

ふくしま産業応援ファンド

助成金公募のお知らせ

研究開発をお考えの福島県内中小企業者の皆様へ

新商品・新技術等の調査・分析、開発、販路開拓に係る経費の2分の1を助成します

県内中小企業者の皆様の新製品・新技術及びその構想について、市場調査、事業可能性調査及び開発並びに販路開拓について支援することにより、新産業の創造、新規市場の開拓、未開拓市場への参入を促進し、本県産業の活性化、本県産業の自立的発展を図るために実施するものです。

※本公募は、令和5年度福島県予算の県議会での成立を前提としていますので、予算成立が本事業実施の条件となります。

公募期間 令和5年2月9日(木)～3月24日(金) **必着**

助成対象期間 交付決定日(5月上旬予定)～令和6年1月31日まで
(販路開拓事業は、令和6年3月20日まで)

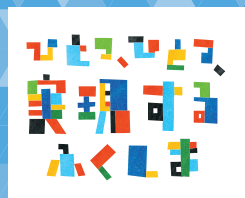
採択額が予算額に達しない場合、次回公募を令和5年4月下旬～5月末の期間で、
予算額に達した場合、次回公募を令和5年8月上旬～9月末の期間での実施を予定しています。

	助成対象者	対象経費	助成率	助成上限額
事業可能性等 調査事業	次のいずれかに 該当する者	・旅費 ・調査・分析費 ・その他の事業費	助成対象経費の 1 / 2 以内	100万円
技術開発事業	1 県内に事業所を有する 中小企業者、 NPO法人等 2 助成期間内に 県内において創業 する者	・原材料費 ・機械装置・工具器具費 (生産のための設備は対象外) ・外注加工費 (主たる研究課題は外注不可) ・技術指導費 ・その他の事業費		500万円
販路開拓事業 ※新商品、新製品に 関するもの	3 1、2で構成 されるグループ ※みなし大企業は 対象外となります	・展示会出展関連費用 ・広告宣伝費 ・印刷製本費 ・外部委託費 ・職員等旅費 ・その他の事業費		100万円
中小企業 育成支援事業	県内の商工関係団体、 金融関係団体、金融機関、 産学連携機関等	・謝金・旅費 ・会議費 ・印刷製本費 ・通信運搬費 ・その他の事業費	助成対象経費の 10 / 10 以内	100万円

※新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、本公募にかかる説明会は実施いたしません。
随時相談を受け付けていますので、公募期間の内外を問わずご相談ください。

オンラインでの
相談も実施

▶ 相談予約フォームはこちら <https://timerex.net/s/f-tech/3e1ac402>



公益財団法人福島県産業振興センター
技術支援部 技術総務課
TEL 024-959-1929
E-Mail f-tech@f-open.or.jp
LINE公式アカウント @157njtwe



〒963-0215 郡山市待池台1-12
福島県ハイテクプラザ内

テクノ・コム

<https://fukushima-techno.com/r/>

応募から事業終了までのスケジュール例

～3月下旬	4月上旬～4月末			5月	～令和6年1月末まで	令和6年2月以降
応募 〔助成金交付 申請書の提出〕	事務局 ヒアリング の実施	審査委員会 による審査	採択者 決定	採択通知、 助成事業開始	助成事業の 実施	事業の 実績報告後 助成金額確定、 助成金支払い 事業終了後 事業化等状況の 定期報告

対象事業の例（過去採択事業）

フッ素樹脂 (PTFE) とマグネシウム、チタンの接合化技術の調査

事業可能性
調査

試作・
開発

販路
開拓

ロボットの機能が進化する一方で、積載する電子部品が増加しており、筐体部・構造部の軽量化が必要となっている。そこで、軽量化方法の一つとしてプラスチックと金属の接合方法について事業可能性に関する調査を行った（接合方法については特許を取得）。その後、接合後の振動試験、温度環境試験を実施し実環境に耐えうる条件を見出した。加工サンプルをもとにPTFEと金属接合によるメリットの周知や提案営業等を実施する。



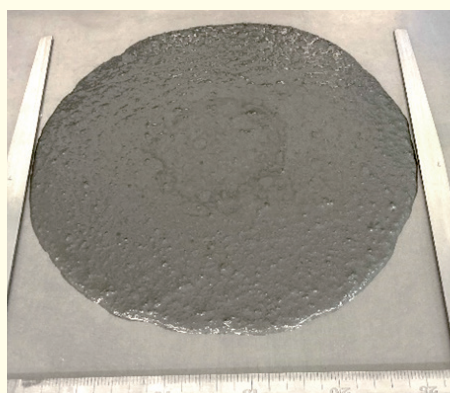
フッ素樹脂 (PTFE) とマグネシウム (Mg) の
接合加工サンプル

産業副産物資源有効利用した工事用充填材の開発

事業可能性
調査

試作・
開発

販路
開拓



火力発電所で発生するフライアッシュとクリンカーアッシュを混練し、流動性に優れた工事用充填材の開発を行った。

特徴として、硬化前は高い流動性を保持しているため、狭い空間や複雑な形状を有する箇所でも容易に埋め戻し充填が可能であり、また、ポンプ圧送・打設が可能で締固めを必要とせず、施工の大幅な省力化が図れる。

副産物の再利用に着目した開発であり、循環型社会への貢献という側面を有している。

会津身しらず柿を使った新商品の販路開拓

事業可能性
調査

試作・
開発

販路
開拓

福島県の伝統的な地域資源である「会津身不知柿（みしらずがき）」を活用した新商品として、香料や風味付けを使わず、会津身しらず柿本来の美味しさを味わう事ができるひと口サイズの和菓子の商品開発を行った。

コロナ禍で試食の実施ができない中、クオリティの高い写真やPOPフライヤーを作成したことで、新規顧客のスムーズな獲得につながった。また、新商品のプロモーション動画を製作し、SNSに掲載して情報発信するなど販売促進に活用している。

