

京都・城陽の企業を応援する情報誌「城陽カンパニー」



# モノづくり



モノは「人」がつくる



# 城陽が、変わる。

「こりこり」から、何をイメージしますか？ 固いものを削る様子や、力強く進む様子などを思い浮かべる方がほとんどではないでしょうか。

しかし、私たちは、「わがまち城陽」のことを、真っ先に思い浮かべます。

鉄道も高速道路もなかったその昔、京都と奈良の都を結ぶ奈良街道がありました。

京都から五里、奈良から五里と双方の真ん中に位置した交通の要衝の城陽は、悠久

のときを経て、近年、「五里五里の里」と呼ばれるようになりました。

耳を澄ませば聞こえてきませんか。今まさに城陽が大きく変わる

「こりこり」という音が。

## 新名神高速道路の供用開始で 城陽は大阪・奈良・名古屋の結節点に

城陽市を含む京都府南部地域は、京都と滋賀を結ぶ「京滋バイパス」、京都と大阪を結ぶ「第二京阪道路」、京都と奈良を結ぶ「京奈和自動車道」の高速道路網が整備されています。さらに平成29年4月30日に新名神高速道路「城陽～八幡京田間」の開通式が行われ、城陽JCT・ICが、供用を開始されます。



サンガタウン

鴻ノ巣山運動公園

(都) 東部丘陵線

木津川運動公園

大規模商業ゾーン  
東部丘陵地長池地区

流通ゾーン  
東部丘陵地青谷地区

国道307号バイパス

京都山城  
白坂テクノパーク

また、新名神高速道路「大津～城陽間」、「八幡～高槻間」が平成35年度に供用が予定されています。

新名神高速道路の全線開通に向けて着々と事業が進められています。

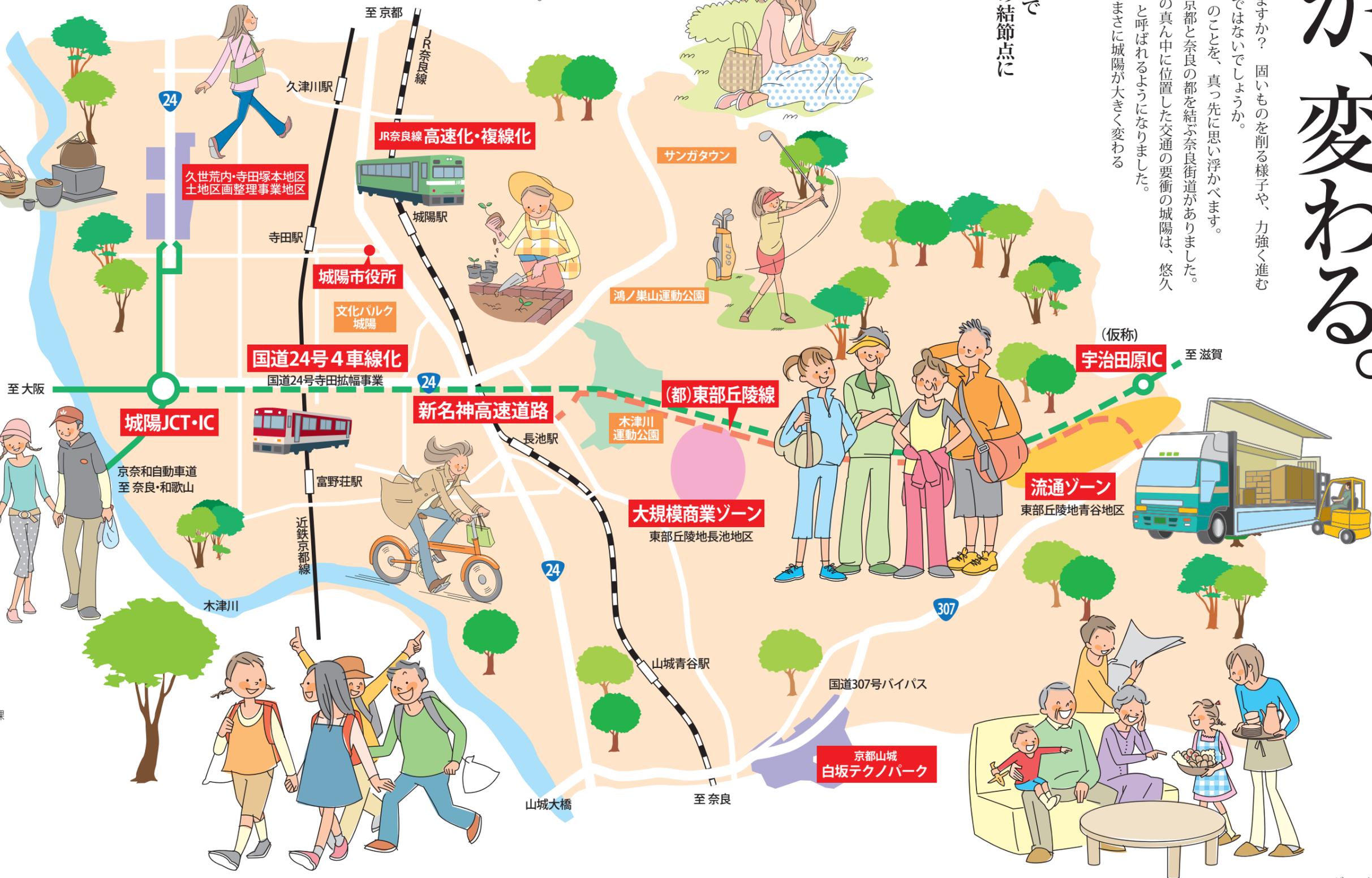
新名神高速道路は、京阪神間の行き来を今まで以上に快適にするだけでなく、滋賀、奈良、三重そして東海エリアをも結ぶ国土軸として、その働きに期待が寄せられています。

これまでの城陽市には、高速道路は京奈和自動車道の起点のみで、その他の高速道路へは隣接市にあるインターチェンジまで国道や府道を移動しなければなりません。しかし城陽JCT・ICができることで、「ヒト」「モノ」「情報」が自然に集まり、「速く」「安全に」「スムーズに」動ける環境が整います。

この交通インフラの劇的な変化を活かし、城陽市が新たな生産拠点として、土地区画整理事業を進めています。その成果や今後の構想を含めて、城陽が大きく変わる様子をご紹介します。

また、城陽のポテンシャルを知るには、これまでの城陽を支えてきた元気な会社を知っていただくことが一番と考え、城陽に本社または工場がある企業をご紹介します。

今後ますます発展する城陽市と城陽を拠点にする企業の魅力をお伝えしていきます。



京都・城陽の企業を応援する情報誌  
城陽カンパニー [平成29年春号]

## ジョーカー

### CONTENTS

- 2 城陽が、変わる
- 4 城陽リーダーズ  
産業振興懇談会
- 8 あきつや食品(株)
- 9 伊賀屋食品工業(株)
- 10 池本車体工業(株)
- 11 (株)おうすの里
- 12 サントリープロダクツ(株)
- 13 城陽酒造(株)
- 14 (株)藤清
- 15 (株)芳香園
- 16 市長挨拶・優遇制度

[発行] 城陽市まちづくり活性部 商工観光課

☎ 0774-56-4018

[編集] 城陽商工会議所

☎ 0774-52-6866

[制作協力] ココロ株式会社



城陽酒造株式会社  
代表取締役社長 島本 稔大



株式会社藤清  
代表取締役社長 斉藤 義幸



株式会社山岡製作所  
代表取締役社長 山岡 靖尚



財団法人京都産業21  
専務理事 小林 章一



城陽市  
市長 奥田 敏晴

（奥田市長）本日は、ジョーカン第2号掲載企業として市内の食品製造業の代表者様、また、第1号からお二人の代表者様にお越しいただきました。

皆様には日ごろ、城陽市内で企業活動にご尽力いただいております。また、市内唯一の総合経済団体として城陽商工会議所から中川副会頭にお越しいただいております。それは、財団法人京都産業21の小林専務理事にコーディネートをお願いしています。



（山岡製作所 山岡社長）  
山岡製作所の山岡です。も

ともとは京都の左京区で創業し、手狭になったので城陽に55年前に寄せたいただき、その8年後には本社機能をこちらに移しました。当社には金型部門、装置部門、量産部門と大きく分けて三つの部門がありまして、金型に関しては超精密金型というところで車の大きなボディを作るようなものでなく、携帯電話の中に入るような極小部品製造用の金型を設計・製作しています。皆様の携帯電話にも、私どもの金型から生み出された

製品が必ず入っていると思います。部品一点一点は必ず千分の1ミリ単位の加工精度が要求されるので、人の手が必要になります。海外の追い上げは激しいですが、職人技術という日本の良さを活かして渡り合っているのかなと思います。

（城陽商工会議所 中川副会頭）城陽商工会議所の中川です。普段は、和菓子屋を長池でやらせていただいています。もともとこちらは旅籠と言いまして、うちの家の前の街道が旧街道で、京都と奈良の真ん中ということですが、そういう旅館のシステムがありました。明治

（奥田市長）本日は、素晴らしい皆様の生業である食品づくりには、水であったり、地の産物であったり、もちろん人も



城陽市  
副市長 今西 伸雄



（今西副市長 副市長の今西でございます。市長や司会の小林様からもお話しいただいたとおり、城陽は大きな変わり目の時期にあります。今までのベッドタウンとしての城陽から、職住近接型にこれから大きく移り変わろうとしております。久世荒内・寺田塚本地区であれ、白坂テクノパークであれ、また、将来的に東部丘陵地の開発も進んでいくと言っている状況の中で、市民の方々に対しまして、城陽の中にこんなにも素晴らしい企業があるというところを知っていただきたく、昨年初めてジョーカンを発刊したところでした。



（小林専務理事）先ほど各社の紹介の中にキーワード

（小林専務理事）先ほど各社の紹介の中にキーワードがありまして、梅を始め、地元で採れる色々な産品、さらには水の良さなどの視点から産業の活性化について、何卒よろしくお願いたします。

### 地元のもので、城陽の産業の活性化を

時代は和菓子屋に変わることになりまして、現在に至っております。本日は、皆様が城陽商工会議所の会員企業でしたので、活発な議論を伺い、会議所の経済施策にも活かしてまいりたいと思います。

平成になってからですが、地元の青谷梅林で採れる城州白を使って梅酒の製造を始めました。青谷梅林の城州白を使った梅酒を長期熟成するというのが城陽酒造のウリで、当社の梅酒は最低でも3年、長いもので7年熟成のものを瓶詰めて販売しております。ここ数年では、ノンアルコールとして梅シロップから作っています。

（城陽酒造 島本社長）城陽酒造の島本でございます。当社では、清酒と梅酒を製造販売しております。昨年で創業120年になりました。長い間酒造りをしてこられたのも、喜田さんからお話が合ったように良い水があったからというのがあります。城陽・青谷でやってこられたのも水のおかげだと思っています。

（サントリープロダクツ 喜田工場長）サントリープロダクツ喜田でございます。工場、コーヒーや清涼飲料水などの製造をしております。城陽はとも水が良いところであると思っております。

（藤清 斉藤社長）藤清の斉藤です。私も梅酒も、漬けたあと実が残ります。こんなに大きな良い梅だというのを見ていただく意味もあって、店頭で漬けた後の梅の実をご自由にお持ち帰りいただいております。こういったひとつひとつが、城陽、青谷梅林の知名度アップにつながると思っております。



株式会社ピーマックス  
代表取締役 北川 俊明



城陽商工会議所  
副会頭 中川 憲一

### 企業人が予測する、城陽のこれから



（栗山市長）本日は、ジョーカン第2号掲載企業として市内の食品製造業の代表者様、また、第1号からお二人の代表者様にお越しいただきました。

これまで輸出をメインにしておりましたが、最近地産地消のものを残す商品開発に重きをおいて食品作りを取り組んでいます。城州白を使った商品を作りまして、おかげさまで大変好評いただいております。



（おうすの里 栗山会長）  
おうすの里の栗山と申します。梅干し屋をしておりまして、美味しい梅干し作りを取り組んでおります。久世荒内・寺田塚本地区の新しい街地に進出しますので、そこで城州白を使って新商品として発売する予定をしております。城州白自体の



あきつや食品株式会社  
常務取締役 遠藤 明



株式会社おうすの里  
会長 栗山 淳次



サントリープロダクツ株式会社  
執行役員工場長 喜田 哲永



株式会社ピーマックス  
代表取締役 北川 俊明

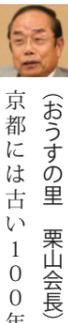


城陽商工会議所  
副会頭 中川 憲一

# 京都ブランドを活かすべき



て、各社が抱える課題なども踏まえ  
てご意見いただければと思います。



(おつすの里 栗山会長)

200年の企業がたくさんあるわけ  
ですが、そういう100年を30年で  
走れないかな、とロマンを描いてい  
ます。城陽にしましても、私のよう  
な企業にしましても、先を見るロマ  
ンが必要だと、それに尽きると思  
います。城陽の梅、城州白を扱わせ  
ていただくことになりましたので、良  
い梅として評判になれば、増産する  
方法についても考えてきたいと思っ  
ています。



(あきつや食品 遠藤常務)

地元のものを使って城陽市  
をアピールできる商品を開発してい  
きたいと思っています。もともと、  
弊社は輸出関係をメインとしており、  
外へ出すばかりでしたが、これから  
出てきていますが、城陽など京都近  
郊に人が流れていく仕組みをより広  
域の連携で考えていく必要があるの  
かもしれません。さて、昨年、初め  
てジョーカーが発行され、山岡製作  
所さんとピーマックスさんが掲載さ  
れ、何か反響はございましたか。



(山岡製作所 山岡社長)

まちを歩いていて、行きつ  
けの散髪屋さんから、「社長さんだっ  
たんですか」とか声をかけていた  
いて、嬉しい反面、くすぐったい思  
いもしましたね。表紙の「ものは人  
がつくる」というキャッチコピーは  
本当にうまく作っていたらと思  
います。弊社の社員も3年前に厚生  
労働省の現代の名工に、府内から製  
造業で唯一選ばれました。伝統工芸  
も、食品も、工業製品も職人が作っ  
ていて、世界に誇る職人がいるとい  
うのが城陽のPRの一つになるのか  
なと思います。城陽の企業が有名に  
なり、京都や日本、果ては世界で認

は来てもらえる商品を開発したいと  
考えています。その中で、城陽市と  
いうものに目を向け、お茶であつた  
り、梅であつたり、商品として使え  
るものは使っていきたいですし、ま  
して水がおいしいのであれば水も  
使っていることをアピールしてい  
なければならぬと思います。



(小林専務理事) 城陽酒造

さんの梅酒の海外への展開  
や、地元への貢献という切り口では  
どうでしょうか。



(城陽酒造 島本社長)

こ最近、海外での梅酒の認  
知度が上がって、梅は健康に良いと  
いう認識を持っていただけるとい  
なつたと思います。それが城陽にと  
ういう影響を与えるかという、原  
料となつている梅がこんなに良いも  
のだということや、ではこの地域の  
梅を使っているいろいろなを生産し  
ていこうという状況に持つてけれ  
ば、青谷梅林に貢献したというか、  
様々な課題が解決されていくのでは  
ないかと思っています。やはり、ほと  
んど青谷梅林でしか採れない貴重な  
品種ですので、足りないくらいでな  
いと価値がないかなと思います。需  
要に供給を追いつかせる位の方がブ  
ランド価値はどんどん上がっていく  
のではないかと思っています。



知ざれていく、そのためのツールと  
してジョーカーがあつて良かったと  
思います。



(ピーマックス 北川社長)

弊社では従業員が自分たち  
の仕事について意識し、さらに良い  
仕事へと意欲の向上を感じました。  
小さな会社ですので、掲載していた  
だいたことで、自信が湧いてきたと  
いうことにつながつたと思います。



(山岡製作所 山岡社長)

北川社長がおっしゃつたと

食事して宿泊して、ワンストップの城陽



(おつすの里 栗山会長)

私はむしろ、もつと作つて  
もらつてもいいかなと思います。地  
域の人だけがわかつているだけで  
もつたないと思います。



(小林専務理事) 今おつし

られたことは、食品だけに  
限らず各社ごとの個別の戦略の要素  
もあるかと思っています。



(おつすの里 栗山会長)



## 企業の魅力を発信し、城陽で働く人を増やす

おりで、少しは城陽を認識してい  
たかかな。また、社員のモチベー  
ションにもなりますので、ジョーカ  
ンに掲載いただいて本当に良かった  
と思います。次は食品製造業とい  
うことで、一般消費者の方が理解し  
やすいと思いますし、売り上げに直接  
つながることになればと思います。



(今西副市長)

今、若い方  
がどんどんと市外へ転出さ  
れています。市内の中学生・高校生  
あるいはその親御さん達にジョーカ  
ンを見ていただいて、城陽にこんな  
素晴らしい企業があるということ  
を認識していただき、大人になつても  
城陽で仕事をしていただけたら大変  
ありがたいと思つております。



(小林専務理事) 私どもの

仕事柄、企業を回らせてい  
ただくと、雇用に対する課題をと  
もお聞きします。そこで、人が大切

だけでなく、他の地方でも青谷の梅  
は美味いと言われるようにならない  
と自己満足になるだけです。城陽の  
梅を扱わせていただくので、そうい  
う風にしていきたいと思います。



(小林専務理事) 藤清さん

はローカルスーパーを中心  
にとおつしやつていましたが、これ  
からの戦略はどうでしょうか。



(藤清 斎藤社長)

商品は日配品ですので、基  
本的には、近くのスーパーに入れる  
ことで商売が成り立つものです。し  
かし、湯葉とか豆乳などは、付加価  
値が高く、また、チルド商品である  
ことから全国に配送することが可能  
です。京都の湯葉、豆乳となります  
と、非常に力がありますので力を入  
れていければと思います。いつか、  
城陽市の特産物である城州白や、サ  
ツマイモなどいろいろな農産物と結  
び付けて何かができる良いですね。



(おつすの里 栗山会長)

ちようど奈良と京都のど真  
ん中ということで、大土産物店が出  
来れば、バスもたくさん入つて来る  
のではないかと思います。観るもの  
がある、買うものがある、遊ぶ  
ところがある。そういう所がそろつ

である、人を充足するという上で、  
現状と今後の課題等をどなたさまか  
お聞かせ願えればと思います。



(おつすの里 栗山会長)

人は難しいですね。会社の  
方針として雇用形態を押し付けるの  
ではなかなか人は集まりません。日  
本全体として過渡期に来ているので  
はないかと思っています。また、採用し  
たとしてもどのように教育し一人前  
にするかということを見据えないと  
いけません。



(サントリーブロダクツ

喜田工場長) 企業で最も大  
事なのは人だと思います。人を育て  
る企業であることを学校や地元で認  
知いただければ好循環になるのでは  
ないかと思っています。時間がかつて  
でも続けていく価値があると思いま  
す。城陽の方々は京都であることの  
強みを認識されていないかなと私は  
思います。他から見ると京都とい  
うのは凄いブランドです。それは雇用  
でも同じで、京都だから働きたいと  
いう人がいると思います。これを強  
みとして使っていくことが大事だと  
思います。



(山岡製作所 山岡社長)

やはり中規模くらいの企業  
がぎゅつと集まって、情報を共有さ  
れている、何気ない会話がすぐでき

て、また行きたいということにつな  
がついていくと思います。



(小林専務理事) 新名神高

速道路が開通し、全国から  
訪れていただけるので、魅力を持っ  
てワンストップで来ていただける仕  
掛けが必要かなと思います。



(あきつや食品 遠藤常務)

やはり宿泊施設がある地域  
は強いな、というのが他府県を見た  
ときの実感です。では、弊社で宿泊  
を、というわけにはいきませんが、  
観光客の宿泊施設があり、泊りなが  
ら買い物しながら観光できる宿泊施  
設は重要と考えています。



(ピーマックス 北川社長)

弊社も、試験機の立ち合い  
で全国からお客さんが来られますが、  
宿泊設備はありませんので、京都で  
泊まつてきていただくということに  
なります。皆さんのお話を聞くまで、  
京都で宿泊するのが当たり前と私も  
思っていましたけれども、確かに近  
くに宿泊施設があればより懇親を深  
められると思います。



(山岡製作所 山岡社長)

たしかに京都市内や宇治に  
泊まつてそこで完結してしまいます。  
城陽であれば、もつと地域にお金  
落ちていくわけで、ゆくゆくはそ  
うなればいいと思います。城陽を通  
都にせず、必ず降りていただく、  
泊まつていただく、寄つていただく、  
そういうまちにするためにチャンス  
が来ていると思います。



(小林専務理事) 先ほどか

ら宿泊というキーワードが



(今西副市長) こうした横

断的な場面というのは非常  
に大事なことだと思いますので、こ  
れから新しく企業も入つて来られま  
すし、皆さまのように地域の企業と  
して頑張つておられる企業もござ  
いますので、皆さまが連携しあつたり  
そういった中から新しい動きが生ま  
れてきたりという事を期待したいと  
思つております。



(小林専務理事) 企業連携

では、このような機会を頻  
繁に開催する場づくり、敷居が高い  
と思われぬ空気づくりが今後の課  
題かなと思います。本日は、お忙し  
いところ皆様にお集まりいただき、  
貴重なご意見を聞かせていただきま  
した。ありがとうございました。

## リーダーズ VOICE

ご都合で懇談会に出席  
できなかったリーダーが  
考える城陽の産業活  
性化、未来の城陽への思  
いをお聞きました。

### 伊賀屋食品工業株式会社

代表取締役社長 奥 正年

作りたての美味しいものを召し  
上がっていただく機会が増えるの  
で、高速道路の開通は念願でした。  
今まで以上に人も物も全国へ繋がる  
ので、京都・城陽ならではの魅力  
ある商品づくりのために、企業間  
の交流や、人材育成や確保などの  
支援に期待しています。

### 池本車体工業株式会社

代表取締役社長 池本 恭幸

民間企業は、独自に商品開発や  
人材育成など様々な努力をしている  
ので、それを理解した上での行政  
のサポートが必要だと思ふ。産  
民が情報を共有できる仕組みづく  
りに期待している。弊社も「よそに  
ないものをつくる」ことで城陽の  
魅力を高めることに尽力したい。

### 株式会社芳香園

代表取締役社長 北村 誠一

企業誘致を進め、市民の人口が  
増えて賑わいが増えるのは良いと  
思ふ。そのためにも若い世代が住  
みやすい環境づくりに力を入れる  
べき。隣近所の付き合いも希薄に  
なりつつあるので、地域で顔見知  
りが増えて、家族が仲良く暮らせ  
る城陽市にしてほしい。

# 民官協力して城陽の魅力を発信





①破れやこげがないか、人の目で確認する ②③④大豆をすり潰し、搾った豆乳から豆腐を作り、整形加工し、油で揚げなどの工程を機械化・自動化。厳しい衛生管理の下で、美味しい豆腐や加工品が製造されている

「とうふ工房 京豆苑」のブランドで商品を展開。同社の豆腐は「京都吟味百選」の厳しい審査を毎年クリアしている



①②パック詰めはすべて機械化され、完成品のみ目視にて確認 ③仕入れた海苔を加工前に目視で確認 ④工場に併設された直売店では全商品を販売している

一番人気のふりかけ「明太子」(手前)。城州白のふりかけやボトルのパッケージは、京都らしい上品なイメージに仕上げた

独自の製造加工で、城陽から全国へ、世界へ  
最上級の海苔を使った味のり、ふりかけ  
城陽青谷の梅「城州白」の商品が人気

厳選した海苔を買い付け、独自に加工した味のり、ふりかけを製造する。メーカーからの依頼が多く、海外向けの輸出がメインだったため、表舞台に出る機会は少なかったが、自社製品を商品化したところ、口コミで美味しさが広まり、年々人気が高まっている。創業者の遠藤末吉氏は、香川県に生まれ、高校卒業と同時に大阪の乾物問屋に就職。全国を渡り歩いて仕事を覚え、人脈を広げていった。

そして昭和39年に京都・伏見に海苔や乾物を扱う「あきつや商店」を開業。加工も自社で行うことを決め、縁があつて昭和46年に城陽に移転し、工場を設立。昭和61年に法人化した。

最高の海苔と食材のふりかけ

平成7年に社長が急逝。長男の和則氏が跡を継いで社長に就任した。

右も左も分からなかったが、行く先々で声が掛かった。「先代には世話になったから」と海苔の目利き、仕入れ、海苔漁師や組合との付き合い方など、様々なことを教わった。とにかく働いた。働いて仕事を覚えた。父が企画していたふりかけの商品化にも取り組んだ。この時も、父の友人がアドバイスをくれた。

「自社商品だから良いものを使い、最高に美味しいものを作りなさい」と言われ、味のりもふりかけも最高級の

海苔を使った。

自社商品を販売するために出店も考えたが、良い海苔を使うために、本社1階の事務所を2階に移して、平成11年12月に直売店をオープンさせ、「京都あきつや」のブランドを立ち上げた。

自社商品を積極的に販売するとき

発売当初のふりかけは、かつお、梅しそ、炒りごま、わさび味しかなかった。カレー、キムチ、納豆の味を増やしていった。最近では明太子味を開発し、人気商品になっている。

「買って食べたなら美味しかったので送ってほしい」などと問い合わせの電話や、他府県からの来店もあり、自分たちが作る海苔の美味しさに自信を持った。高くて良いものを求める風潮が見られる昨今、行動する時に来ると遠藤社長は語る。

城州白のふりかけ、お茶漬けが好評

城陽の城州白の梅を使った商品ができないかとの城陽市からの依頼にも応



あきつや食品株式会社  
[創業] 昭和39年  
[従業員数] 10名  
[資本金] 1,000万円  
[事業内容] 海苔関連商品の加工販売  
[本社] 城陽市寺田市ノ久保1番地の1  
TEL 0774-52-3500



タレの塗布、乾燥、断裁、袋詰めなどの加工は機械化されているが、工程ごとに人が携わる。その手作りが、商品の美味しさを支えている

先代が考案した味のりのタレのレシピは遠藤社長と弟の常務の2人しか知らないとか

え、城州白のふりかけ、味のり、梅茶漬けを商品化した。その美味しさが認められて、郵便局のふるさと小包や、城陽市のふるさと納税商品に採用された。実直な姿勢が実りはじめ、各所からの期待も高まってきた。京都あきつやの美味しさと思いは、今、広がり始めている。

「とうふ工房 京豆苑」で知られる京とうふ  
清冽な地下水と徹底した衛生管理、  
そして家族の絆で作る豆腐

創業者の奥元一良会長は、故郷の三重県伊賀上野の親元を離れて大阪・黒門市場の豆腐店に丁稚入りし、さらに京都の老舗豆腐店で修業を積んだ。ここで出会った征子さんと結婚し、独立を決心。昭和41年12月、近鉄富野荘駅前に豆腐店を開いた。

夫婦が作る手作り豆腐は、とても美味しいと評判で、遠方からも注文が入るようになった。取り引きが増え、今は大型スーパーの時代になると直感しかし、借金をして無理に大きくすることは無いと思つた。ところが作業場の狭さと機械業者の設計の不具合が原因で、征子さんが豆乳を浴びて火傷を負つた。幸い軽症で済んだが、このとき元一良会長は工場の建設を決心した。

極上の水と衛生管理が信頼の証

縁あって導かれた「水主」は、すぐに地下水が出たが、最高の豆腐作りのためにさらに掘り進め、極上の水が出たとき、地下120mに達していた。この水が、伊賀屋食品の名を全国に知らしめる豆腐を作り出したのである。昭和52年10月に工場が完成。昭和54年7月に伊賀屋食品工業株式会社を設立した。機械化を進めたとはいえ、肝心な所はすべて職人の手が入る。そんなこだわりの美味しさが京都生協の目に止まった。原材料の履歴、工場内の衛生面、商品の品質管理など厳しい条



伊賀屋食品工業株式会社  
[創業] 昭和41年12月  
[設立] 昭和54年7月  
[従業員数] 150名  
[資本金] 8,100万円  
[事業内容] 大豆加工製品の製造・卸  
[本社] 城陽市水主塚ノ木31-6  
TEL 0774-52-0281



件をクリアして、取り引きが始まった。この本社工場は、京都府衛生協会連合会から模範工場、日本食品衛生協会より優良施設として厚生労働大臣の表彰を受けるなど、国内でもトップレベルの衛生管理を実現した。これらの信用も後押しになり、大手スーパーからの取り引きや、本社からPB商品の製造開発など、多くの依頼が増え、製造・売上げ共に、右肩上がりが続いている。

父の豆腐づくりに家族が結集

現在、長男の正年社長が営業部門、次男の圭司専務と会長の弟の洋輔工場長が製造部門、長女の和子常務が総務経理部門を任されている。兄弟は、それぞれ別の職業に就いて自分の道を歩んでいた。しかし、早朝から夜遅くまで働く両親を誇りに思う兄弟が、父の下で働きたいと思うのは、自然なことだった。

第二工場稼働。美味しさを全国へ

富野荘に小さな豆腐店が出来て50年



人による作業を減らすことで衛生面を高めて品質をアップさせている。最終確認や微妙なさじ加減は人が担当することで、手作りの味と安心を実現している

京都の錦市場、梅田阪神百貨店に「錦そや」を出店し、自社豆腐の直売や豆腐料理を提供する

目の平成28年8月、第二工場が完成。本社工場のバックアップだけでなく、今まで対応できなかった様々な要望にも取り組めるようになったが、思いは50年前と変わっていない。美味しい豆腐を食べてほしいの一心で、今日も早朝から家族と社員が丸になって、美味しい豆腐を作り、全国に届けている。



①入荷した梅干しを洗浄する ②負荷を減らすよう改良した装置で漬け液を充填 ③完成した梅干しは丁寧にひとつずつ箱詰 ④⑤6年前に完成した梅酒蔵に巨大タンクが並び、静かにじっくりと熟成されていく



一輪選りの完熟梅を、蜂蜜風味で仕上げた人気商品の京一輪3,240円（10粒）



①②③炉で生地を飛ばした後、焼成機に入れる。遠赤外線三段階の焼きで、サクサクの食感に ④⑤⑥せんべいと共に特製のみそだれ、刻んだ生ネギをドラムに入れて味をつける

割れ煎餅410円～、ひとくち煎餅220円～、ポップコーン100円～、工場隣りの本社売店では試食しながら選べる

この「お茶事の梅」は、完熟して枝から自然に落ちた実だけを特製の液に漬け込むことで、とろけるようにやわらかな果肉と、梅の持ち味を生かした梅干しに仕上がった。その美味しさは瞬く間に支持され、おうすの里の名を全国で知らしめるヒット商品になった。

当時、梅干しは酸っぱくて塩辛いのが当たり前だったが、これからは塩分を控えた美味しいものが求められると、独自の商品づくりに取りかかった。しかし、塩分を下げれば日持ちせず、防腐剤や防カビ剤などを添加しては意味がない。減塩しながら保存性は変わらないという難題に向き合い、5、6年もの試行錯誤を繰り返して、塩分約6%の梅干しができあがった。

**独自の減塩製法で塩分6%を実現**

城陽に「おうすの里」を創業した。昭和58年、38歳の時、妻の祖母に紹介されたまちを訪れた時、故郷と同じ梅のにおいがした。梅に囲まれて両親の仕事を手伝った幼少の頃の記憶が蘇る。昭和58年、38歳の時、城陽に「おうすの里」を創業した。

**苦手な人も魅了する、減塩で美味しい梅製品 城陽産の梅「城州白」の梅干しや梅製品の製造販売を平成30年までに**

生家は、和歌山県で天保の頃から続く梅農家。次男の栗山淳次会長は15歳で大阪の衣料品販売会社に就職する。その後、神戸の食品会社に転職し、30歳で独立。湧き起るアイデアを形にして、料理菓子や梅製品などを製造・販売した。以前から全国で名の通る京都を活動の拠点にしたいと考えており、妻の祖母に紹介されたまちを訪れた時、故郷と同じ梅のにおいがした。梅に囲まれて両親の仕事を手伝った幼少の頃の記憶が蘇る。昭和58年、38歳の時、城陽に「おうすの里」を創業した。

**売る努力より「売れる努力」を**

「こうすれば美味しく喜んでいただけるのでは」という淳次会長のアイデアをもとに商品化が行われ、現在その数は200を超える。お客様の立場でつくるから「もう一度食べたい」とリピーターが多いのも納得である。

**城州白でさらに美味しいものを**

ここでは城陽の梅「城州白」での梅干しづくりを始める。城陽の梅は栽培量が限られ、安定的に仕入れることが難しかったが、数年前に話があり、今年度から本格的にスタートする。

限定ながら城陽の梅干しや梅商品を作るのが決まり、すでに一部の試作



株式会社おうすの里  
[創業] 昭和58年4月  
[従業員数] 95名  
[資本金] 1,000万円  
[事業内容] 梅干し、お漬物、梅酒などの梅関連商品の製造販売  
[本社] 城陽市平川車塚77-1  
TEL 0774-55-6111



祇園本店、産寧坂店、二年坂店、嵐山店、松井山手店、本社前の城陽店で商品を購入できる



ひとつずつ丁寧に確認し、心をこめて個別包装を行っている



京梅酒「紅梅の露」をボトルング。梅の香り、しその爽やかさを感じる逸品だ

も始まっている。「城州白を使った梅干し作りをいつかできればと考えておりました。皆様に喜んでいただける美味しい梅製品を作りますので、平成30年を楽しみにしていただく」と貴行社長は、笑顔で語ってくれた。

ある時、大手ゲーム会社から、ゲームセンターに食品を置きたいと相談を受けた。思い出したのは、アメリカ視察で食べたポップコーンだった。できたてを片手で楽しむカップルや家族連れの輝く笑顔。これしかない、と思った。短時間で手軽に買えるようにと試行錯誤を繰り返して、1分ほどで調理できる機械が完成した。昭和62年、ポップコーン自動調理機の販売を開始するが売上は鈍かった。そこで、ゲーム会社の提案で子どもに人気のキャラクターを使った調理機を開発すると、これが大人気となり、全国のゲームセンターや遊園地などに次々と設置された。平成2年、ポップコーンの原材料を自社生産するために工場を建設し、食品部門が会社の第二の柱になった。同年、長男の恭幸氏に社長を任せ、



池本車体工業株式会社  
[創業] 昭和27年  
[従業員数] 50名  
[資本金] 1,500万円  
[事業内容] ゴルフ練習場関連機器・アミューズメント機器の開発・販売。レストラン経営、せんべい・ポップコーンの製造・販売。  
[本社] 城陽市寺田新池105-1  
TEL 0774-54-1010



**日本のおいしさを海外へ届ける**

京鹿六のせんべいは、香港、アメリカ



昭和62年に販売開始したポップコーン完全自動調理機（初期タイプ）

また、城陽の梅・城州白のせんべいも試作中とかで、地元を生かした商品作りも目掛けています。



完全自動調理機だけでなく、調理用の原材料の加工も全て自社工場で行っている。加工のための機械も自社製で、自動車関連事業で培った技術が生かされている

**人に喜んでもらえる物づくりを**

自動車の部品製造で日本の高度経済成長を支えた池本車体工業株式会社。業績は好調だったが、創業者の池本菊次氏は「下請けではなくメーカーにならなければ」との思いがあった。そこで製造技術と生産管理のノウハウを生かして、昭和46年にゴルフ練習場の自動ティーアップ機を開発。その後もゴルフ関連の機器やシステムの開発を進め、昭和57年には自動車部門を廃止し、自社製品の製造販売に専念した。

**手づくり仕上げに心をこめて**

会長が、たまたま口にしてみせんべいの美味しさに感動して、平成18年に「京鹿六せんべい本舗」を設立し、せんべいの開発・製造を始めた。

西京赤みそ、九条ネギなど京都ならではの食材を使い、何度も試作を重ねて完成した「ねぎみそせんべい」は、会長も納得の美味しさだ。うまみ醤油の二度漬け、あまからなどの定番から、宇治抹茶を使ったせんべいなど、種類も充実してきている。これらのせんべいは、本社売店や通販で販売し、「お土産で貰って美味しかった」と問い合わせがくることもあるそうだ。

また、城陽の梅・城州白のせんべいも試作中とかで、地元を生かした商品作りも目掛けています。

平成28年7月、惜しまれつつ菊次会長は逝去されたが、「よそにないものを作る」「人が喜ぶ仕事をする」という志は、引き継がれている。

**自動車関連事業で培った技術を生かして ゴルフ練習機からねぎみそせんべいまで 笑顔を作り出す製造メーカー**

力、台湾などに進出し、平成29年6月からはサンフランシスコでの販売も始まる。今後は海外も意識した商品開発が行われる。平成28年7月、惜しまれつつ菊次会長は逝去されたが、「よそにないものを作る」「人が喜ぶ仕事をする」という志は、引き継がれている。



①種麹をふりかける様子 ②③蒸した山田錦を広げて冷まし、繁殖に最適な温度にする ④⑤種麹を混ぜながら、蒸米をひとまとめにして、保温するために毛布などで包み、室の中で麴を育てる



長期熟成させる梅酒の梅小枝。「純米大吟醸 原酒 袋搾り 雫 城陽」「純米吟醸 城陽」は山田錦の産地が変わり、ラベルも新しくなった



①500mlペットボトルの充填装置 ②移動式タンクで多品種の製造が可能 ③かごに入れた缶コーヒーを高温高圧殺菌するレトルト釜 ④原材料の投入口は安全に配慮され、清潔に保たれている



缶コーヒーのBOSS、ペプシ、なっちゃんなど多くの商品を製造。ガラス瓶のミネラルウォーターや烏龍茶は宇治川工場だけで生産している

様々な焼酎や砂糖を使って、試作を重ねた末、最高の梅酒が出来上がった。しかし、梅酒は家庭で漬けるものと、販売は苦戦が続いていた。ところが、あるとき、出荷されずに3年間、タンクに入ってしまった梅酒を口にして驚いたアルコールの角が取れ、城州白の味と香りが引き立った最高の梅酒になったのだ。

**売れないが、長期熟成梅酒を造った**

戦中戦後、米は配給制で、酒造米も酒蔵ごとに割当てが決まっていた。そのため、販売力のある酒造会社に、造った酒を瓶詰めせずに売る「桶売り」が主流だった。しかし昭和43年に配給が廃止されると、醸造技術の進歩もあって、酒造りが一年中できるようになる。安氏は将来を見据えて、自社での販売を決めたが、増産するには新たな設備も必要になる。そこで清酒に次いだ第二の柱にするため、地元で栽培する「城州白」の梅酒を造ることを決意した。

**自社販売は、城州白の梅酒から**

銀行や茶業などを営んでいた島本家。六代目徳次郎の次男の和郎氏が分家して、明治28（1895）年に城陽酒造を創業させた。二代目の俊一氏は早くに逝去したため、昭和30年代半ばに、安氏が若くして三代目を継ぐことになった。

**城陽酒造にしかできない酒造りを  
こだわりの純米大吟醸と長期熟成の梅酒で  
美味しい笑顔と城陽の魅力を育む**

平成14年、長年続けてきた桶売りをやめると、売上げは10分の1まで落ち込んだ。近隣市町にあった酒蔵が次々に廃業していくなか、梅酒で取り引きのあった酒販店が日本酒も取り引きしてくれ、売上げも徐々に回復。城陽酒造の窮地を救ったのは、梅酒だった。

当初は、ガラス瓶ラインで、夏季の約4カ月以外は生産がないときもあったそうだ。しかし、商品開発で様々な新製品が企画され、昭和52年に炭酸でもホットでも生産対応できるラインを新設し、「オレンジ50」の生産を開始。以後も「オレンジエード1」「パイオミンX」などの生産を始め、昭和61年にはペットボトルの生産設備が整備され、子どもから大人まで幅広く愛飲されるヒット商品を生産していった。

平成27年（1990）、工場の敷地を拡大して甲子園球場の約1.3倍の広さになり、缶ラインを新設。さらに平成14

**グループを牽引する工場に**

平成27年4月1日、サントリーグループの9つの清涼飲料製造工場が統合され、サントリープロダクツ株式会社宇治川工場が誕生した。社屋の壁面の

**サントリーの関西を支える工場**

昭和33年（1958）、サントリーノードを製造するために東洋果汁株式会社を、東京都北区に創業した。昭和48年、サントリー食品工業株式会社に社名を変更し、翌年の昭和49年にはペプシコーラを製造していた京和飲料の工場を買取って宇治川工場が誕生する。

**100%ノンストップを全員の力で**

工場内は、多くの機械や装置が複雑に入り組み、自動ライン化されている。取材で訪れたとき、原材料の確認や充填以外に作業をする人の姿をほとんど見かけなかった。

**サントリーの140品種の清涼飲料を製造  
関西の重要な製造拠点として、  
グループを牽引する基幹工場へ発展**

BOSSのマークが消え、SUNTORYのロゴが掲げられたことは、新たな始まりの合図。次世代に向けて、大きな改革のときは目前に控えているようだ。



城陽酒造株式会社  
[創業] 明治28年  
[従業員数] 10名  
[資本金] 2,000万円  
[事業内容] 酒類の製造・販売  
[本社] 城陽市奈島久保野34-1  
TEL 0774-52-0003



新酒のできあがりを告げる杉玉  
樽入れをして、タンクに仕込んだ醪を攪拌することで発酵を促す  
蒸すことで米のでんぷん質が糖分に変わりやすくなり、麴が繁殖しやすくなる



サントリープロダクツ株式会社  
宇治川工場  
[創業] 昭和49年  
[従業員数] 138名(宇治川工場)  
[資本金] 10億円  
[事業内容] 清涼飲料の製造  
[本社] 東京都中央区京橋三丁目1-1東京スクエアガーデン9・10階  
[宇治川工場] 城陽市富野荒見田80  
TEL 0774-52-5320



缶と底が分かれていて、コーヒーを充填後に蓋をして缶にする  
充填装置は隔絶されており、監視室では装置から送られる情報と目視で確認する  
大量に出来上がったBOSSがラインを流れて、1ケースの箱詰めから出荷まで自動で行われる



①②テイスティングで、香り、味、水色を確かめて、合組を決める ③冷蔵倉庫で保存していた茶葉を大型乾燥機にかける ④石臼挽きでは1時間に30gほどしかできないが、美味しくなめらかな宇治抹茶に仕上がる

自社製品も手掛け、本社やJR京都駅地下街ポルタの直売店、ネットでも販売している

昭和53年、「株式会社芳香園」に社名変更すると共に、昭二氏が三代目に就任。茶問屋として全国の小売店に玉露や煎茶を卸していたが、手摘みの新茶を石臼で挽いて作る最高級宇治抹茶が評判になり、芳香園の抹茶として全国から引き合いがあった。そして昭和62年には、石臼の抹茶室を増設した。この頃の抹茶は、茶道のお点前だけでなくものだったが、抹茶の魅力に気づいた菓子メーカーなどの取り引きも始まる。しかし、衛生面や安全性に対する要望も多かったため、検査会社と協力して電磁波殺菌装置を開発し、平成8年に導入。味や香りを損なわず、



株式会社 芳香園  
[創業] 昭和24年10月  
[従業員数] 10名  
[資本金] 1,000万円  
[事業内容] 緑茶、抹茶の製造販売  
[本社] 城陽市長池北清水29番地  
TEL 0774-52-0033



芳香園の宇治抹茶を使った菓子も、メーカーの企画で製造販売している



本社の敷地内にも茶園があり、ここでも宇治茶が収穫される



選りすぐりの碾茶を自社の石臼で挽いて、最高級の抹茶に仕上げる

「茶師として様々な要望に応える」  
平成12年、現在の北村誠一氏が4代目の社長に就任。自ら茶師を務め、仕入れから合組の指揮をとって、老舗の味を守っている。  
日本一の抹茶の産地の茶問屋として、茶道の家元や師範が支持する高級宇治抹茶をつくりながらも、メーカーや商社からの要望にもできるだけ応えるように心掛けています。北村社長の茶葉を選ぶ目と合組の良さから、商品の内容に合わせた抹茶を依頼されることも多く、大手メーカーの抹茶菓子や、外食レストランのデザートやドリンクにも使われているそうだ。

## 170年の香りと味を継承する老舗 自社茶園で栽培を続け、最高級宇治抹茶 をつくり、宇治茶ブランドを守る

今から約170年前の江戸時代末期、茶農家の北村芳太郎氏が、茶商を務めたことが、芳香園のはじまり。息子の太一郎氏が二代目を継いで、昭和2年に現在の場所に移転。戦中戦後の混乱期も家業を守り、昭和24年に「株式会社北村芳香園」として法人化させた。

### 石臼挽きの最高級宇治抹茶を

5月に摘んだ新茶は、低温で保存して夏を越すと熟成したコクのある風味になり、美味とされている。徳川家にも献上されていた「蔵出し茶」のうまさを知っていた太一郎氏は、取り扱ひ量の増加も見込んで、昭和45年に冷蔵倉庫と工場を新設。多くの宇治茶を扱うようになった。

昭和53年、「株式会社芳香園」に社名変更すると共に、昭二氏が三代目に就任。茶問屋として全国の小売店に玉露や煎茶を卸していたが、手摘みの新茶を石臼で挽いて作る最高級宇治抹茶が評判になり、芳香園の抹茶として全国から引き合いがあった。そして昭和62年には、石臼の抹茶室を増設した。この頃の抹茶は、茶道のお点前だけでなくものだったが、抹茶の魅力に気づいた菓子メーカーなどの取り引きも始まる。しかし、衛生面や安全性に対する要望も多かったため、検査会社と協力して電磁波殺菌装置を開発し、平成8年に導入。味や香りを損なわず、

### 自社の茶園で栽培して茶を知る

家庭でのお茶の消費が減り、業界も厳しくなっているが、「時代の変化への対応は必要だが、本当に良いものは残っていくので、今までと変わらない美味しい宇治茶をつくり、宇治茶ブランドを上げていく。」



①斉藤社長が導入を決めた糸こんにやく製造機 ②手作業で糸こんにやくを束ねていく ③タンクに投入した材料を手作業で攪拌する ④⑤板こんにやくの製造ライン。ほぼ自動で板こんにやくができあがる

こんにやく、豆乳、湯葉など数多くの商品が揃う。人気商品は国産の生芋100%で造った「手造りこんにやく」

## 月桂冠のグループ会社として飛躍をめざす 清冽な木津川の伏流水と天然素材で 喜ばれる本物の食品づくりを

国産こんにやく芋100%で作った「生芋こんにやく」でその名が知られ、明治38年から112年の歴史が続く老舗企業。昭和42（1967）年に有限会社になり、平成11年には豆乳製造会社を立ち上げ、「京都一のこんにやく会社」を目指して商いを続けてきた。

### 月桂冠の傘下に入り、新たな出発

「日本一そして世界一のこんにやく会社にしてほしい」と創業家の藤清社長が退任。平成21年3月、月桂冠株式会社傘下に入った。

最初に就任した山中社長は、販売・製造・豆乳の部門で3つに分かれていた会社を合併させて「株式会社藤清」を設立。また徹底した衛生管理を行い、新たな機器も導入して、製造体制を一新させた。

平成27年6月から、アメリカ現地法人の「米国月桂冠」で社長を務めていた斉藤義幸社長が就任。これまでの人脈と経験を生かして取り引きを広げ、既存のこんにやく・豆乳商品の販売数を増やすと共に、新たな商品の開発を進めている。

### 酒造りと同じこだわりで作る

藤清では、製造の大半が機械化されているため、品質の良いこんにやくを安定して大量に製造することができ、ただ、取引先のさまざまな要望に応え



株式会社 藤清  
[創業] 明治38年  
[設立] 昭和42年7月  
[従業員数] 54名  
[資本金] 1,300万円  
[事業内容] 蒟蒻、豆乳、湯葉、ところてん、かんてん、うどんし等の製造販売  
[本社] 城陽市奈島フケ8番地  
TEL 0774-52-0071



### 日本一、世界一のこんにやく会社に

「日本一そして世界一のこんにやく会社にしてほしい」と創業家の藤清社長が退任。平成21年3月、月桂冠株式会社傘下に入った。

「日本一そして世界一のこんにやく会社にしてほしい」と創業家の藤清社長が退任。平成21年3月、月桂冠株式会社傘下に入った。



品質管理も商品開発も地道な努力の積み重ねで行われている



大豆から豆乳を造る製造ライン。豆乳は京都の有名洋菓子店でも使われている



温めた豆乳の表面にできる被膜を一枚ずつ手作業で引き揚げる

# 立地企業への手厚いサポート

## 京都府の優遇制度

### 企業立地補助金 (京都産業立地戦略 21 特別対策事業費補助金)

#### 事業所設置促進補助金

補助率等 **投下固定資産額等 × 10%** (注) 土地取得費は補助対象外です。

交付限度額	府内常用雇用者数 <sup>※1</sup>	限度額 <sup>※2</sup>		
	5～9人の場合	0.5億円	50～99人の場合	2億円
	10～19人の場合	1億円	100～299人の場合	3億円
	20～49人の場合	1.5億円	300～499人の場合	6億円
			500人以上の場合	8億円

※1 府内常用雇用者とは、府内に住所を有し、かつ雇用保険の被保険者となっている常用雇用者をいいます。また、府内常用雇用者のうち府内他施設からの異動者を除いた者を新規府内常用雇用者といいます。  
 ※2 大規模投資や、円高時の輸出関連産業については、別途、特別限度額が適用されます。(事業所設置補助金のもの)

#### 府内常用雇用促進補助金

補助率等 **新規府内常用雇用者数 × 右記単価**

交付限度額 **8億円**

障がい者 50万円 / 人  
 正規雇用者 40万円 / 人  
 その他 10万円 / 人

平成34年3月31日までに補助対象事業所としての指定を受けたもの

補助対象業種	補助対象要件		
	用地等面積	投下固定資産額等 (土地取得費除く)	府内常用雇用者数
製造業等 ※製造業等には製造業類似事業(植物工場等)も含む。	工場	3,000㎡ かつ 3億円 かつ 5人	
		種まき型支援	京都の特性を活かした企業 (例)・府内産の農産物を利用した食品製造の立地にあつては1,000㎡ ・府内の大学との研究成果を活用した製品製造など
	本社	(1,000㎡ 又は 1億円) かつ 5人	
自然科学研究所		(1,000㎡ 又は 1億円) かつ 5人	
情報関連産業 (コールセンターは除く)		(1,000㎡ 又は 5,000万円) かつ 5人	

(注) 京都府内で事業所を移転・集約する場合は、原則として補助対象外となります。

→ 既存敷地内での増設の場合は、さらに下記のいずれかの要件を満たす必要があります。

現在の工場等が ①敷地面積30,000㎡以上 ②従業員200人以上 ③製造品出荷額50億円以上  
 京都府内本社企業の場合 ④直近決算期売上高100億円以上

### 低利融資制度

(取扱金融機関) 京都銀行、京都信用金庫、京都中央信用金庫、京都北部信用金庫、商工組合中央金庫

対象 「京都産業立地戦略 21 特別対策事業費補助金」の対象となる工場等の新設、増設

特別金利 **年1.2%**

(金融情勢により変更する場合があります)  
 府内常用雇用者総数が増加しない場合は1.7% (当初10年間固定、11年目以降は取扱金融機関が定める所定金利)

資金使途 ・工場等の新設、増設に必要な設備資金 (土地、建物、機械、設備等の取得資金)

・操業に必要な運転資金

融資限度額 所要資金の90%以内で20億円以内 (うち運転資金1億円以内)

融資期間 ・設備資金 20年以内 (据置期間3年以内)  
 ・運転資金 7年以内 (据置期間1年以内)

※特別金利は、補助金要件のほか、府内事業所の府内常用雇用者総数が増加する場合の設備融資に適用されます。○ご利用にあたっては取扱金融機関の審査があり、希望に添えない場合があります。

### 不動産取得税の軽減 ものづくり産業等 集積促進税制

不動産取得税を最大1/2軽減します。

対象地域 **ものづくり産業等 集積促進地域<sup>※1</sup>** 対象業種 **製造業・ソフトウェア業・情報処理サービス業**

軽減内容 **不動産取得税を最大1/2軽減** (不均一課税) <sup>※2</sup>

対象施設	要件	
	設備取得額 (土地を除く)	府内常用雇用者数
工場	2,700万円超	5人以上 (対象企業の府内事業所の府内常用雇用者総数が増加すること)
研究所・開発拠点	5,000万円超	

※1 ものづくり産業の集積の促進を図る必要があると認められる地域で、市町村長の申出に基づき、知事が指定した地域をいいます。※2 土地及び建物を取得した企業が、直接自社のものづくりの用に供する場合に該当となり、営業部門や本社部門は軽減対象外です。※3 過去に追徴課税等を受けている企業は利用できない場合がありますので、必ずお問い合わせください。

## 城陽市の優遇制度

### 城陽市企業立地促進条例

※ただし、京都産業立地戦略 21 特別対策事業費補助金の対象は除く。

措置	内容	対象地域及び対象者	対象要件
事業場等設置助成金	○投下固定資産額(土地取得を除く)の100分の10以内の額 ○限度額: 3,000万円 (※情報関連産業、自然科学研究所及び製造業に係る事業場等以外は、1,000万円)	市内の都市計画法上の準工業地域、工業地域又は工業専用地域及び市長が指定する地域内に事業場等を移転、新・増設する企業	○情報関連産業、自然科学研究所の本店及び事業場、製造業に係る本店 →敷地面積500㎡以上又は投下固定資産額等5,000万円以上かつ地元新規雇用者数1人以上
操業支援助成金	○固定資産税相当額(土地分除く)に次の率を乗じて得た額: (第1年度)100分の75 (第2年度)100分の50 (第3年度)100分の25 ○3年間の交付額の上限: 5,000万円	※平成34年3月31日までに指定申請して助成対象企業の指定を受けた企業の内、指定を受けた日の属する年度から4年度以内に事業場等の操業を開始する企業	○製造業に係る事業場及びその他の産業で、市長が特に認める産業の本店及び事業場 →敷地面積500㎡以上かつ投下固定資産額等1億円以上又は地元新規雇用者数1人以上
雇用創出助成金	○操業開始日の属する年度の翌年度以降4年間に1年以上継続して新たに雇用した城陽市在住従業員数に30万円を乗じて得た額 ○4年間の交付合計額の上限: 3,000万円		

昨年、企業紹介誌「ジョーカー」第1号を発行したところ、読み応えある内容に加えて、市内にこのような立派な企業があつたのかと、市民の皆さまはもとより隣市町から大きな反響をいただきました。

キヤッチフレーズである「モノは「人」がつくる」という言葉が示すとおり、人がいなければ企業活動は出来ません。この第2号では、城陽が誇る水や産物を活用されている食品製造業を営む事業所をご紹介します。

さて、新名神高速道路城陽IC八幡京田辺JCT・ICの供用開始を皮切りに、ますます城陽が変わっていきます。この機を逃さず、産業をさらに振興し、まちづくりへ還元することが重要であり、その一つとして、市内企業の情報を発信することで、市民の皆さまに知っていただき、本市の未来を担う若い方々に地元で留まって働いていただきたいと思います。

最後に、各企業の代表者様のご協力に感謝するとともに、城陽を盛り上げるため、今後ともよろしくお願いたします。



城陽市長 奥田敏晴