

中部

自社予約サイトの構築とワーケーションの提案

株式会社クラシフト

事業内容 宿泊業

TEL・FAX TEL: 0548-52-6655

所在地 牧之原市

URL <https://hazcottage.jp>

創業年 平成30年

従業員 4名

チャレンジのPOINT

01

自社サイトのデザイン変更

新規顧客獲得に向けたホームページデザインの大幅な変更

02

ワーケーションの提案

エリアの特色を生かし、サーフィン×ワーケーションの新しい過ごし方を提案

03

オンライン予約システムの構築

感染リスク軽減やキャンセル料の未収防止のための予約システムの構築

旅先での新たな過ごし方を提案

株式会社クラシフトでは、一棟貸切の「コテージ」や非接触型ビジネス環境が整備された「トレーラーハウス」を運営。コロナ禍でキャンセルが相次いだ従来の宿泊施設を、Wi-Fi設備を完備したワーケーション利用者向けのテレワーク仕様に改装しました。土地の魅力を存分に生かしたサーフィン×ワーケーションの新しい過ごし方を提案し、新たな顧客の獲得に挑んでいます。



地域の特性を魅力的に発信

事前決済システムを導入することにより、現地での宿泊料精算時の感染リスクを軽減し、スタッフの安全を確保。併せて、休業要請や感染症拡大の影響により増加していた、直前キャンセルや無断キャンセルなどのキャンセル料の未収を防ぐことを可能にしました。

さらに、ホームページのデザインも一新し、施設での過ごし方を魅力的に提案することで、新規顧客層の獲得が見込まれます。

宿泊施設のある牧之原市は、静波海岸に代表される有名なサーフポイントを多く持つ「サーフィンの町」として知られ、東京オリンピック・パラリンピックのサーフィン競技のホストタウンの役割も担っています。この恵まれた環境をアピールするため、飲食業者と協力し、地元クラフトビール「牧之原えーる」を提供するビアスタンドもオープン。「新たな生活様式」に対応したドライブスルー方式により商品を提供しています。

企業からのメッセージ・ポストコロナ時代を見据えて

新型コロナウイルスの感染拡大により、地域経済が大きな打撃を受ける中、この危機を克服するためには地域の新しい需要やネットワークの開拓が必要です。

不確定要素の多い未来に向けて、地域の仲間との積極的なコミュニケーションを取りながら、地域全体で手を取り合い、事業展開をしていかなければいけません。

“オリジナル”の追求は、実践と学びの連続。失敗を恐れずに挑戦していくことが大切です。



中部

IoTを活用した野菜の水耕栽培に挑戦

ICO CROWD 合同会社

事業内容 サービス業（出版業）

所在地 静岡市葵区

創業年 平成29年

TEL・FAX TEL：050-3561-0588

URL <https://cryptocrowd.jp>

従業員 2名

チャレンジのPOINT

01

屋内での水耕栽培システム導入
小規模なスペース（ビルの一室）を利用した水耕栽培システムの導入

02

IoT技術の活用
少人数でオペレーションが可能なシステムにより、生産性向上と感染リスク低減を実現

03

安全・安心な生鮮野菜の提供
農薬不使用の水耕栽培により、安全・安心な野菜をオンライン販売

IoT技術を駆使した野菜の水耕栽培システム導入

ICO CROWD合同会社では、雑誌の出版やセミナーの開催など、情報サービスの提供を行っています。新型コロナウイルス感染拡大の影響で、雑誌の広告枠での収入確保が困難になり、セミナーも開催できないため、屋内で野菜を水耕栽培する業態転換に思い切って挑戦しました。

近年注目を集めている植物工場に着目し、水耕栽培システムを自社で開発・運営。得意分野であるIoT技術を駆使して生産性の向上にも取り組んでいます。今後はオンラインで販路を拡大し、静岡県から全国へ新鮮な野菜を提供する予定です。



安定供給・品質確保、生産性向上の取組

屋内での水耕栽培は、常に一定の環境が保たれることから、年間を通して安定した野菜の供給が確保できます。さらに、農薬や害虫の付く心配がなく、新鮮かつ安定した価格で販売することができます。

システムの運営面では、植物の状態を確認するためのウェブカメラを設置するなど、最新のIoT技術を導入し、少人数でのオペレーション、外部からのコントロールも可能となっています。

収穫した野菜は、既に市内の飲食店へ販売を開始しており、オンライン販売も準備中。また、現在はレタス・水菜などの葉物野菜を栽培していますが、今後は他の品種にも拡大し、顧客の多様なニーズを実現していく予定です。

企業からのメッセージ・ポストコロナ時代を見据えて

今回のチャレンジは、当社にとって従来の事業とは異なる分野への挑戦でしたが、テレワークに通じる働き方改革の実践も伴った価値のある試みとなりました。

新規事業の構想段階においては、「ニッチではあるがブーム」「消費者がポジティブなイメージを持っている」といった視点を大事にしながら、模索していく姿勢が必要不可欠です。

大手企業とは異なる、中小企業ならではの視点を大切にすることで、小回りが利く・ニーズに応えやすいという特性を生かした活路が開けます。



中部

「クラウド日報システム」で“新しい働き方”を提案

株式会社るるキャリア

事業内容 サービス業（事業コンサルティング）

所在地 静岡市葵区

創業年 平成24年

TEL・FAX TEL：054-252-8820 FAX：054-270-6520

URL <https://www.uruoiplus.jp>

従業員 4名

チャレンジのPOINT

01

「コミュニケーション型」日報の開発
オンラインによる「非接触」、
「遠隔」で管理できるシステム
を構築

02

“効果的な声かけ”方法の具体化
上司から部下へオンライン上の日報
にフィードバック。具体的な声掛け
方法を提案

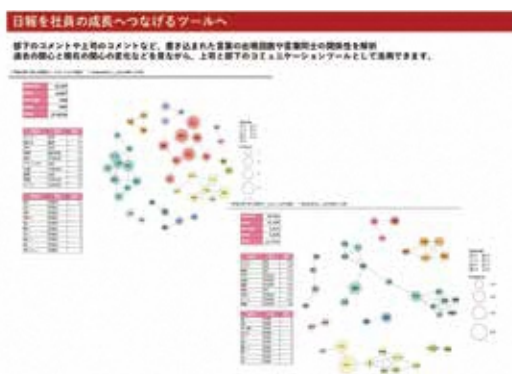
03

チーム作業で「新しい働き方」へ
日報内で業務進捗状況の共有や
意見交換を実施し、個人からチーム
へ業務を効率化

新しい働き方の実現

株式会社るるキャリアは、ダイバーシティ（多様性）の推進や、「働き方改革」を軸とした企業研修の実施・コンサルタント業務を行なってきました。

今回のチャレンジ事業では、各企業が対面式、紙で管理していた日報を、オンライン上で管理できるクラウド日報システム『Asrepo』の開発に着手。生産効率の改善および社内でのコミュニケーションをサポートします。



成長にコミットできるコンサルティングを提供

新型コロナウイルスの影響で、人々の働き方は大きく変化してきました。同社の既存事業であるセミナーや研修の開催はオンラインへ転換され、テレワークを導入する企業も増加しています。

新事業として展開する「クラウド日報システム」を利用したコンサルティングは、業務の棚卸・分析や時間管理などから、業務改善やモチベーション維持のための具体的な声掛けの方法をアドバイス。業務の計画と実際に掛かった時間の差異がわかりやすく“見える化”されることで、問題点が浮き彫りになり、課題の発見・解決につながります。

また部下のやる気を引き出すコミュニケーションを上司へ個別指導するなど、成果にコミットするコンサルティングを行います。日報に入力された言葉を抽出・分析することで、部下の興味関心や貢献意欲などの変化の把握、フィードバック面談への活用、コミュニケーションの活性化などへの可能性も広がります。

企業からのメッセージ・ポストコロナ時代を見据えて

新型コロナウイルスの発生後、「明日何が起こるか分からない」というリスクを抱えた状態に置かれたことで、ハード面を整えることの重要性を認識しました。

クラウド日報システムは、コロナ禍の時代に即したツールであると同時に、「働き方改革」のツールのひとつでもあります。クラウド日報システムを活用したサービスで、個々の事情に応じた働き方を選択し、活躍できる社会を目指します。



中部

飲食店向けテイクアウトアプリ導入支援

株式会社静岡オリコミ

事業内容 サービス業（広告業）

所在地 静岡市葵区

TEL・FAX TEL: 054-283-1977 FAX: 054-284-0187

URL <https://www.shizuori.com>

創業年 昭和55年 従業員 122名

企業からのメッセージ・ポストコロナ時代を見据えて

地元飲食店の活性化を目指し店舗15軒の利用が確定しています。今後は当社の「配送チーム」を活用し、デリバリーもフォローできるシステム構築を目指していきます。コロナが無くても変化が必要だと感じていましたが、一歩踏み出すきっかけになりました。地元ならではのアプローチで今後も新しい挑戦を広げていきたいと思えます。

飲食店向けテイクアウトアプリの導入支援

株式会社静岡オリコミは、新聞折込広告を中心とした広告代理店です。新聞部数の減少や新型コロナウイルス感染拡大の影響から、広告需要が低下し売り上げが急減。チャレンジ事業を活用し、飲食店向けテイクアウトアプリによる新サービス展開に取り組みました。

スマートフォンを活用したアプリ「menu」の導入支援を通じて、遠隔・非接触のテイクアウト事業への移行をサポート。地元店を中心に支援サービスを行うことで、折込広告業から販促支援業に進出、顧客構成も代理店中心から地域密着型に転換しています。



西部

ネットワークを活かした野菜販売ECサイトの構築

株式会社四季彩堂

事業内容 小売業（雑貨販売等）

所在地 浜松市東区

TEL・FAX TEL: 053-545-9000 FAX: 053-544-5411

URL <https://www.shikisaido.co.jp/>

創業年 平成17年 従業員 85名

企業からのメッセージ・ポストコロナ時代を見据えて

今まで、商品仕入れのため国内各所に足を運び、独自にネットワークを構築してきましたが、今回は、従来の事業とは異なる野菜販売に挑戦しました。

コロナ禍で地場の声を聞き集め“自社にできること”を探した結果、たどり着いたのが今回の取組です。地元との交流と地域への貢献は、新しい挑戦の際の活路となります。

親しみやすくシンプルなECサイトを制作

四季折々の小物など、工芸品を総合的に展開する株式会社四季彩堂は、無人野菜販売を行う地域ポータルECサイト『無人野菜商店街』を開設。緊急事態宣言以降、観光関連の取引先からの注文が大幅に減少したことを受け、新規事業であるオンライン野菜販売に着手しました。

オンラインでの注文に慣れていない消費者に向けて、アニメーションタッチのシンプルな分かりやすいデザインを採用。また、「単品での野菜購入が可能」、「受け取りは店舗渡し・配達・発送から選べる」、「生産者は気軽に収穫された野菜のアップができる」など、消費者・生産者どちらにも使いやすいサイトに仕上がっています。



西部

新鮮地場野菜の宅配受注システムの構築

株式会社こころ

事業内容 飲食業

所在地 浜松市中区

創業年 平成16年

TEL・FAX TEL: 053-453-2655 FAX: 053-453-2655

URL <https://www.cocoro-inc.net>

従業員 35名

チャレンジのPOINT

01

地場の新鮮野菜を、ご自宅までお届け
高鮮度な地場野菜を自宅まで
宅配するサービスを開始

02

他者との連携による物流ルートの確保
野菜シェア物流事業を手がける
企業と連携することで、スムーズ
な商流を実現

03

HPに独自の受注システムを構築
お客様のメニュー選択から決済
までを一元管理するシステムを
構築

農家直送の地場野菜を高鮮度で

従来の飲食店経営から、地場野菜産品宅配IT事業『やさびより』をスタートさせた株式会社こころ。

外出自粛によって需要が拡大した、生鮮食品や半加工済食材のミールキットに着目。野菜シェア物流事業を展開する地元企業と連携することで、高鮮度の地場野菜を効率的に配送することを可能にしました。



“食”の選択肢の拡大へ

株式会社こころが展開する17店舗の居酒屋は、緊急事態宣言による休業要請や外出自粛によって客数・売上が激減。危機的状况の中、緊急事態宣言解除後の社会情勢を予測し、生鮮食品やミールキットの需要の高まりに応える事業をスタートさせました。

巣籠もり中の家庭や、買い物のための外出が困難な高齢者などをターゲットに、市場流通品に比べて高鮮度な県内農家直送の地場野菜を週に一度の頻度で宅配しています。扱う野菜は、肥料や栽培方法、収穫のタイミングにまでこだわっています。

注文者は携帯電話もしくはホームページから事前にオンライン発注し、生産者は配送直前に野菜を収穫するという仕組みです。野菜シェア物流会社と連携することで、卸し先に困った地元農家の応援にもつながります。

今後はオフィスワーカー向けのサラダやミールキットなどを開発予定。静岡県産の地場野菜が持つ魅力や可能性、消費者にとっての食の選択の自由を広げていくことを目指しています。

企業からのメッセージ・ポストコロナ時代を見据えて

新型コロナウイルスの影響で、社会のあり方は大きく変化しています。特に大きなダメージを受けている外食産業においては、その変化は著しいものです。

コロナ前の状態に戻る部分があれば、淘汰されるものや新しく確立され定着していくものもあります。「変化を迎えるときは様々なニーズが生まれる瞬間」という考えの下、今までの在り方に捉われず、新しい挑戦を選び試行錯誤を重ねました。

新規事業へのチャレンジは、産業構造の転換や地域経済の活性化に繋がります。



西部

次世代凍結技術による握り鮓デリバリーサービス

有限会社割烹寿し半

事業内容 飲食業

所在地 浜松市東区

創業年 昭和48年

TEL・FAX TEL: 053-433-1421 FAX: 053-433-3992

URL www.sushihan.jp

従業員 6名

チャレンジのPOINT

01

次世代凍結技術の導入

次世代凍結技術の導入により、食品の鮮度と食感、風味を維持

02

生産者との連携によるメニュー開発

“ふじのくに食の都づくり仕事人”として、地元食材を最大限に活かしたメニューを開発

03

静岡から、全国へ。新たな販路の開拓

新しい、伝統的な鮓の実現。“静岡県の新鮮で旨い海の幸”をPR

鮓職人が納得する、本物に近い冷凍鮓

外出を控える動きが長引く中、割烹寿し半では『次世代凍結技術・プロトン凍結機』を導入し、鮮度と食感、風味を保った冷凍鮓を開発。従来の寿司店としての営業形態に加え、新しい生活様式に合わせたテイクアウトやデリバリーなどの中食需要にも対応することができ、“本物に近い冷凍鮓”の販路拡大が期待されます。



技術を駆使し、地域の生産者を支援

プロトン凍結は、食材のドリップや離水による品質低下を防ぐために開発された、次世代の凍結技術です。導入にあたって、食品凍結のデモ実験や試食を行い、プロトン凍結についての知識を深めました。

現在は、地元産の食材を活用したメニュー開発を進めており、商品化に向けてブラッシュアップを重ねています。このうち、コロナによる影響を受けた地元農家の豚肉を使ったメニューは、令和2年10月に開催された農林水産省の『味の匠応援プロジェクト』へ出品しました。「地域の生産者と料理人が出会うことで生まれる、新たな地域の味」を追求しています。

また、プロトン冷凍により、遠方まで美味しい鮓を届けることが可能となったため、ホームページで県内外からの受注に対応し、新たな需要と販路を開拓しています。

今後も、静岡の誇る食材を活かし、新たな生活様式に対応した食文化の展開を目指していきます。

企業からのメッセージ・ポストコロナ時代を見据えて

「コロナが発生する前の社会に戻ることは無いかもしれない」という考えから、プロトン凍結機の導入を決めました。

変化が求められている中で新たな事業に挑戦するという選択をした今、プロトン凍結機の可能性を最大限に引き出したメニューの開発に尽力しています。今後は、オンライン受注による県外など広範囲の販路獲得を目指します。

地元生産者・漁業関係者と協力し、静岡県の魅力のひとつである「食文化の発展」に貢献していきます。



新型コロナにかかる各種支援については、
お近くの商工会議所・商工会にも御相談ください。

商工会議所

下田商工会議所 0558-22-1181	富士宮商工会議所 0544-26-3101	島田商工会議所 0547-37-7155
伊東商工会議所 0557-37-2500	富士商工会議所 0545-52-0995	掛川商工会議所 0537-22-5151
熱海商工会議所 0557-81-9251	静岡商工会議所 054-253-5111	袋井商工会議所 0538-42-6151
三島商工会議所 055-975-4441	焼津商工会議所 054-628-6251	磐田商工会議所 0538-32-2261
沼津商工会議所 055-921-1000	藤枝商工会議所 054-641-2000	浜松商工会議所 053-452-1111

商工会

河津町商工会 0558-34-0821	長泉町商工会 055-986-0685	菊川市商工会 0537-36-2241
東伊豆町商工会 0557-95-2167	清水町商工会 055-975-6987	御前崎市商工会 0537-86-2146
南伊豆町商工会 0558-62-0675	沼津市商工会 055-966-1331	掛川みなみ商工会 0537-72-2701
松崎町商工会 0558-42-0470	芝川商工会 0544-65-0273	森町商工会 0538-85-3126
西伊豆町商工会 0558-52-0270	富士市商工会 0545-71-2358	磐田市商工会 0538-36-9600
伊豆市商工会 0558-72-8511	静岡市清水商工会 054-369-0431	浅羽町商工会 0538-23-2440
伊豆の国市商工会 055-949-3090	岡部町商工会 054-667-0244	天竜商工会 053-925-5151
函南町商工会 055-978-3995	大井川商工会 054-622-0393	浜北商工会 053-586-2171
小山町商工会 0550-76-1100	吉田町商工会 0548-32-3366	奥浜名湖商工会 053-527-2600
御殿場市商工会 0550-83-8822	牧之原市商工会 0548-52-0640	浜名商工会 053-592-3111
裾野市商工会 055-992-0057	島田市商工会 0547-45-4611	新居町商工会 053-594-0634
	川根本町商工会 0547-56-0231	湖西市商工会 053-576-0637



静岡県経済産業部
商工業局商工振興課