

地域	山梨県富士吉田市	認定日	平成19年6月22日	3 - 19 - 085
事業分類	製造(化学・石油製品)	テーマ分類	衣食住(食)、環境	

事業名: 長時間低温保冷が可能な新開発保冷剤の事業化

事業概要(新規性、市場性等)

- ・ -20℃ ~ 5℃ の広い保冷温度帯域で、保冷時間を飛躍的に向上させた新開発保冷剤の事業化。
- ・ 食品等の鮮度保持に最適な温度帯(-20℃ ~ 5℃)を長時間保ち、従来の保冷剤やドライアイスの欠点を克服した保冷剤である。
- ・ 単に保冷剤を製造販売するのみでなく、食品等保冷物の特性に応じて、保冷剤の特性を変え、最適なパッケージを開発して「食品最適保冷システム」として提供する
- ・ ケーキの風味を長時間保持する“アイスシート”や、アイスクリームを7時間以上溶かさずに保持できる製品等ユニークでかつ実用性の高い製品群を開発している。

事業推進体制

顧客・販売先

- ・ 洋菓子店
- ・ ホームセンター
- ・ 生協
- ・ 宅配等運送会社

金融支援

山梨中央銀行

支援予定メニュー

補助金

連携体の構成

企画・開発・製造

コア企業: (株)ラックストーン
(山梨県富士吉田市)

- ・ 低温保冷剤の開発
- ・ 企画・開発力・生産技術力を有する
- ・ 関連特許申請中

包装箱製造・販売

柳井紙工(株)
(山口県熊毛郡平生町)

- ・ 全国ネットの販売網を有する
- ・ トータルパッケージの企画・デザイン・販売促進等

保冷剤の製造支援

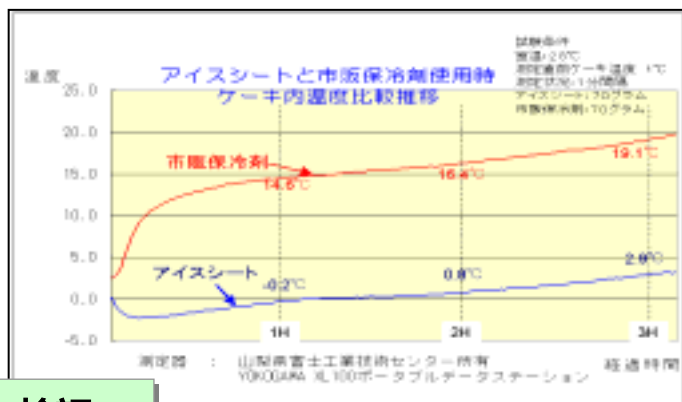
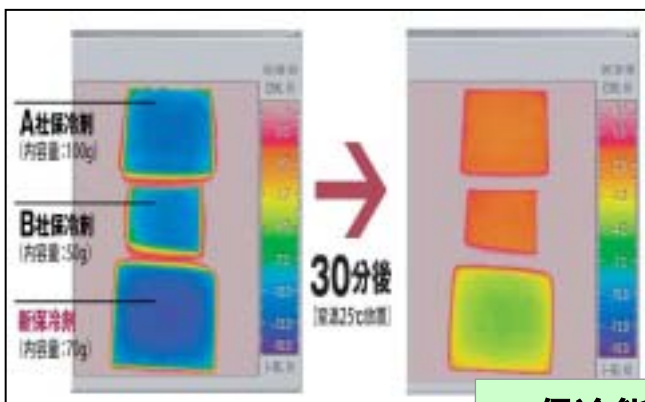
A社
・ 各種保冷剤の製造・販売ノウハウを保有

保冷剤用パックの製造

大手F社
・ 不織布技術の提供

環境包装材製造

(株)環境経営総合研究所
・ 産業用廃棄古紙を再利用した包装材の製造



保冷能力検証

連携のきっかけ、特徴

- 取引先企業からパソコンの発熱防止方法について、当社の技術で対応できないかとの相談を受けたことが本製品開発のきっかけである。
- 数年に渡る化学的冷却方法等の研究開発の結果、平成17年、新開発の保冷剤が極めて良好な保冷効果を示すことが実証できた。
- この保冷剤は従来市販されている商品と比べ保冷効果が飛躍的に向上し、食品等の風味保持に最適な“画期的な保冷剤”であることが判明し、平成18年、新開発の保冷剤として2件特許申請するとともにその事業化に着手した。
- 本事業は、単に新開発の保冷剤を製造販売するのみでなく、食品等保冷物の特性に応じて、保冷剤の特性を変え、最適なパッケージを開発して「食品最適保冷システム」として提供することを最大の特徴としている。
- パッケージの専門企業と連携しており、保冷剤とパッケージの相乗効果による最適保冷システムを提供する連携事業である。

コア企業の会社概要

企業名・代表者	株式会社ラックストーン 代表取締役 宮下 博一	
所在地	山梨県富士吉田市小明見2370	
創業	平成元年4月	
資本金・従業員数	900万円	10名
業種	製造業(電子部品)	
T E L	0555-22-8098	
F A X	0555-22-9566	
ホームページ	http://tsubetee.jp	
e - m a i l	rstone@mfi.or.jp	

PR等その他の情報

- 環境に優しい保冷剤として、温室効果ガスの排出削減、繰り返し使用(リユース)が可能など多くの利点がある。
- 「取扱いの簡便性」を重要な製品コンセプトとしており、保冷性能に加えて使用者の立場に立ったきめ細かい製品づくりが顧客に好評を博している。
- 従来品と比較してデザイン性にも優れ、リユース(再利用)を意識したパッケージは洋菓子等の売上増加にも貢献できる。