

◆主な製品化事例のご紹介

令和7年度

令和7年(2025)

■ 乾式加工用切削工具

概要： 切削油を用いない過酷な乾式加工に対応した高速切削工具です。

開発企業： (株)オンワード技研



■ ポータブルエアチェッカー

概要： リードの摩耗、汚れなどで乱れるエアフローの把握など、織機上で糸を通したまま計測することが可能です。

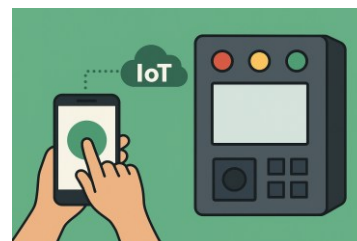
開発企業： 高山リード(株)



■ 停止した機械をスマホから復帰：操作盤ボタンのIoT化デバイス

概要： 現場に行かずに、スマホやPCから安全に操作盤ボタン（停止・リセット・スタート等）をリモート実行することで、製造現場のダウンタイムを最短化します。また装置を改造せずに、簡単に後付けできます。

開発企業： ディムシード(株)



■ IoTゲートウェイ

概要： 製造現場の設備リアルタイム監視、スマート制御、遠隔監視・制御を可能にし、現場の「見える化」を実現します。

開発企業： 共和電機工業(株)



■ 野漆器 (のしっき)

概要： 能登・輪島塗の伝統技術とアウトドア性を融合。紙製器に漆を塗布し、軽量で持ち運びしやすく日常でも使える新感覚の漆器です。

開発企業： (株)モンベル、藤八屋



■ 避雷器ひやくまんさん

概要： 石川県が誇る伝統工芸・九谷焼で色鮮やかにひやくまんさんのデザインを表現した避雷器です。

開発企業： 森長電子(株)、(有)ミランティジャパン



■ APLAS(アプラス)シート

概要： プラズマ表面改質技術で高接着性を付与したCFRTP製コンクリート補強シートで、従来工法より作業時間を約40%短縮できます。

開発企業： アウロステクノロジーズ(合)(三谷産業(株))



■ 献上加賀棒茶ソフトクリーム

概要： 棒茶の魅力を最大限に引き出すため、製法や原料、サーバーにこだわり、試作を重ねて作りあげたソフトクリームです。

開発企業： (株)丸八製茶場



■ 神泉 純米大吟醸ブロン無濾過生原酒

概要： 能登キリシマツツジから分離した酵母を使用した日本酒と金沢酵母を使用した日本酒をブレンドした無濾過生原酒です。フレッシュでフルーティな香りと爽やかな酸味が特長です。

開発企業： 東酒造(株)



■ 神泉 純米大吟醸アザレ

概要： 能登キリシマツツジから分離した酵母を100%使用した日本酒です。Alc. 11%の低アルコール日本酒で、マスクットのような香りと甘酸っぱい味わいが特長です。

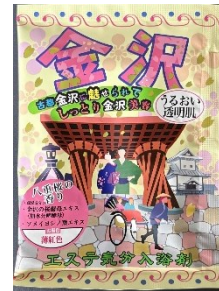
開発企業： 東酒造(株)



■ エステ気分入浴剤 金沢

概要： 兼六園桜酵母エキスを配合した保湿機能のある入浴剤です。

開発企業： (株)ヘルス



■ がははまねき猫

概要： 九谷焼作家である大西里奈さんのオリジナル商品

開発企業： 大西里奈（九谷焼作家）



■ 型押し型のレプリカ

概要： 古い石膏型を活用してお香立てを商品化したときの石膏型のレプリカ

開発企業： (株)宮創製陶所

