

## 2020年度受賞者紹介

### 第29回(2020年度)旭川しんきん産業振興奨励賞 受賞者紹介

#### 奨励賞

忽布古丹醸造株式会社

上富良野産ホップ100%使用のクラフトビール醸造

1994年の酒税法改正、規制緩和により全国各地に誕生した地ビール。しかし使用する原材料は当初から現在に至るまでほぼ輸入品に頼り、地元産はほとんど使用されていない。

従来、トドマツ材の活用方法としてはそのほとんどが建築用資材であった。

弊社は2018年、北海道で唯一ホップが商用栽培されている上富良野町に醸造所を設け、2020年に上富良野産ホップ100%使用の「HOP KOTAN ORIGINALS」3種類を定番商品として完成させた。

地元産ホップを通年で100%使用したビールの商品化（定番商品化）は全国初の試みであり、上富良野産ホップの特徴を存分にお楽しみいただける、正真正銘の「地ビール」として全国へ発信しています。



#### 奨励賞

フォルネ株式会社

家具用木材の端材を有効利用した「新しい生活様式」に安心安全を提供する飛沫防止パーティションの製作事業

コロナウイルスにより「新たな生活様式」への順応が求められる中、「安心で快適な暮らしのサポート」が家具造りでも何かできないかと考え、飛沫防止パーティションを開発した。

旭川家具に使用される木材の端材の活用やシンプルデザインにすることで低価格・短納期を実現。木のやわらかい質感により店舗の雰囲気損なうことなく設置でき、使用シーンや使用場所に合わせたセミオーダーも可能。

実際に営業に出向き、お客様の要望を聞き改良を重ね、丹精込めて製作することで追加注文も多く、今後もお客様の要望に応えながら社会に役立つような販売を継続していきたい。



## 審査委員長賞

株式会社 MARVELOUS 高栄養素、高浸透力の油「発酵ナノオイル」の開発

製造方法は代表者の趣味であるロケット燃料開発の最中に偶然発見したもので、名古屋で製造されているひまわり油を菌と酵素で発酵させたオイルの手触りはサラサラになり、含有成分の栄養価は 300倍になるなど驚きの数字を出しました。数々のパッチテストをクリアし、開発から3年の月日を経てようやくデビュー。

乾燥が気になる箇所に数滴を付けてなじませると、肌の奥まで発酵によって細かくなった栄養分や保湿成分が角質層の奥の奥まで浸透します。しっとりするのにベタつかない不思議な感覚、数日間は弾むような肌触りが続くオイルです。nanoniのnanoniは娘の名前、niは〜に。「最愛の娘、nanoniに使える安全なものを」という意味を込めた。

