196
小樽支店 TEL.0134-22-5188 旭川支店 TEL.0166-24-1441
釧路支店 TEL.0154-23-1361 室蘭支店 TEL.0143-45-6001
滝川支店 TEL.0125-23-1201 苫小牧支店 TEL.0144-33-1751

HP <https://www.cgc-hokkaido.or.jp>



発行

 北海道信用保証協会

(北海道イノベーションプラットフォーム事務局)