

# 岩崎模型製造株式会社

～食品サンプルのパイオニア：本物よりも“ホンモノらしい”食品サンプル～

## 施設情報

概要：食品サンプルの製造・販売  
所在地：郡上市八幡町城南町250  
開設：1932年（昭和7年）  
資本金：1,000万円  
従業員数：21名  
HP：<https://iwasakimokei.com/>

## 特徴

- ・創業からもうすぐ90年。日本の飲食店の景色を変えた食品サンプルのパイオニア企業。
- ・その評判は海外にも伝わり、近年では海外からの注文にも応える。世界的なSDGsの流れを敏感にキャッチし、原料を環境にやさしい素材に変えて環境問題へも対応。
- ・食品サンプル製作体験ができる体験施設も運営。

## 施設概要等



・工場内の様子。ケーキのスポンジやデコレーションが並んでいて、おいしいチョコレートケーキができそう。



・エビフライの色付け作業の様子。色付けだけでなく、様々な工程で職人の技が光る。



・食品サンプル製作体験で作れる、てんぷら盛り合わせとレタス。好きな具材を選んで揚げよう！

※2021.11訪問

# 村半（むらはん） 高山市若者等活動事務所

～若者を中心に地域の人々が結びつく、まちなかの拠点施設～

## 施設情報

概要：町家を改修した若者のための活動事務所。明治大正期所有者の村田半六にちなんだ屋号。  
所在地：高山市下二之町6  
敷地面積：約690㎡（209坪）  
利用者数：年間約15,000人  
HP：<https://www.city.takayama.lg.jp/shisei/1008717/1011761/index.html>

## 特徴

- ・伝統建築の保存、維持とともに、地域の若者たちが当施設での活動を通じて飛騨高山への愛情を育むことで、持続可能なまちづくりを支援。
- ・国により伝統的建造物として特定され、景観重要建造物の市指定を受けるなど、貴重な文化財となっている。
- ・地元高校生が制作した地域産材使用の家具や、地域の特産品を設置し、地元産業等への理解を深める。

## 施設概要等



外観



台所



北蔵入口



南蔵2階



村半利用者からの写真・メッセージ



大会議室



座敷



北蔵2階



中央蔵1階

・まゆ倉庫を改修した大会議室や、飛騨春慶テーブルのある座敷、当時の趣を残した台所などがある。

・3棟4つの土蔵があり、地元学生の自習スペースとして、また、地域の方の話し合いやサークル活動の場としてなど、様々な用途として活用されている。

・若者たちに「村半」での活動を通じて地域の温かさを感じてもらい、進学等で一時的に高山を離れても、また地元へ戻り活躍することを期待。

※2021.6訪問

# テキスタイル・マテリアルセンター

～アパレル素材“尾州産地”の魅力を発信し、産業振興を図る～

## 施設情報

概要：ファッション衣料用素材の集積  
所在地：羽島市竹鼻町蜂尻448番地  
開設：2008年（平成20年）  
運営主体：岐阜県毛織工業協同組合  
相談件数：年間約200件  
H P：https://matesen.com

## 特徴

- ・日本全国の優れた開発素材で、過去50年以上前の物から、最新のトレンド素材まで10万点以上を幅広く展示。
- ・豊富な展示素材を介してテキスタイル・アパレルメーカーを結びつけ、ビジネス機会創出、商品開発の効率化に寄与。
- ・小ロット生産や素材開発にかかる無料相談のほか、ファッション専門学校等を対象として、尾州産地の匠による素材講習や工場見学会を行うなど、人材支援も実施。

## 施設概要等



・羊を模したとされる、テキスタイル・マテリアルセンターの外観。



・設立当時、素材別に約10万点の生地を分類した作業の様子を説明する、岐阜県毛織工業協同組合の山田専務理事（中央）。



・極薄地や和紙などの特徴的な素材について解説する、株式会社イワゼンの岩田社長（中央奥）。

※2021.4訪問

# 株式会社 林本店

～新製法により高品質・フレッシュな酒造りに挑む～

## 企業情報

事業内容：日本酒の製造・販売  
所在地：各務原市那加新加納町2239  
創業：1920年（大正9年）  
資本金：1,000万円  
従業員数：12名  
H P：http://www.eiichi.co.jp

## 特徴

- ・旨味の向上と多様な味わいを可能とする、日本初となる乳酸菌を活用した次世代無添加製法（特許取得）を確立。
- ・冷蔵製法により、一定温度（年中8℃）で醸造工程・品質を管理し、年中フレッシュなお酒の出荷が可能。
- ・世界農業遺産で天皇へ献上される高級食材・鮎を育む、日本三大清流長良川の水で栽培された米を使用。

## 商品説明等



HAYASHI  
H O N K A I



・代表銘柄である「百十郎」は90年前、1200本もの桜を寄贈した地元出身の歌舞伎役者・市川百十郎氏より命名。桜の木の下でカラフルなお酒を楽しく飲んでいただきたいと思い2010年に立ち上げたブランド。

・年中8℃で保たれている冷蔵蔵の様子。

・20代を中心とした若い蔵人たちとお酒を醸しています。

※2020.11訪問

# 株式会社 丸朝製陶所

～100年以上続く、食器づくりの歴史と技術～

## 企業情報

事業内容：陶磁器和洋飲食器の製造・販売  
所在地：多治見市星ヶ台3丁目8番地  
創業：1916年（大正5年）  
資本金：1,000万円  
従業員数：22名  
H P：http://www.maruasa.jp

## 特徴

- ・1,310℃で24時間しっかりと焼成することで、最高ランクの品質、耐久性、安全性を保持。
- ・創業当時から製作を続けるカップ&ソーサーやマグの形は300種類以上。
- ・国内外に店舗を持つコーヒーチェーン店やテーマパークなどにも食器をOEM生産する幅広い販路。

## 製造工程



・ロゴマークを裏面に印刷する工程（バックスタンプ）  
工程を説明する松原会長（中央）



・全長370mのリフトコンベアを用  
いて乾燥・搬送する工程



・本焼成が終了。白地が際立ったカップや皿

※2020.10訪問

今後も地元企業の情報を  
随時掲載予定です！