

ビジネスマッチング広場

商工中金では、全国ネットワーク(全都道府県に支店配置)と多くの中小・中堅企業のお取引先との親密なリレーションを最大限に活用したビジネスマッチングに積極的に取り組んでいます。本コーナーでは会員の皆様同士のビジネス交流(ビジネスマッチング)の情報を掲載いたします。ぜひ本コーナーでパートナーを見つけ、ビジネスの可能性を広げてください。



掲載企業との ビジネスマッチングの進め方

皆様方の商工中金(本支店)の担当者が仲介させていただきます。
掲載企業とのマッチングをご検討される場合は、**まずはお気軽に担当者にお声をおかけください。**

フィリピンに生産拠点を進出、ASEAN諸国市場における 物流機器メーカーとしての地位・基盤を確立

「主義は曲げずに、頑固曲鉄」。当社ではこのモットーのもと、**物流機器製造・曲げ加工・製缶**まで幅広く手掛ける鉄鋼加工メーカーとして、長年、多種多様なニーズに応えてまいりました。特に、物流で使用する**ネステナー・パレットラック**の製造技術・製品品質は得意先からの信頼も厚く、**世界トップクラス**と自負しております。近年、**ASEAN 諸国やインドへ日本の製造・流通(物流)企業様が進出**しており、そのニーズに**スピード・技術・品質管理**による**製造力**で対応するため、当社も**生産拠点をフィリピンのリマ工業団地に設置**しました。グローバル企業としてさらなる成長を図っていきます。

(株)佐々木鉄工ベンディング <http://www.northbeard.com/>

青森県三戸町、八戸中金会



材料切断から完成品まで工場内で一貫加工

搾油機や食品加工機、付帯設備や各種機器の 開発・製造を行っております

当社は創立以来、**スクリーブレス**による**搾油機「エキスペラー」**の開発・製造を行ってきました。同品はさまざまな種子からの**搾油のほか脱水等の用途**でも、国内外で幅広くお使いいただいております。また、搾油機のスクリーブレス技術を生かして開発した「**2軸エクストルーダー**」は、原料を高温下で混練し高圧にて成形、膨化などを行う**押出成形機**です。**でんぷんのα化造粒や膨化スナック、タンパク質の組織化、機能性食品の製造等**、さまざまな分野で使われております。当社社内実験室の**テスト機にて試作、性能確認**も行ってあります。油糧メーカー様、食品メーカー様からのお問い合わせを心からお待ちしております。

(株)スエヒロEPM <http://www.suehiroepm.co.jp/>

三重県四日市市、四日市中金会



社内実験室とテスト用機器

メガネからカタチを変えたモノづくり アクセサリブランド「KISSO」

当社は国産メガネの9割超を製造する「**めがねのまちさばえ(鯖江)**」で培ったメガネ製造技術を活かし、**アクセサリや小物の企画・製造・販売**を行っています。メガネに使われる**アセテート材**を素材に職人がひとつひとつ手作業で作り上げる製品は、高品質で温かみのある**唯一無二のデザイン**が特徴です。Made in SABAE のブランド力や技術力を世界に発信すべく、素材からこだわり抜いた品質、デザインの**アクセサリブランド「KISSO(キッソオ)」**の海外への販路拡大に注力してまいります。現在はネット通販、百貨店等を通じて販売しておりますが、**世界各国における販売代理店を募集**しております。ぜひお問い合わせください。

(株)キッソオ <http://kisso.co.jp/>

福井県鯖江市



綿花由来樹脂のセルロースアセテートを素材としたアクセサリ

あわびの煮貝をはじめ貝類の加工はお任せください！ ギフト、業務用など幅広く対応いたします

贈るよろこび——。1977年創業の当社が日々取り組んでいることは、この言葉に凝縮されています。受け取る方と同様に贈る方にもよろこびを感じていただきたい。相手の笑顔を思いながら選ぶ、そんな素敵なひとときのために、当社は商品の見た目の美しさから味にいたるまで、最高のものを追求しています。中でも、**2016年日本ギフト大賞山梨賞受賞の国産黒鮑煮貝**は、あわびの旨味と食感が格別な逸品です。昔から縁起物として大切な方への贈り物に選ばれてきたあわび。創業当時から受け継がれてきた、かいやの「甲州名産あわびの煮貝」を大切な方にご堪能ください。通販業界様、外食産業様とのマッチングを希望します。

(株)かいや <http://www.the-kaiya.com/>

甲府市、山梨商工中金会



2016年日本ギフト大賞山梨賞受賞
国産黒鮑煮貝

徹底した環境管理で養殖される最高品質のサーモン 「ヒューオン タスマニアサーモン」

当社は徹底した品質管理のもとで養殖された安心・安全な生サーモン、銀だら、活ムール貝等を世界の産地から厳選し、輸入・販売しております。特にオーストラリア南部のタスマニア島に本社を置くヒューオン社のサーモンは、世界遺産の森から流れ出る河川が海へとつながる大自然の中で養殖。独自に配合した飼料、給餌方法、休閑期の設定など世界でも類を見ない厳格な管理法を取り入れ、常に最適な養殖環境のもとで安定生産しています。ほどよい脂のりとあっさりした味わい、鮮度抜群の「ヒューオン タスマニアサーモン」は刺身で食べるのが1番のおすすめ。百貨店などの鮮魚店で試食を行うなど、普及に努めています。

(株)ブルーリンク <http://www.bluelink.co.jp/>

静岡県浜松市、芙蓉会



水揚げから到着まで3日という
抜群の鮮度。刺身で食べられます。

伝統食品のこんにゃくから生まれた新しい食品素材で 世界中から肥満を追放

こんにゃくラーメンの販売No.1の当社では、6年をかけ、こんにゃく独特のにおいや水っぽさをなくし、調理もしやすい全く新しい食品素材を開発しました。こんにゃくを主原料に、大豆・でんぷんを用いています。この素材の Pasta 麺の糖質とカロリーは通常の Pasta の25%。無味無臭で味付けしやすいため料理の応用が広がります。また、米粒状にして白飯と半々に混ぜれば糖質・カロリーを約40%減らせます。チャーハン、パエリア等にも活用可能。主食がヘルシーにでき、メタボ対策の大きな福音となります。世界中の食卓に広げるため、アメリカ、台湾、シンガポール、イタリアに駐在員をおいて営業活動を開始しました。

ナカキ食品(株) <http://www.nakakifood.com/>

愛知県稲沢市



「コンニャク・マジック・ヌードル」
の商品名で世界に展開しています。

創業140年、国産・九州産の米穀・穀物にこだわり 商品開発を続ける新しい問屋！

使用者・購入者の皆様の生の声を直接お聴きし、真摯に向き合っていく米穀・穀物問屋でありたいと願っています。おいしくて安心な地場の産地の米、自然で健康に良い国産・九州産の穀物食材を幅広く取り揃えています。「商品がなければ自分たちで作る」。商品開発への挑戦はこうして産まれました。主力商材の大豆の品種開発は、長年にわたり佐賀大学農学部にお願ひし、さらに近來は健康・美容に良い新品種の大豆の開発にも取り組んでいます。自社工場品質検査・選別・加工を一貫して行うことで、お客様への使命・責任をまっとうできると信じています。きめ細かな営業力でお客さまをサポートする新しい問屋を目指します。

(株)森光商店 <http://www.morimitsu.co.jp/>

福岡県久留米市、佐賀中金会



穀物は自然と生産者からの贈り物！