

経営革新計画承認企業の事例紹介

これまでに経営革新計画の承認を得られた中小企業の方々の事例をご紹介します。

企業名 **Wise Fairy**

経営革新のテーマ

「再婚」に特化した結婚相談所の開設

経営革新の概要

当事業所は、平成20年に夫婦問題相談室「ワイズフェアリー」を開業し、夫婦問題・離婚相談等のカウンセリングを2,000件以上行ってきた。また、平成21年には任意団体「福岡夫婦問題カウンセラー協会」を創設し、イベントなどを通じて夫婦円満を提唱してきた。このような活動が評価され、夫婦関係をはじめとする男女のことがらを中心に講演やセミナーの依頼も増えてきたところである。

経営革新計画では、これまでの夫婦問題カウンセラーとしての経験やノウハウを活かし、近年増加傾向にある再婚に伴う結婚相談に焦点を当て、福岡初の再婚に特化した結婚相談所『マリッジ・アゲイン®』を開設する。

- 代表者：代表 玉井 洋子
- 所在地：福岡市南区
- 業 種：その他の専門サービス業
- 計画承認日：平成27年6月30日

具体的には、1. 離婚経験者同士の出会いの場の斡旋 2. 結婚を前提にした交際の仲介 3. 会員向け再婚活動に役立てるサービスの提供——である。離婚経験者は、遠慮や引け目があって出会いの機会を失っているという現状を踏まえて、再婚専門の相談所で、まずは夫婦問題カウンセラーによるカウンセリングから開始し、婚活についてのアドバイス、悩み相談、再婚後の相談までを含めたトータルサポートサービスで、誰もがしあわせな人生だと思えるように人と人を繋いでいく。



企業名 **A-WING 株式会社**

経営革新のテーマ

再生可能エネルギー発電と淡水化装置を組合せたシステムの製造と、開発途上国への販売展開

経営革新の概要

これまで、小型風力発電装置の販売と共に、太陽光や風力等の自然エネルギーと電池を組合せた電源の構築を行い、国内の離島等に非常用電源として各県自治体等に販売してきた。

経営革新事業では、小型風力発電と太陽光発電とのハイブリット発電・充電装置と省電力型小型淡水化装置を組合せて、開発途上国・無電化地帯での電力供給と飲料水の供給を可能にする「自然エネルギー活用型小型淡水化装置」の開発・普及事業を展開する。

発展途上国では、インフラ環境が不十分で安全な飲料水の確保が課題となっており、小型風力発電機

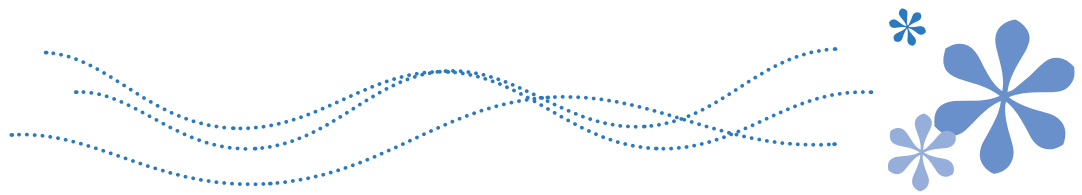
- 代表者：代表取締役 小野 孝仁
- 所在地：久留米市
- 業 種：発電機・電動機・配電盤電気機械器具製造業
- 計画承認日：平成27年2月27日

を中心とした電源システムは天候に左右はされるが、地域で必要最低限の電力量は十分にカバー出来る。コンパクトにすることで移動も可能となり、自然エネルギーによる発電が出来ない状況においても、手動により必要最小限の飲料水の生産が可能である。

国内向けには自然災害等の災害対策用、特に僻地等での電源と飲料水確保用に、地方自治体や公共施設等を対象として販路の開拓を進める。



風力発電活用型小型淡水化装置



企業名 株式会社 ドリームズカンパニー

経営革新のテーマ

フラワーソープの生産と販売事業を手掛ける
就労継続支援A型事業所の開設

経営革新の概要

当社は平成26年、身体、精神、知能などに障がいを持つ方々の就労支援のため、指定障害福祉サービスA型事業所として創業を開始した。障がいを持って生活をしている方は、全国で750万人にも上るが、その就労に関しては決して十分に支援が行き届いておらず、久留米市でも1,300人の求職希望者に対して、受け入れ先は300人にも満たない。

今回の経営革新の目的は、新たに事業所を開設し、障がい者に対して付加価値の高い業務を与え、訓練を行い、最終的には習得した業務能力により自活させることである。具体的には、フラワーソープを商品として、製作、販売、サービスと一貫した業務を習得させる。フラワーソープは、石鹼素材を使っ

- 代表者：代表取締役 石川 祥行
- 所在地：久留米市
- 業 種：社会福祉
- 計画承認日：平成27年8月31日

た造花であるが、低価格で、見た目も美しく、香りもあり、室内のインテリアだけでなく、芳香剤としても利用できる。インターネットでは、既に流通しているが、知名度はあまり高くなく、これから需要拡大が期待できる。一般顧客向けの店舗販売をベースとして、住宅メーカーや結婚式場など企業からも受注していきたい。店舗候補地としては大型ショッピングセンターから引き合いがあり検討中である。本事業が軌道に乗れば、製作、販売の業務を習熟した後、当社から仕事を依頼する形で、独立することも可能だと考えている。



フラワーソープ製作風景

企業名 瑞穂菊酒造 株式会社

経営革新のテーマ

地域初の夏季における搾りたて生酒づくり

経営革新の概要

当社は、合鴨農法の筑豊産無農薬米を添加物を加えずスッキリとした飲み口の純米酒に仕上げることが特長の酒蔵である。

経営革新事業として、麴の冷凍保存技術や冷蔵タンクを導入した仕込みにより春夏期の製造に取り組み、年間を通じた仕事量の平準化、更に特色のある高級酒づくりを目指す。

いままでの「夏酒」は、冬に製造し夏向けに味付けした日本酒を加熱処理により発酵を止め保存して夏に出荷している。発酵を止めない「生酒」と比べ味は安定するものの、フレッシュさに欠け、保存状態によっては味が劣化する課題があった。また、ほとんどの「生酒」は冬に出荷され、すぐに消費されるた

- 代表者：代表取締役 小野山洋平
- 所在地：飯塚市
- 業 種：酒類製造業
- 計画承認日：平成27年2月27日

め「夏に生酒を飲みたい」という消費者の声も多い。当社では、春夏の仕込みにより、夏に生酒を出荷することが可能になる。

専用冷蔵タンクを用いることで、これまでの秋と冬の仕込みに加え初夏仕込み（4～6月）により繁閑の仕事量と売上を平準化できる。デリケートで長期保存が難しいため小ロット生産し、卸し先としては、温度管理と品質安定が可能な地元百貨店等を中心に、しぼりたて生酒のイベントやお中元商戦に合わせて短期間で消費できるように販売する。



酒造りの様子