

記者発表資料
平成22年10月18日
(担当) 経済局産業創出部産学連携推進課
(代表) 261-1111 (内線) 3745
(直通) 214-8245

「ものづくり実用化評価支援補助金」交付案件が決まりました また、10月18日(月)より第2次公募を開始します

1. 申請件数

4件(平成22年8月2日～9月3日までの募集期間において、御用聞き型企业訪問等でものづくり中小企業から新製品等の試作開発の内容をヒアリングし、最終的に当該企業が申請書を提出した件数)

2. 評価方法等

4件の事業者に対し、外部の審査委員会(委員長:堀切川一男東北大学大学院工学研究科教授)でプレゼンテーション・質疑応答の結果を踏まえ評価。(評価項目:①補助適格性、新規性、②技術開発・産学連携のレベル、③研究開発への主体的な取組度、④事業化・販路拡大の実現性、⑤地域経済への波及効果)

3. 採択事業の一覧

事業者名()内は評価機関と担当教授等。	事業内容
(株)スミレコーポレーション (宮城県産業技術総合センター)	乳酸菌 <i>Lactobacillus plantarum</i> TD39 株発酵による食べるドレッシング「食ベドレ Premium」の高付加価値化
(株)亀山鉄工所 (東北大学大学院工学研究科 青木准教授)	秋保温泉における多重偏芯型熱交換器を用いた温泉余剰熱のトータルマネジメントシステムの構築と給湯熱負荷の低減
空調企業(株) (宮城県産業技術総合センター)	電気を使わない送風機(サーキュレーター)「WindWill」の新タイプ開発及び構造最適化
(株)コムコム (宮城大学食産業学部 西川・大久教授)	食用油酸化劣化抑制装置「カラット君」評価試験

<<採択事業の一例>>



《既存製品仕様》
商品名:食ベドレ
(商標登録第4774313号)
原材料:トマト、ニンジン、タマネギ、
穀物酢、食用調合油、塩、リンゴ酢、
レモン果汁、オリゴ糖、香辛料
内容量:350g
賞味期限:製造日より21日
保存方法:要冷蔵(1℃~10℃)

植物性乳酸菌発酵食品から分離した乳酸菌 *Lactobacillus plantarum*TD39 株発酵が持つさまざまな機能性(制菌効果等)を証明し、商品訴求力の更なる向上を図ります。

- TD39 株が有する制菌効果の実証
- TD39 株の生存性に関する実証
- TD39 株が味・香りに与える影響の調査 など

4. 第2次公募の概要：

(1) 補助対象：仙台市内の中小企業者が自ら行う試作開発の実証試験等にかかる取組み。

(※) 仙台市内に事業所又は工場を有する中小企業者（交付要綱参照）

(2) 補助率等：補助率2／3以内

(想定される補助額は1件あたり50～100万円程度)

(3) 対象経費：対象経費は次のとおり。

①評価検証費（依頼試験・検査手数料、機器等使用料）

②評価委託費（支援機関への委託評価にかかる研究員費・消耗品費等。）

③技術指導費（支援機関による学術指導料等）

(4) 応募方法：

1) 応募方法：補助金交付申請書（仙台市HP掲載）を応募先まで郵送又は持参。

なお、評価機関の同意書が必要です。

2) 応募先：仙台市経済局産業創出部産学連携推進課

〒980-8671 仙台市青葉区国分町3-7-1（仙台市役所北庁舎5階）

TEL261-1111（内線3745）／214-8245（直通）

3) 募集期間：平成22年10月18日（月）～12月15日（水）17時迄(※)

(※) 郵送の場合、12月15日付け消印まで。

(5) 採択方法：

外部審査会にて審査後、補助採択案件を決定。

(6) その他：

採択、不採択の有無に関らず希望する補助申請者に対しては、大学教授等が企業を訪問して技術的な支援を行う「御用聞き型企业訪問」や、「MEMS開発ディレクター」制度等、他の産学連携策と連動した総合的な支援を実施します。