

## 第 157 回 MINERVA ビジネスプラン発表会

【平成 26 年 5 月 13 日(火) 開催 会場：岩崎学園(新横浜 1 号館 8 階)】

### 1. コネクテックジャパン株式会社 代表者 平田 勝則 氏 (<http://www.connectec-japan.com/index-j.html>)

【住所】新潟県妙高市工団町3-1

【設立】2009年11月 【資本金】335,266千円

【事業概要】 弊社は半導体パッケージ技術において、世界初の技術であるダメージフリーボンディング技術をコアコンピタンスに国内外ファブレスメーカーより、開発・生産受託を行う企業です。このダメージフリーボンディング技術は、2010 年経産省特定研究開発等計画認定を頂きました。海外においては 2012 年 IMAPS、2013 年 ECTE においても顕彰されております。台湾工業技術院(新竹)内に日本ベンチャー初の拠点をもち、アジア・北米での豊富な経験人脈を生かし、半導体グローバル市場に挑戦しております。これから劇的に伸張するモバイル・ウェアラブル IT 市場に求められているチップの性能を最大限に引き出し、小型・軽量・薄型・高速動作・耐久性・人体安全性を既存技術とは一線を画す、ダメージフリーをコアコンピタンスにした MonsterPAC シリーズにて実現します。今後の展開としては、モバイル・ウェアラブル用に磨かれた小型・高性能技術を医療メディカル、産業用センサー分野にも広げ、早期事業拡大を図っていきたくと考えております。

【コメント】 当社は創業以来、2 年でプロセスを開発し、本年からようやく量産へ向けて顧客と交渉が始まりました。ダメージフリーの基板製造技術に特長があり、樹脂、銀ペースト、加圧、温度などノウハウを駆使して、セラミック材料で MEMS 向け基板など開発受託、製造を進めていかれるそうです。海外を中心に事業展開してきましたが今後は日本市場もターゲットにしていきたいそうです。



### 2. 株式会社エコ・アール 代表者 土田 和徳 氏

【住所】大阪府大阪市中央区内本町2-1-19 内本町松屋ビル10-1130号

【設立】2007年11月 【資本金】35,000千円

【事業概要】 弊社は 2000 度の耐熱で低膨張の特許取得済みのチタン酸アルミと福井県の開発した開織炭素繊維とを組み合わせた複合材の開発メーカーです。従来の CC コンポで課題のあった熱膨張時の割れ等に関し、炭素繊維と同等の熱膨張係数を持つチタン酸アルミを用いることでディスクブレーキや耐雷対策、フライホイール等への展開を模索しております。

【コメント】 具体的にはディスクブレーキにおいては、この複合材を使用すると層間剥離しにくくなり、疲労強度が向上、熱による膨潤のない材料になるそうです。またフライホイール蓄発電装置(電気エネルギーを回転運動エネルギーとして貯蔵するもの)においては、風損、渦電流損を防ぎ、簡便なシステムで高効率になるそうです。その他にジェットエンジンの排ガス対策については、昨年、助成金が降りたそうです。色々な用途で展開が出来そうな技術ではないかと思いました。



### 3. アップル工房有限会社 代表者 今村 忠弘 氏 (<http://www.apple-studio.or.jp/>)

【住所】長野県飯田市座光寺 1419-1

【設立】2003年6月 【資本金】17,000千円

【事業概要】 当社(アップル工房有限会社と企業組合アップル工房イダ)は「原木しいたけに負けない味、香り、食感の菌床しいたけ作り」と「障害者の働く場作り」をテーマにオリジナルブランド「美女しいたけ」栽培事業に取り組んでいる。一般的に菌床しいたけは「形は良いが、味、香り、食感が良くない」と言われており、価格も年々低下している。しかし、当社が栽培する菌床しいたけは「味、香り、食感の良さ」が評価され、小売店の店頭で指名買ってもらえる商品として価格も高値で安定し、問い合わせや注文が殺到している。現在、注文に対して生産量が全く不足しており、増産することによって一気に市場を獲得できるが、生産にはしいたけ菌床作りから始めて、収穫まで6ヶ月程度が必要となるため、資金が必要となっている。使用するしいたけ菌のメーカーは、日本の菌床しいたけで唯一 JAS 有機栽培認証を持つ(株)ハルカインターナショナル。事業はこのメーカーとの連携で実施している。顧問である日本きのこ学会の元会長、古川久彦氏より「日本のしいたけ菌の中で、最も組織が密で、それが味、食感の良さとなっている」という評価を得ている。また、栽培現場では障害者が主力になって働く仕組みを作っている為、数多くの障害者雇用が可能となり社会的意義も大きい。本事業は、第69回川崎起業家オーディション「かわさき起業家大賞」受賞。和食が世界遺産に認定されたこともあり、海外「香港、ヨーロッパ、アメリカ」からの問い合わせも増えており、非常に大きな市場規模となる事業です。

【コメント】 現在、菌床しいたけ業界は収益性の低さ等の理由で生産者が減少傾向にあるそうです。そこで当社が取り組む栽培方法(安定的に生産数を確保し、収益性の高いものにする)にすれば農業を活性化していくことに繋がるかもしれません。当日は今村社長のご厚意により、参加者の皆様に「美女しいたけ」を配布して頂きました。この「美女しいたけ」は、肉厚でジューシー、とても美味しかったです。今では生産が間に合わないくらいスーパーで人気が出てきており、1 日 1 店舗で 900 個も売れたことがあるそうです。



交流会風景

#### 《感想》

今回のビジネスプラン発表会も会場が満席になるほど多くの方々にご出席を賜りました。今回はそれぞれの専門分野に特化した企業の発表でした。もし来月以降で発表をご希望される方がいらっしゃいましたら、事務局までお問い合わせ下さい。

#### ☆☆☆☆ 今後の活動予定 ☆☆☆☆

#### 第 158 回 MINERVA ビジネスプラン発表会

次回の開催は下記の日時を予定しております。

発表企業等の詳細は、後日、改めてご案内させていただきます。

■日時:平成 26 年 6 月 10 日(火) 13:30~16:00 (発表後、交流会)

■会場:学校法人岩崎学園 新横浜 1 号館 8 階

(<http://www.iwasaki.ac.jp/access.shinyoko.html>)

横浜市港北区新横浜 2-4-10

NPO 法人ベンチャー支援機構 MINERVA TEL : 045-470-8668

(株)TNP パートナース、(株)TNP オンザロード TEL : 045-470-8088

井 汲