

# 民間企業等トライアル導入支援事業補助金

目的 ⑤

- ・環境・新エネルギー及び医療福祉関連の新製品について、販路開拓を行いたい。

## 【事業の概要】

### ○目的

県内中小企業者が開発した新製品について、民間での導入を支援し、新製品の認知度を向上させ、販路拡大につなげることを目的とします。

### ○支援内容

県内中小企業者が開発した新製品を、ユーザーに試験的に使用させて導入を促すときに、設置等に要する経費を補助金により支援します。

【対象分野】 環境・新エネルギー分野、医療・福祉分野

(上記2分野に関連する情報・電子分野を含む。)

【対象者】 新商品の生産により新たな事業分野の開拓を図る者として地方自治法施行令第167条の2第1項第4号に基づく県の認定を受けた県内中小企業者のうち、今後の成長性が期待される環境・新エネルギー分野及び医療・福祉分野(関連する情報・電子分野含む。)における新製品を開発した者。

【補助率】 2／3以内

※被災地支援については製品を無償提供する場合に限り  
10／10以内

【補助限度額】 65万円以内／年 ※試用期間は6ヶ月以内。

【補助対象経費】 製品の運搬・設置・カスタマイズ費用、試用期間の保険料等

## 【問い合わせ先】

産業労働部 産業技術課 新産業支援班 担当者：永峯

電話：095-895-2525

FAX：095-895-2544

E-mail：s05490@pref.nagasaki.lg.jp

※地方自治法における新商品の認定については

産業労働部 産業振興課 地場企業支援班 担当者：南

電話：095-895-2634

FAX：095-895-2579

・新事業・新分野への進出や新製品の開発の際に、県の研究機関の支援を受けたい。

## 【事業の概要】

工業技術センターでは、次のような支援をしています。

### ○共同研究

- ・企業の方々と共同研究を行い、新技術や新製品の開発を支援しています。
- ・共同研究契約を締結する共同研究と、簡易型共同研究である共同技術開発の2種類があります。
- ・費用は内容により異なります。簡易型共同研究は原則として実費のみです。

### ○技術支援(無料)

- ・当センター研究員により、現地技術支援、技術相談等を行っています。

### ○依頼試験

- ・化学分析、材料強度試験など種々の試験分析を行い、企業の皆様方の基礎的技術力の向上を支援しています。
- ・試験内容と料金はホームページをご覧下さい。

### ○開放設備

- ・機械金属、機械性能試験、材料加工、電気電子、分析・測定、食品・バイオ、デザイン技術分野の特徴ある分析試験機器などの設備を有料(実費)で開放し、研究開発を支援しています。
- ・精密機械加工と食品加工の分野については「ものづくり試作加工支援センター」を設置し、競争力のある産業の創出と地場産業の持続的発展のために、技術革新の進展に対応する機器を導入し技術支援を行っています。
- ・利用できる設備と料金はホームページをご覧下さい。

### ○長崎技術研究会

- ・県内地場企業と工業技術センターの交流、および企業相互間の交流により新たな連携を構築して、新規事業や新製品の創出に寄与することを目的として、以下の11研究会を開催しています。(無料)  
①光応用、②自動制御、③福祉支援システム、④生産技術、⑤材料加工、  
⑥機能性薄膜、⑦材料分子設計、⑧加工食品、⑨バイオ、⑩水処理、  
⑪合成樹脂加工

### ○各種研修会・技術セミナー

- ・技術力の向上のため、研修会や技術セミナーなどを企画開催しています。

## 【問い合わせ先】

工業技術センター 研究企画課 担当者：兵頭

電話：0957-52-1133

FAX：0957-52-1136

E-mail：rdp@tc.nagasaki.go.jp

HPアドレス：<http://www.pref.nagasaki.jp/kogyo/>

# ～工業技術センターの活用事例～

## (共同研究による新製品開発)

企業から工業技術センターに寄せられる技術相談の支援対応、あるいは、企業と工業技術センターとの共同技術開発により、企業から新製品として市場に販売されています。

### ○松浦産柑橘「マーコット」を用いた製菓の開発

マーコットには、温州みかんと比較し、総ポリフェノール分が3倍ほど多く含まれ、そのうちヘスペリジンが3分の1占めることが分かりました。この品種を用いて、カステラ、ケーキ、最中、饅頭等が商品化されました。

### ○鉢植え栽培での「プリンセスマンゴー」の開発

鉢植えで栽培されたマンゴーの品質を測定した結果、しっかりととした食感を持つこと、糖と酸のバランスが良く、上品な味わいを有することが分かりました。この鉢植えマンゴーは「プリンセスマンゴー」という商品名で販売されています。

### ○植物性乳酸菌を用いた「黒田五寸人参プレミアム」の開発

長崎県産の発酵食品や農産物より分離した有用な植物性乳酸菌を用いて、大村市特産の黒田五寸人参を発酵させ、食品の機能性を高めるとともに、品質を安定させた付加価値の高い乳酸発酵飲料が商品化されました。

### ○フリーズドライしたさちのか苺を用いた「しあわせクルス」の開発

県推奨のさちのか苺ペーストをフリーズドライすることで色・香り・風味を変えないで粉末化しました。さちのか苺を練りこんだ生地に、さちのか苺を混ぜ合わせたクリームをサンドして仕上げられ商品化されました。

### ○アコヤ貝真珠層を配合したスキンクリーム「パール美珠」の開発

長崎県産アコヤ貝貝殻の有効活用を目指して行った真珠層の機能性研究を基に、真珠層微粉末と県産ツバキ油を配合したスキンクリームが商品化されました。

### ○新方式携帯型糖度計の開発

果実の糖度を非破壊で計測する手法の研究開発を行い、県内企業と共同で重量190gと世界最軽量の新方式携帯型糖度計を商品化しました。

### ○コーティング技術の事業化

機械部品などの材料表面を、硬くて摩擦係数が小さいダイヤモンドライクカーボン(DLC)膜でコーティングする技術を開発しました。この技術を基にコーティングサービス会社が設立され、コーティング業務を行っています。

### ○ガスタービン用火炎検出器の開発

ガスタービンの失火・着火状態を検出する火炎検出器の耐熱性や寿命を改善するために共同技術開発を行い、その研究の成果をもとに新型のガスタービン火炎検出器を商品化しました。

・新事業・新分野への進出や新製品の開発の際に、県の研究機関の支援を受けたい。

#### 【事業の概要】

窯業技術センターでは中小企業の方々に、次のような支援を行っています。

#### ○技術相談（無料）

- ・電話や面談により、技術上の問題に関する相談をお受けしています。

#### ○依頼試験（有料）

- ・窯業原料の化学分析、セラミックス素材の物理特性など、無機材料に関する種々の試験分析を行っています。試験内容と料金はホームページをご覧下さい。

#### ○開放設備（有料）

- ・窯業原料の加工、セラミックス素材の評価など、新製品開発に必要な試作用の設備やセンターに整備されている高度な測定装置を利用するすることができます。利用できる設備と料金はホームページをご覧下さい。

#### ○共同研究、受託研究（新製品の開発）

- ・企業との共同研究や受託研究を行い、新製品を開発しています。商品として販売された例として、次のような製品があります。
- ・電子レンジ専用蒸し器：電子レンジで蒸し調理ができ、暖かい料理をそのまま食卓へ出すことができる製品を開発しました。
- ・ユニバーサルデザインの食器：CADによる設計、使用者の動作解析や主観調査など、客観的なデータに基づき、もちやすく、倒れにくく、重ねることができます、使用者に優しいデザインを開発しました。
- ・蓄光陶板：暗闇で光る蓄光材料に陶磁器技術を応用して、一晩中光続けることができるセラミックス製表示製品を開発しました。屋外で長期間使用できます。
- ・電子レンジで加熱するセラミックス製暖房具：手軽で安全な暖房器具として、家庭に広く普及している電子レンジで発熱する、セラミックス素材を利用した暖房具を開発しました。

#### ○各種研修会・技術セミナー（参加無料）

- ・平成23年度には多彩な内容のセミナーを11回開催しました。  
例：「お客様が欲しがる商品開発」、「ながさき無鉛和絵具の紹介および実技と体験」、「ガスクロマトグラフの原理と分析」

※セミナー開催のご案内は、ホームページの「お知らせ」欄に掲載します。

#### 【問い合わせ先】

窯業技術センター 研究企画課 担当者：武内

電 話：0956-85-3140

F A X：0956-85-6872

H Pアドレス：<http://www.pref.nagasaki.jp/yogyo/>

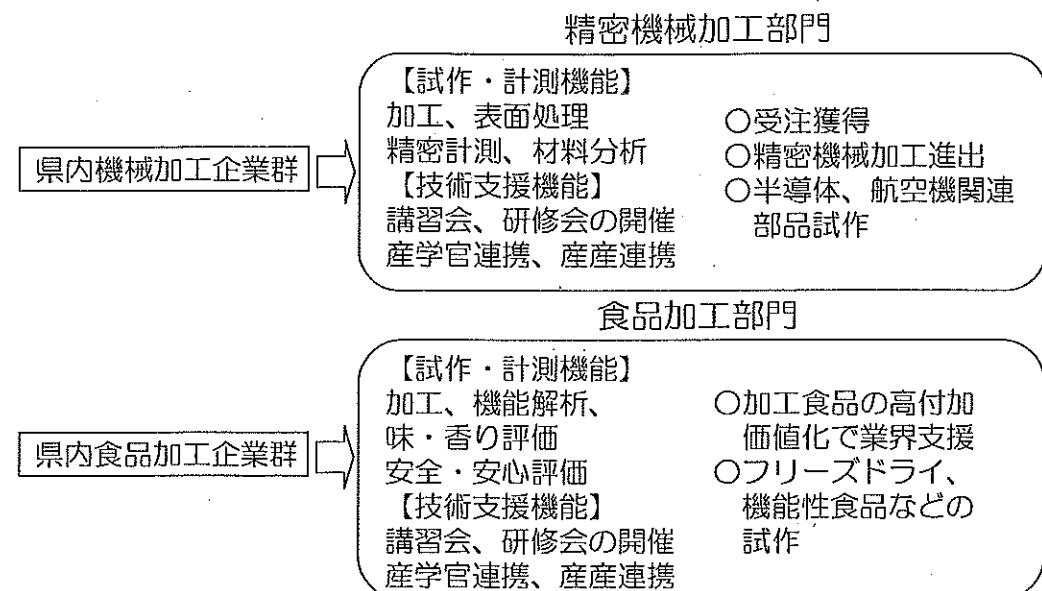
電子メールアドレス：ホームページの「お問い合わせ」からアクセス下さい。

・機械加工及び食品加工に関する機器の利用や技術支援を受けたい。

## 【概要】

工業技術センター内にものづくり試作加工支援センター（精密機械加工部門及び食品加工部門）を設置し、各種機器の整備及び研究員等による技術支援を行うことで、機械加工および食品加工分野における試作リスク及びコストを軽減し、既存技術の高度化及び新分野進出を促進します。

## 【イメージ】



## 【整備機器】

- 精密機械加工部門  
・ 万能試験機、5軸制御立形マシニングセンタ、UBMスパッタ装置、形状粗さ計測機など
- 食品加工部門  
・ レトルト殺菌、凍結乾燥装置、液体クロマトグラフ質量分析装置、ガスクロマトグラフ質量分析装置など

※利用料金は機器によって異なります。詳しくはホームページをご覧下さい。

## 【問い合わせ先】

工業技術センター 研究企画課 担当者：兵頭

電話：0957-52-1133

FAX：0957-52-1136

E-mail：rdp@tc.nagasaki.go.jp

HPアドレス：<http://www.pref.nagasaki.jp/kogyo/>

産業技術課 科学技術振興班 担当者：松尾

電話：095-895-2521

FAX：095-895-2544

E-mail：kouji-matsuo@pref.nagasaki.lg.jp

# 産学官連携FS（事業化可能性調査）

目的

⑦

・大学等や県研究機関と事業化可能性について共同研究を実施したい。

## 【事業の概要】

### ○目的

県内の企業等、県内の大学及び工業高等専門学校（以下、「大学等」という。）並びに県研究機関の産学官が連携して計画する共同研究について、「社会ニーズ」、「類似製品等競合の状況」、「技術開発上の課題」、「獲得を目指す国等の競争資金等の調査」、「予備的研究」等により、円滑な事業化可能性を見極めることを目的とする。

### ○提案者

県内に事務所若しくは事業所のある民間の企業・団体・グループ等の代表者。

### ○対象となる課題

比較的短期間（単年度限り）において初期的問題を解決でき、その研究成果は、その後事業化等への発展への基盤として期待できるもの。

#### 〔対象分野〕

- 1) ものづくり基盤技術の高度化に関する分野
- 2) 農林水産技術（栽培・加工）の高度化に関する分野
- 3) 新品種等の育成に関する分野
- 4) 省資源・省エネ・省力化技術に関する分野
- 5) 再生可能エネルギー導入技術に関する分野
- 6) 食品の安全性確保技術に関する分野
- 7) 機能性食品開発技術に関する分野
- 8) 予防・在宅医療システム化技術に関する分野
- 9) 福祉・介護支援技術に関する分野

### ○支援内容

#### 〔研究経費〕

- ・ 当共同研究では提案者の研究経費は自己負担です。
- ・ 提案のあった研究課題について、関係する大学等や県研究機関が共同研究に参加します。（当該研究経費は県が負担します）

## 【問い合わせ先】

産業労働部 産業技術課 産学官金連携推進班 担当者：松本

電話：095-895-2523

FAX：095-895-2544

E-mail : s05490@pref.nagasaki.lg.jp