

# 商工Network

「商工 Network」は、会員企業の皆様の情報発信・相互交流・ビジネスマッチングの場としてご利用いただくコーナーです。各記事はご提供いただいた情報をもとに作成しています。記事の内容についてのお問い合わせは、直接掲載企業宛にお願いいたします。

掲載先を  
募集中!  
(無料)

あなたの会社のイチ押しの商品やサービスの紹介、こんな技術や提携先を求めています、などといった情報を全国に発信しませんか？  
掲載については、「商工ジャーナル」編集部（☎03-5473-6915）までお問い合わせください。

このコーナーのバックナンバーは、ホームページ <https://www.shokoken.co.jp/> に随時掲載してまいります。

## ウォーターポイント(株)

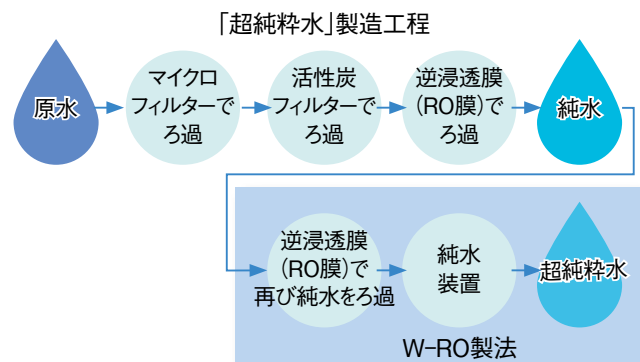
### 災害時は給水所の役割も果たす 地産地消の宅配水製造工場

◆太陽光発電で1日に約2000人分の飲料水・生活用水を供給  
当社の宅配水ボトリング工場では、工場に設置した太陽光発電と地下水を活用して、飲料水・生活用水を製造しています。配達範囲は工場から半径約7km内で、運送コスト・CO<sub>2</sub>排出量を削減するほか、リユースボトルを採用してプラスチックごみを削減しています。

#### ◆業界初のW逆浸透膜で超純粋水を生成

当社のミネラル・ピュアウォーターは、最高品質の製品水です。地下水の溶解成分を徹底的に除去する「W逆浸透膜」で精製した超純粋水に、世界自然遺産の知床らうす「深海ミネラル」をブレンドしています。

「W逆浸透膜」とは、逆浸透膜のろ過を2回行うことです。これにより、純水の質がさらに高くなり、限りなく不純物ゼロの「超純粋水」を精製できます。



ウォーターポイント八王子(東京都八王子市)

お問い合わせ

ウォーターポイント(株)  
=広島市西区庚午北4-2-13  
☎ 082-272-2431 Fax 082-273-6829  
<https://waterpoint.co.jp/>



## 株熊本玄米研究所

### 熊本県産玄米を使用したグルテンフリーの玄米ラーメンを新発売！

#### ◆玄米ラーメン（豚骨スープ付き）を新発売！

小麦の価格が高騰を続けるなか、7品目のアレルギー特定原材料不使用の「玄米ラーメン」を新発売しました。ゆで時間2分の半生麺と7大アレルギーフリーの濃縮スープ2食入りで、家庭で手軽にグルテンフリーの豚骨ラーメンを味わえます。

#### ◆グルテンフリー商品のラインナップも豊富！

当社は玄米ラーメンのほかにもグルテンフリー商品を製造発売しています。栄養バランスに優れた玄米ペーストを使用した玄米パン、玄米パスタ（スパゲッティ、フジッリ、フェットチーネ）も好評です。

もちりふんわり食感の玄米パンは個包装冷凍。人気のプレーンのほか、ドライフルーツパンもあり、おやつとしても重宝します！ キューブ型の玄米パンも近々発売予定。



玄米ラーメン  
540円(税抜・2食入り)



玄米パスタ  
フジッリ、フェットチーネ、スパゲッティ  
200円・220円・220円(税抜)



プレーン  
玄米パン



ドライフルーツパン

認証(菊陽工場)

2019年9月 食品安全マネジメントシステム(FSSC22000)取得  
[Food Safety System Certification]

2021年7月 グルテンフリー認証(GFCO)取得  
[Gluten-Free Certification Organization]

お問い合わせ

株熊本玄米研究所  
=熊本県菊池郡菊陽町原水2897  
☎ 096-340-5500 Fax 096-340-5511  
<https://genkido-genmai.com/>

グルテンフリー商品は玄氣堂通販サイトで好評発売中！



## 日本ビダヤコム(株)

### 環境に配慮したフェイクグリーン「Planeco」

当社では、環境にやさしいフェイクグリーンを取り揃えています。フェイクグリーンは、まるで生きているかのような高いクオリティで、水やりや剪定など手間のかかる作業が不要です。再生素材を使用し、一部の商品は(公財)日本環境協会が発行するエコマークを取得しています。

フェイクグリーンは、植物を枯らしてしまう心配もなく、グリーンの癒やしを気軽に取り入れるのに最適です。

お問い合わせ

日本ビダヤコム(株)  
=東京都新宿区四谷三栄町6-5 V四谷ビル  
☎ 03-3358-7031 Fax 03-3358-7019  
E-mail [vid-sales@vidhayakom.co.jp](mailto:vid-sales@vidhayakom.co.jp)  
<https://vidhayakom.co.jp/>  
担当：高野



「Planeco」のフェイクグリーン

## (株)プリプレス・センター

### 企業の持続可能性を支援する 中小企業向けSDGsコンサルティングサービス

#### ◆企業を取り巻くSDGsの風潮は加速傾向

2030年をゴールとして国連が定めたSDGs（持続可能な開発目標）では、各企業が事業を通じ環境、経済、社会の課題解決に寄与することを求めています。顧客や株主などステークホルダーからの要求も高まり、経営のさまざまな場面でサステナブルな視点が不可欠です。

#### ◆取り組むメリットが多いSDGs

企業がSDGsに取り組む意義は多数あります。本業に繋がる経済的メリットをはじめ、社員の団結を高めるなど働く人へのポジティブな効果が期待できます。また、新卒採用で優位になる、将来へのリスク回避につながる、カーボンニュートラルの実践など、企業活動のさまざまな面で価値を生み出します。

経営へのSDGs導入をご検討の際は、お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ  
株式会社  
プリプレス・センター 東京本社  
〒東京都台東区浅草橋1-2-8 マルイチビル6F  
☎ 03-3863-1661  
E-mail [sdgs-consulting@pripress.co.jp](mailto:sdgs-consulting@pripress.co.jp)  
<https://www.pripress.co.jp/>  
担当：営業3課



#### SDGs課題特定のためのマッピング例

社会（ステークホルダー）にとって重要	育休取得者数	CO <sub>2</sub> 排出量削減
	女性役員管理職	環境教育
		Scope3拡大
	退職者数減	ペーパーレス対応
		UDへの対応

自社にとって重要

プログラム例 全10回 100万円(税別)～  
第1回 SDGsを理解する  
第2・3回 現状分析  
第4・5回 課題抽出と整理  
第6・7回 目標設定  
第8・9回 経営への統合  
第10回 報告とコミュニケーション

## (株)ヤナギヤ

### 省人化やアイデアの実用化など 食品製造現場の“困った”を解決します

当社は、1916年、山口県宇部市で蒲鉾製造業を創業、1931年に練り製品原料の攪拌混合装置「播漬機」を開発し、今につながる鉄工所を開業しました。以来、様々な水産練り製品加工機械の開発・製作により、業界でのトップシェアを確立。特にカニカマ製造装置においては現在22カ国で稼働中であり、その世界シェアは約70%です。

当社は、業界を問わず幅広い食品加工機械の設計・製作を行っています。多業種で培った技術で、お客様のニーズを形にし、生産現場の省人化・自動化のサポートを行っています。

その企業姿勢は経済産業省より2006年、「明日の日本を支える元気なモノ作り中小企業300社」、2014年、山口県から唯一の「グローバルニッチトップ企業100選」に選定されました。また、100年企業として、2021年12月に「100年経営の会長賞」を受賞いたしました。これからも、「相談されやすい企業」を目指し、皆様からの多くのご相談をお待ち申し上げています。

原材料を加工する

形にする

整列供給・  
移載する

加熱する

ラインをつなぐ

冷却する

高速真空カッター  
「BALL CUTTER」



カニカマ製造装置



お問い合わせ

株式会社  
ヤナギヤ  
〒山口県宇部市善和189-18  
☎ 0836-62-1661  
E-mail [info@ube-yanagiya.co.jp](mailto:info@ube-yanagiya.co.jp)  
<https://ube-yanagiya.co.jp/>

