



世界で認められる 四日市市の 技術力と挑戦

本市の製造業は、ものづくりの伝統を受け継ぎつつ、常に新しい技術や製品開発に挑戦し続けています。地域の特性を生かし、優れた技術者たちが育んだこの地の産業は、高い品質と革新性で国内外から高い評価を得ています。
今回は、市内のものづくり企業の中でも、特に食品や食品に関する機械を製造し、世界に挑戦を続ける企業を紹介します。

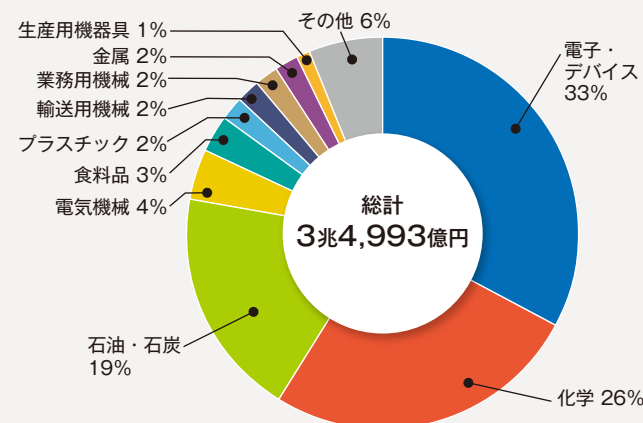
日本のものづくりを支える四日市市の産業発展

本市は古くから「四日^{いち}の市」に象徴される商業のまちとして、また、東海道の宿場町として栄えてきました。明治時代に入って四日市港が伊勢湾最初の開港場に指定され、世界に門戸が開かれると、製糸業や製油業、製網業などの近代工業が次々と立地しました。

昭和30年代には、臨海部に日本を代表する石油化学コンビナートが形成されました。その後、産業の多様化を図るなかで、内陸部に工業団地を造成し、加工組立型産業やハイテク産業、バイオ産業などの誘致が進められ、現在でも日本のものづくり産業を支える、全国有数の産業都市として発展しています。

数字で見る四日市市の工業

本市には石油・化学、半導体、自動車、食品など多様な工業が集積しており、製造品出荷額などは**3兆4,993億円**（2024年経済構造実態調査：2023年実績）で全国**第12位**と、日本を代表する工業都市の一つとなっています。



順位	市区町村	人口	製造品出荷額等
1	豊田市	41万人	20兆 5,271億円
2	倉敷市	47万人	5兆 5,488億円
3	市原市	26万人	5兆 1,190億円
4	大阪市	277万人	4兆 5,596億円
5	堺市	81万人	4兆 4,977億円
6	川崎市	153万人	4兆 3,172億円
7	横浜市	375万人	4兆 2,223億円
8	大分市	47万人	3兆 9,705億円
9	神戸市	149万人	3兆 8,400億円
10	名古屋市	230万人	3兆 5,491億円
11	広島市	117万人	3兆 5,442億円
12	四日市市	30万人	3兆 4,993億円
13	岡崎市	38万人	3兆 1,926億円
14	太田市	22万人	3兆 1,471億円
15	姫路市	52万人	2兆 9,833億円

四日市市から世界へ

世界市場で存在感を示している本市の企業の成功事例や、新たな挑戦を続ける企業を紹介します。

伊藤工機株式会社

1951年に創業し、地域の産業を支える企業として成長を遂げてきました。当社が開発したIHを利用した大型調理機は、調理能力・機能・価格などが高く評価され、東南アジアでは、ケータリングや機内食の調理に活用されています。

23年前の革新的な開発の背景

四日市市のコンビナートを主な取引先としたメンテナンス会社として創業したため、食品製造の経験がない中、以前から取り引きのあった大手コンビニに求められ「手作り風のチャーハンを作る機械」に挑戦しました。

2年間の試行錯誤の末、IHによる高温加熱を用い、鍋を回転させ、専用の攪拌羽根で具材をあおる新機構を開発しました。従来の食品調理機械の概念にとらわれない革新により、具材が均一に加熱され、理想的な「パラパラ感」を実現しました。

社員の情熱と未来への挑戦

当社では、企画から納品まですべての工程に社員が関与し、心を込めてものづくりに取り組み、さまざまな国でおいしい食を提供しています。今後も新たな市場や業界への挑戦を続け、世界へ展開することを目指します。

会社概要

- 本社 三ツ谷町 14-20
- 創業 1951年
- 代表取締役社長 寺村輝行
- 他事業所 安曇野事業所
- 関連会社 シンガポール
- 従業員 26人



寺村代表取締役社長
(本社前)



IH調理機の開発担当者の
熊崎専務



海外のケータリング会社で
使用されるIH調理機



ラーメンチェーン店で
使用されるIH調理機

三鈴工機株式会社

1946年に三鈴鉄工所として創業し、来年で80周年を迎えます。コンベヤメーカーとしてスタートし、1960年代から食品加工機械の開発に注力してきました。

コンベヤシステムを中心とした総合エンジニアリング能力

特に製菓・製パン機械は、国内外で高く評価されています。1971年に米国の世界的製パン機械メーカー Baker Perkins社と技術提携し、業界に先駆けて国産化した機器が日本の大手製パン会社に導入されるなど、数々の挑戦を経て成長してきました。当社の強みは、装置の設計から稼働まで一貫してサポートできる総合エンジニアリング能力です。当社の製品を使う企業からは、メンテナンスの迅速さや安定した品質が評価されています。本号の表紙写真は焼成後のパンを冷却する装置で、パンが通過する距離は1kmにもなります。

四日市市のコンベヤが世界の食品産業をつなぐ

今後はアジア圏から欧米諸国への展開を進め、ニーズに応えるために技術革新を続けていきます。コンビニやスーパーで見かけるパンやお菓子の多くには、私たちの技術が使われています。ぜひ身近な製品に注目してみてください。

会社概要

- 本社 楠町北五味塚 530
- 創業 1946年
- 代表取締役社長 打田卓也
- 支店など 東京事業所、大阪支店
- 従業員 130人



ドラムレススパイラルコンベヤ
と岩元取締役 FFA 事業部長



伸縮・増設可能な
ユニバーサルコンベヤ



本社工場

株式会社スエヒロ E P M

地元四日市市の食用油メーカーの工務部が独立し、1953年に有限会社末広鉄工場として創業しました。国内で初めて植物油脂用大型搾油機を国産化し、搾油機で培った技術を基に開発したエクストルーダー（食品加工装置）の設計・製造を通じて、世界へ優れた技術を提供しています。搾油機の国内シェアは90%を超えています。

夢の多機能型食品加工機 エクストルーダー

当社の強みは、圧搾機におけるスクリュープレス方式を駆使した高い効率性と耐久性です。得意とする大型搾油機や搾油の技術を基に開発したエクストルーダーは、幅広い複合機能を持ち、スナック菓子やペットフードなど、私たちの生活に欠かせない商品を生み出しています。

世界の安全な食文化を支える

最近では、アジア市場への進出にも力を入れていて、タイ国家食品研究所へのエクストルーダー寄贈や現地スタッフへの指導を通じて、国際的な交流も深めています。ものづくりを通じて地域の食文化を育み、国内外の人に安心して食を楽しんでいただけるように努めています。

会社概要

- 本社 末広町2-4
- 創業 1953年
- 代表取締役社長 佐久間寿仁
- 支店 バンコク駐在員事務所
- 従業員 45人



佐久間代表取締役社長
(本社前)



開発担当糸谷さんと
小型2軸エクストルーダー



実験用小型搾油機

九鬼産業株式会社

1886年の創業以来、130年以上にわたり「ごま一筋」を貫いて事業を展開してきました。

当社は長く海外向けの営業活動に注力しており、看板商品である純正ごま油は、世界各地のスーパーで販売され、現地の人の生活に溶け込んでいます。また、ミシュラン星付きレストランのシェフから料理の風味を際立たせる調味料として選ばれているなど、現在では多くの国で普段使いから特別な食事まで幅広いシーンで愛用されるようになりました。

伝統的な圧搾法と品質へのこだわり

最大の強みは、創業以来守り続けている伝統的な圧搾法です。この製法により、ごま本来の旨みが最大限に引き出され、多様な料理にマッチします。「品質第一」を徹底し、安全・安心な製品を提供し続けています。

未来への展望と持続的な成長

健康的な植物油としてのごま油のニーズが高まる中、現地の食文化に寄り添いながら新しい使い方を提案し、世界各地で市場のさらなる拡大を目指していきます。そして、四日市市から世界中の食卓に喜びと感動を届けられるよう、ものづくりに励んでいきます。

会社概要

- 本社事務所 中納屋町 8-18
- 創業 1886年
- 代表取締役社長 田中啓之
- 工場・営業所 8カ所
- 従業員 212人



田中代表取締役社長



焙煎チェック



ボトリングプラント（工場）で充填、ラベリング後、
厳重な検査を経て出荷



ミナミ産業株式会社

1951年に創業し、革新的な技術で豆腐を世界に広めています。特に、萬来鍋は「どこでも、誰でも、できたて豆腐が楽しめる」をコンセプトに開発され、国内外のホテルや飲食店で高い評価を得ています。

新技術で食品ロスを削減

丸大豆を20～30マイクロメートルに超微粉碎し、オカラが出ない豆乳・豆腐を製造しています。もともとは豆腐や油揚げを作る機械を扱っていましたが、大豆の粉碎に挑戦し、製造特許を取得しました。

また、ウルトラファインバブル（UFB）技術の開発にも注力しています。このナノレベルの気泡生成技術は、食品の酸化を防ぎ、鮮度や食感を向上させています。

これらの新技術により、食品ロス削減に貢献しています。

地域貢献と世界展開

「社会課題を技術で解決する姿勢」と「現場主義」により、微粉碎やUFBなどの独自の技術を生み出しました。常温で長期間の保存が可能な「ロングライフ豆乳」は30カ国以上に輸出され、多くの人に支持されています。地域の資源や技術を活用し、四日市市から新たな食文化を世界に発信していきます。

会社概要

- 本社 東新町 3-18
- 創業 1951年
- 代表取締役社長 南川勤
- 工場・研究所 4カ所
- グループ企業 2社
- 従業員 30人

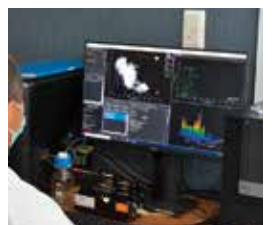
Minamisangyo co.,ltd.



南川代表取締役社長（左）と
海外営業担当加藤さん（右）



萬来鍋とロングライフ豆乳



UFBの発生状況を確認



UFBと水道水を比較し、サビが
抑制されていることを確認

株式会社おにぎりの桃太郎

1976年の創業以来、当社が大切にしているのは、「安心安全でおいしいものをお客様へ」というポリシーです。加えて、古い体質にとらわれない、女性を中心とした社風を目指し、現在も多くの女性スタッフと共に地元の味を提供し続けています。

四日市発のおにぎりを世界に知ってもらいたい

現在はシンガポールへの進出に取り組んでいます。まずは現地のマーケティング手法と、桃太郎のものづくりへの思いを融合させた新しいメニューやサービスを展開する計画です。

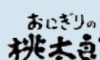
まだ現地では一般的ではない「おにぎり」と「うどん」をセットで楽しむスタイルを提案し、手軽においしい日本のおにぎりを味わえる環境を提供したいと考えています。

いつか世界の空で桃太郎のおにぎりを

世界中の機内食で自社のおにぎりが提供されることを目指して、これからも海外進出に積極的に取り組んでいきます。これらの挑戦は、地元で信頼される味を提供し続けたその理念と技術を広める絶好の機会と考えています。

会社概要

- 本社・工場 久保田1丁目6-54
- 創業 1976年
- 代表取締役会長 上田輝一
- 社長 上田耕平
- 直営店 16店舗
- 従業員 160人



上田代表取締役社長
「桃太郎うどん」と「味おにぎり」



出荷前のおにぎりラック



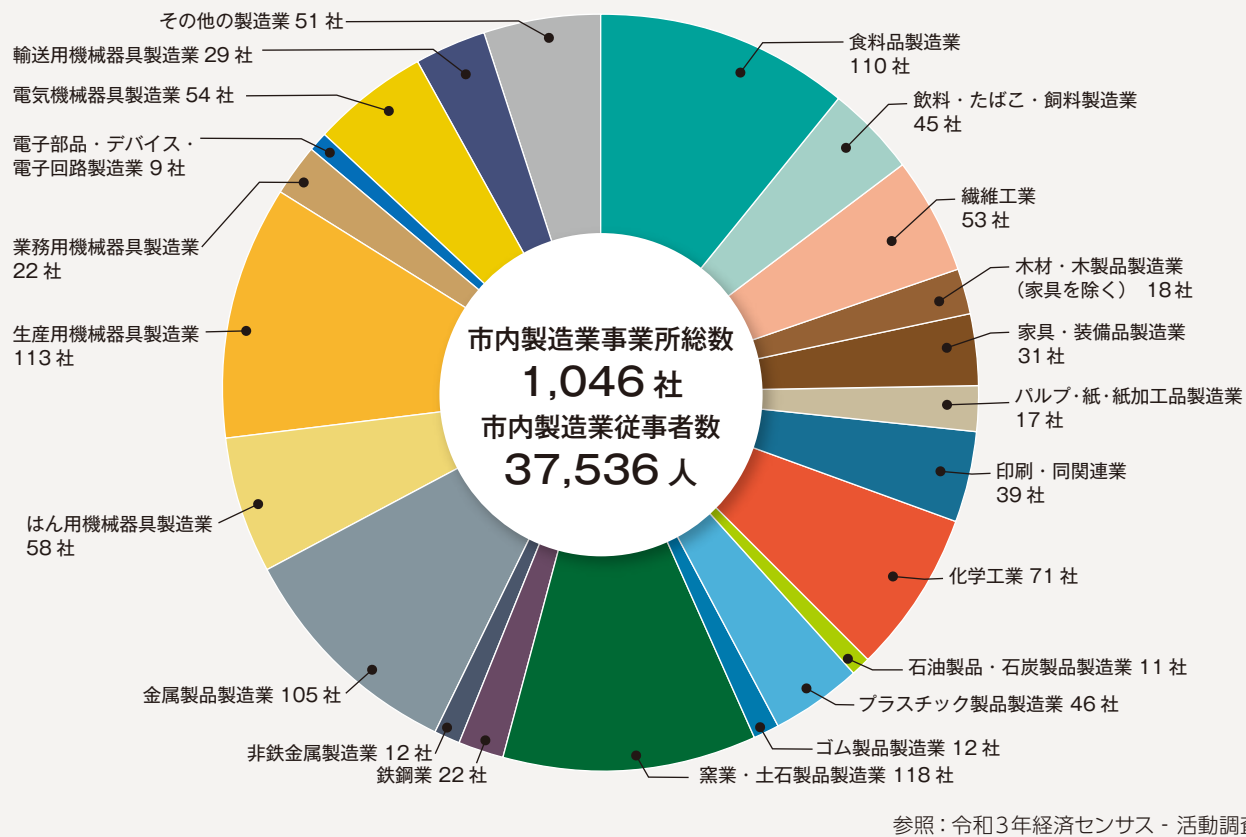
久保田本店



おにぎり個包装機

知られざる四日市市の力！世界を支える多彩なものづくり企業

本市には、さまざまな分野で卓越した製造技術を持つ企業が集結しており、地域の経済を支える力となっています。



さまざまな分野の企業が集まることで、それぞれの専門知識や経験を掛け合わせ、新しい技術やイノベーションが生まれやすいものづくり環境が本市にはあります。

世界へ羽ばたく企業を後押し！四日市市の企業支援

四日市市中小企業・小規模企業振興基本条例の制定

本市では、議員提案により、令和7年6月30日に「四日市市中小企業・小規模企業振興基本条例」を制定しました。

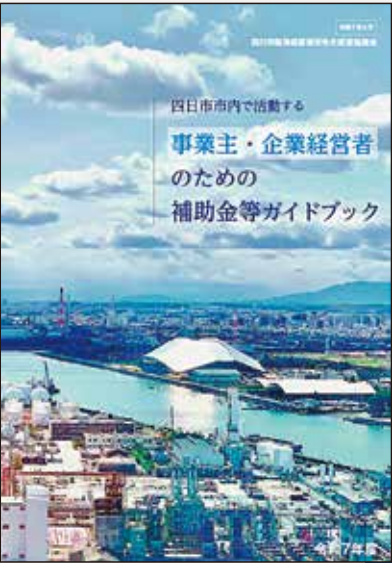
この条例は、中小企業などの振興に関して市の責務、振興施策の基本となる事項を定め、地域経済の持続的な発展および市民生活の向上に寄与することを目的としています。

優れた技術力を有する中小企業などは、地域の雇用や経済を支えている重要な存在です。昨今、世界経済の情勢変化への対応や、少子高齢化、デジタル化、脱炭素化など新たな変革への対応が求められています。本市では、中小企業などの振興を市政の重要課題として位置づけ、より一層の振興策を実施していきます。

主な補助制度

- **四日市市新規産業創出事業補助金**
中小製造業者が行う新商品・新技術開発にかかる経費を支援します
- **四日市市中小企業海外販路開拓支援事業補助金**
海外で開催される見本市や商談会などへ出展する市内の中小企業者を支援します
- **四日市市企業立地奨励金**
市内で工場や事業所、研究所などを新・増設する事業者に対して奨励金を交付します
- **四日市市 IT 企業等進出支援事業補助金**
市内で IT オフィスなどの事業所を新設、増設する企業などに対して、予算の範囲内でその経費の一部を補助します

補助金ガイドブック
ほかにもさまざまな支援制度があります。
詳しくは、右記二次元コードを参照ください



四日市市企業 OB 人材センター

企業 OB 人材センターは、企業 OB が中小事業者を支援する活動拠点です。

貴重な経験やノウハウを有する企業 OB を同センターアドバイザーとして登録し、製造業をはじめとする中小事業者へ派遣しています。アドバイザーが培ってきたスキルを生かし、事業者が希望するさまざまな支援を行うことにより、市内の産業の活性化を図っています。

また、市内の小・中学生に向けて、科学の面白さと、ものづくりの魅力を伝える講座も開催しています。

企業 OB 人材センター
時 9:00 ~ 17:00 所 地場産業振興センター(じばさん)3階
TEL: 350-5300 FAX: 350-5303

