

センター活用事例 [case1]

株式会社 アナログデザイン

http://www.anlg-dsgn.com

由利本荘市東鮎川字石垣52-3
Tel. 0184-53-4111
Fax. 0184-44-8003

前の職場時代を含め、通信機器や通信システムの設計に長年携わってきた熊谷社長。



ナログ技術を応用した製品の開発・設計を行っている。デジタル化が進む今、アナログ処理を行う技術者は不足傾向。「デジタルの時代にあえてアナログで勝負したら面白いと考え起業した。そもそもデジタルだって、入口と出口はアナログに集約される。アナログだからこそできることはまだまだたくさんある」と熊谷社長。主な業務は、電子制御ユニットやラジオ受信機、高周波通信用信号処理装置、電力増幅器、ケーブルテレビ伝送機器などの設計、開発、試作、製品化、保守点検、修理など。中でもインフラ系が得意で、交通インフラや防災関係、情報伝送関係など幅広い分野を手がけてきた。

デザインの打ち合わせ重ねる

こうした技術が認められ、依頼が寄せられた今回のラジオ開発。約1年前から設計を進め、試作を繰り返してきた。外観については当センターのデザイン相談員に助言を求めた。デザインや色ばかりでなく、使い勝手などのアドバイスも受けた。

「設計・製造に配慮したアドバイスをもらい、製品づくりに役に立った。秋田県内には産業デザイナーが少ないので貴重な機会になった」。

ボタンの数を減らしてシンプルに。あくまでも使い勝手の良さを追求。イヤホンジャックは、簡単に交換可能な構造にして壊れた場合の修理費を抑えられるよう考慮した。

メーカーでは、コンフォートラジオを医療用ベッドや病室のテレビ台に備え付けて商品化する予定。「将来的には入院患者さんのみならず、1回数時間かかる点滴や透析を受ける患者さんや、自宅で介護を必要とする方にも使ってもらえたら」と期待する。



株式会社アナログデザイン

医療用ベッドに搭載するラジオの開発を受託し、製品化。アナログ技術を生かし、さまざまな分野に挑戦している。

館内共聴に接続して聞くラジオ

「アナログデザイン」は、医療用ベッドに搭載するラジオを設計・開発。初回生産の製品が完成したばかりの商品名は「コンフォートラジオ」で、病院内のケーブルテレビの館内共聴に端子を接続してラジオを聞く仕組み。ラジオ自体にスピーカーはなく、聴く際はイヤホンを使用する。熊谷仁社長は「入院ベッドの傍にはプリペイドカード式のテレビはあるが、備え付けラジオは見たことがない。ラジオを聴くことが患者さんの癒しになればうれしい」と話す。

アナログ技術で社会に貢献

アナログデザインの設立は平成26年。撤退した誘致企業の技術者3人で立ち上げた。「アナログ高周波技術で社会に貢献する新事業の創出」をモットーに掲げ、ア

センター活用事例 [case2]

株式会社アルク

http://alk-sakura.co.jp

仙北市角館町川原町13-10
Tel. 0187-55-5241 Fax. 0187-55-5221
[地場産食堂] 仙北市田沢湖小松字羽根ヶ台630-1 Tel. 0187-52-4649
[お食事処 古来堂 青柳家] 仙北市角館町表町下丁3 Tel. 0187-52-8015

小松谷果樹園のリンゴを使ったギャバ入りリンゴゼラートの試作品。



付加価値の高いゼラート作り挑戦



株式会社アルク

者や障害者でも食べやすく、栄養のあるものを」とリンゴのゼラート作りを思いついた。そこに栄養機能を高めようとギャバを加えることに。ギャバは無味無臭で、リンゴの風味を損なわない。また、ギャバ入りゼラートは極めて珍しく、話題性と栄養の両面で付加価値の高い商品を目指している。当初は「高齢者や障害者に向けた機能性食品(冷菓)の開発及び販路開拓」をテーマに取り組んだこの事業。ところが、今年2月に東京で行われた商談会にリンゴゼラートを出品したところ、首都圏のホテルや商社から引き合いがあった。試作段階のため本契約には至ってはいないが、思わぬ方面からの反応に手応えを感じた。

期待膨らむゼラート作り

話題性、栄養と並び、もう1つははずせないポイントが、県産食材を使うこと。「地場産」を前面に出し、差別化を図る。「県産の食材はたくさんある。味やコストを踏まえ、どの食材による商品化が可能か試しながら、生産農家と交渉するなど仕入れルートを確認していききたい」と千葉専務。

そもそも小松谷果樹園との付き合いは5年前、雪害を受けた農家を応援しようとリンゴの販売を買って出たことから始まった。こうした縁もあって取り組んだゼラート作り。農家応援や六次産業化、果実や野菜の規格外品・未利用部分活用など、さまざまな面で期待が膨らむ。

アルクは、仙北市で「お食事処古来堂 青柳家」や「地場産食堂」、秋田ふるさと村内の土産店「さくら庵」を営むほか、食品加工所や製麺工場をもつ。中でも冷凍加工した県産カボチャ、県産インゲン、県産キヌサヤは、県内の学校給食に使われ好評を博している。

あきた農商工応援ファンドを利用して県産食材を使ったゼラート作りに取り組んでいる。

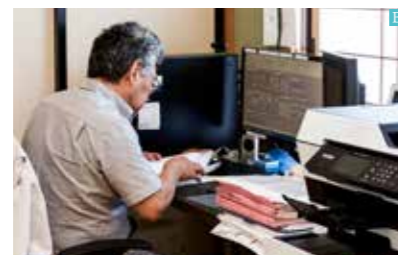
さまざまな食材で試作

試作品の第1弾はギャバ入りリンゴゼラート。開発を始めたのは、農商工ファンドに採択された昨年2月で、以前から付き合いのあった小松谷果樹園(横手市)の規格外のリンゴを使用した。さらに、天然アミノ酸の1種「ギャバ」を加えて栄養機能に優れたゼラートに仕上げた。現在は、リンゴ以外にもブルーベリーやカボチャ、甘酒など、秋田県産のさまざまな食材で試作を続行。助成期間の来年2月まで県産食材を使った数種類のゼラートを完成させて、その後、業務用販売する予定でいる。

思わぬ好反応を得る

ゼラートの開発は、同社の千葉文士社長の身内が脳梗塞で倒れ、介護施設に入ったことから「高齢

デジタル時代こそアナログで勝負



A 社内には設計やテストに用いる通信機器があらここらに。

B 熊谷社長を含めた技術者3人の他、設計補助、会計などのスタッフが働く。由利本荘市の本社以外に、さいたま市に営業所がある。

事業概要 産業デザインに関する助言

産業デザイン、製品開発、マーケティング等についての専門的な助言やデザイナーとのマッチング、コーディネートを行います。

あきた企業活性化センター 総務相談グループ
知財・デザインセンター担当
お問い合わせ TEL 018-860-5614



A 武家屋敷・青柳家の敷地内にある、稲庭うどんの店「お食事処古来堂 青柳家」。

B 仙北市田沢湖小松で営業する「地場産食堂」。「神代カレー」や「田沢湖Bめん」など地元グルメを提供している。

事業概要 あきた農商工応援ファンド事業

農林漁業者と中小企業者等が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品開発や、その販路開拓などの取組を支援します。

あきた企業活性化センター
設備貸与・研究開発資金担当
お問い合わせ TEL 018-860-5702