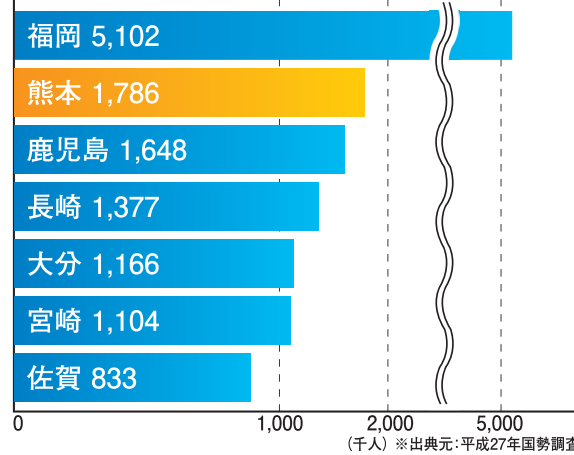


九州の中心、熊本から広がる産業の輪

熊本県は九州の中心に位置し、生産や物流の拠点として最適です。九州各県と高速道路で結ばれており、九州の物流の中心地とも言える利便性の高い地域です。また、九州の人口は約1,300万人であり、熊本を中心に一大消費地が広がっています。

九州各県の人口 九州計1,301.6万人

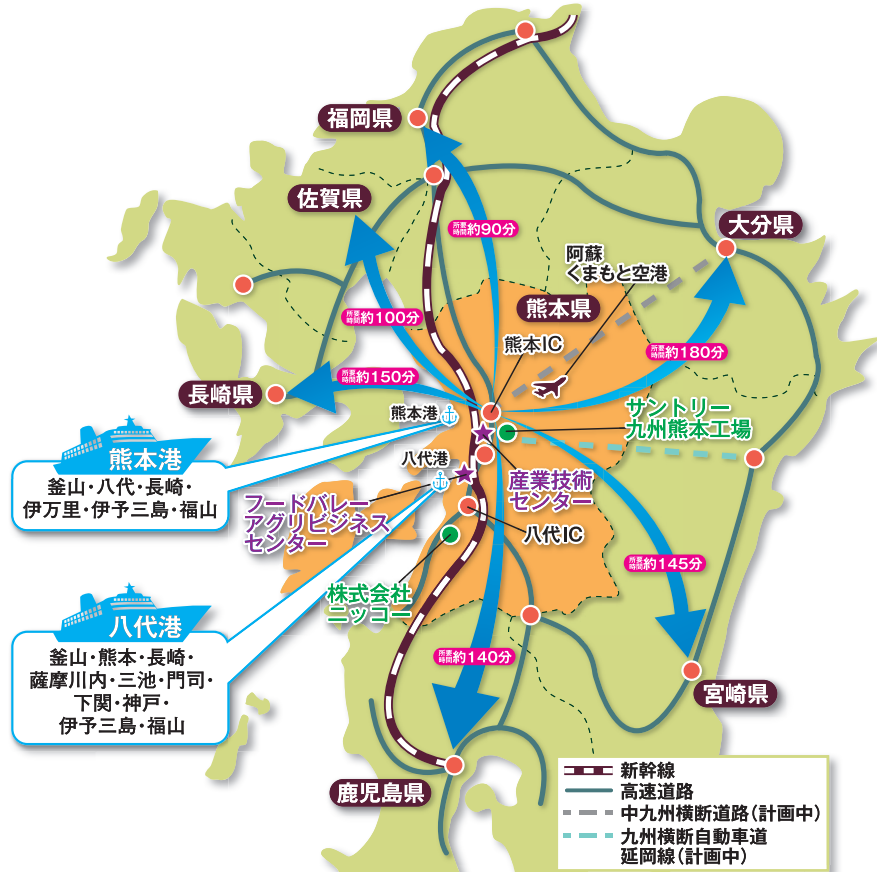


高速道路網

九州自動車道といった高速道路網の発達で、九州各県の主要都市まで90分～180分前後で結ばれています。また、横断道路や、スマートICの整備が進むことで、交通の要衝として更なる発展が期待されます。

熊本港、八代港

熊本港は九州のほぼ中心部に位置し、中国、韓国をはじめとした東アジア諸国を対象に、熊本都市圏及び周辺地域に立地する企業の取扱貨物の輸送拠点となっています。九州自動車道や熊本都市圏へ約30分でアクセスでき、九州各県への道路ネットワークにも優れています。八代港は熊本県の南西部、八代海に注ぐ球磨川の河口に位置し、県南地域に立地する企業の貿易の拠点となっています。平成29年には新たなガントリークレーンを配備し、利便性が向上しました。両港とも九州の物流拠点港として、さらなる発展が期待されています。



九州新幹線

新大阪～熊本間が最速2時間58分、博多～熊本間が最速33分で結ばれ、大都市圏との時間的距離が縮まり、ぐっと近くなりました。



阿蘇くまもと空港

阿蘇くまもと空港は、熊本市中心部から東へ20kmの場所に位置しています。大型旅客機にも対応する3,000m滑走路や、悪天候時の着陸で強みを発揮する最新の計器着陸装置CAT-Ⅲbを有し、航空輸送の拠点となっています。JR最寄駅からの空港ライナーなど、空港アクセスの利便性向上も図られ、九州の中心に位置する拠点空港として期待されています。



熊本県企業立地課

〒862-8570
熊本市中央区水前寺6丁目18-1
TEL:096-333-2328
FAX:096-385-5797
E-mail:kigyouricchika@pref.kumamoto.lg.jp

熊本県東京事務所

〒104-0061
東京都中央区銀座5-3-16 銀座熊本館3階
TEL:03-3572-5022
FAX:03-3574-6714
E-mail:toukyoujimusyo@pref.kumamoto.lg.jp

熊本県大阪事務所

〒530-0001
大阪府大阪市北区梅田1丁目1-3-2100
大阪駅前第3ビル 21階
TEL:06-6344-3883 FAX:06-6344-3807
E-mail:oosakajimu@pref.kumamoto.lg.jp

URL <http://www.kumamoto-investment.jp>
(2019年3月作成)



企業立地のご案内

フードアイランド熊本を
目指して

熊本県



九州の真ん中

熊本

食品産業を支えるパワースポット



■ 万全のサポート体制

海や山など変化に富んだ環境を活かし、様々な農産物・水産物がつくられています。

トマト

生産量で日本一を誇る、熊本のトマト。一年を通して美味しいトマトが出荷されています。

すいか

生産量日本一のトマトと並び熊本を代表する農作物のすいか。果肉は緻密で濃厚な甘さが特徴です。

柑橘 デコボン

なす ヒゴムラサキ

大人の腕まわりほどの太さのジャンボなすで、果肉が柔らかい、アクの少ない品種です。

いちご

濃い赤色で粒が大きい品種。甘さと酸味のバランスがとれた上品な味が特徴です。

ゆうべに

米 くまさんの輝き

熊本のお米をリードする新ブランド。夏の暑さに強く、炊きあがった飯はツヤと粘りがあり食味に優れています。

牛肉 あか牛

赤身が柔らかく、しっかりとした味わい。余分な脂肪が少ないヘルシーな牛肉です。

鶏 天草大王

昭和初期に絶滅し、平成13年に復元された日本最大級の地鶏です。味がよく、歯ごたえがあり、幅広い料理で楽しめます。

海老 クルマエビ

とろけるような甘味とプリッとした歯ごたえ、熊本県を代表する魚介類です。

企業概要について

サントリーグループでは「水と生きる」という企業理念のもと、豊かな水と自然の恵みをお客様にお届けできるよう、ビール、ワイン、清涼飲料などの製品づくりに取り組んでいます。なかでも、サントリー九州熊本工場

サントリービール株式会社
サントリー九州熊本工場
工場長 大下 勝巳

熊本とともに歩む 企業の声

企業概要について

当社は、主に冷凍食品の製造を行っており、神奈川県に本社があります。工場機能の一部移管という形で会長である私の父の出身地である熊本県八代市に工場を設けました。当社は、安全安心な商品を全国のお客様に届けるため、国産、無添加にこだわり、開発から出荷まで全て自社で行っています。この八代工場でも野菜や小麦などの食材は九州で生産されたものを多く使っており、たい焼きなどの焼き菓子、あんかけラーメンやけんちんうどんといった麺類などを主に製造しています。

食材が豊富な熊本ならではのメリット

熊本は農産品などが非常に豊富です。生産量日本一を誇るトマトやすいか、あか牛や天草大王といったブランド肉、クルマエビやマダコといった海の幸など、様々な食材が手に入ります。首都圏で生産する場合、食材の仕入れを北海道や九州に頼ることが多くなりますが、熊本は県内及び九州内で良質な素材を確保できるため、仕入れにかかる物流コストを削減することができます。当社で使っているレンコンやゴボウ、ナスなども主に熊本県内から仕入れており、大変メリットが大きい場所と思います。

地域との距離が近いからできること

当社の製品によく使っているタケノコも、以前は業者から仕入れていましたが、八代で山を所有されている方から、タケノコを掘っても売り先がないという声を聞いたため、これを活かさない手はないと考え、直接買い取ることになりました。今では八代のタケノコをブランドにした製品開発なども手掛けています。地域との距離が近いからこそ、生産者の方々と一緒に工場を育てていくことができています。

人柄が良く、家族のように仲良く

当社では「人のためになるような仕事をする」ということをモットーとしており、社員の採用においても人柄を重視しています。八代工場の社員は地元採用がほとんどで、20代が多いです。皆人柄も良く、家族のように仲良く働いています。

立地を検討している企業へメッセージ

工場を立地するにあたっては、その地域に溶け込むことが一番大事です。熊本の方は人柄も温かく、協力的で、この地に立地したことはとても良かったと思っています。今後は、八代の地でさらに事業を拡大していきたいと考えています。

株式会社ニッコー 八代工場
代表取締役社長 山崎 雅文

熊本県産業技術センターのご紹介

Kumamoto Industrial Research Institute

熊本県産業技術センターは、産業技術及び農産物の加工に関する研究開発、指導及び支援などを行い、県内産業の振興を図るために熊本県が設置した技術支援機関です。熊本県の産業全体を一つの会社に例え、その会社全体が「売れるものづくり」を行っていくための「技術部」として、皆様のサポートに取り組んでいます。

真空凍結乾燥機

真空凍結乾燥法により、味、香り、色等の変化を抑え、栄養価等の減少を抑制した高品質の乾燥食品を試作できます。

レトルト殺菌機

食品加工試作室

熊本県産業技術センター/外観

フードバレーアグリビジネスセンター/外観

フードバレーアグリビジネスセンターのご紹介

Kumamoto FoodValley Agri Business Center

県南フードバレー構想とは？

県南地域(八代地域、水俣・芦北地域、人吉・球磨地域)の豊富な農林水産物を活かし、食関連の研究開発機関や企業等を集積させる(「フードバレー」の形成)ことにより地域活性化を目指すものです。

柑橘の搾汁や果皮を使った 商品開発支援

柑橘を丸ごと搾汁するので、香り高いジュースの試作ができます。また、搾汁後の果実の外皮だけを分離回収できるので、効率的にピールなどの試作ができます。

搾汁機

「ものづくり」のサポートに

食ビジネスの新たな架け橋に

当センターでは、「**県南フードバレー構想**」の推進拠点として、農業に携わる方や企業からの相談、事業者間のマッチング、加工品の試作などにワンストップで対応し、6次産業化や事業拡大を支援します。