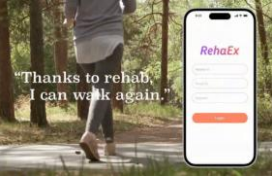


新製品・新技術開発支援事業 令和7年度採択企業・事業一覧

区分	事業者	事業名	事業成果
		概要	
特定集積産業枠（医療福祉機器等）	トーアエイヨー株式会社 (福島研究所：福島市飯坂町湯野字田中1)	難治性腎疾患に対する新規治療薬開発を目的とした核酸医薬の探索研究 難治性腎疾患の新規治療薬として核酸医薬（アンチセンス核酸；ASO）の研究開発を進めている。令和6年度の事業では医薬品候補となるASOを見出しているが、本年度の事業では医薬品候補ASOのバックアップとなるASOの探索を行った。 また、前年度の事業にて出願した特許の権利範囲を拡大するための検討も実施した。	医薬品候補ASOと同等以上のプロファイルを有するバックアップ候補ASOを複数見出すことに成功。また、特許の権利範囲を拡大するための検討も着実に進め、令和7年12月に国際出願を行った。 今後、医薬品候補ASOの毒性試験を実施予定であるが、何らかの問題が認められた場合にはバックアップASOに切り替えて研究開発を進める予定。 
	株式会社U Tヘルステック (本社：郡山市虎丸町21-10 EME郡山ビル6階) ※補助時は市内に本社あり	遠隔リハビリ機器「RehaEx(リハエックス)」の製造販売と海外展開による高付加価値医療分野の新事業創出 自宅で遠隔リハビリテーションができるシステム「RehaEx」の海外展開に向け、展示会出展等による市場調査をもとに製品の改良を行う。	海外展開に向けたプロモーション動画・英語版ウェブサイトを制作。 ドイツ・ドバイ・米国の展示会へ出展し、臨床現場の医師や現地法人担当者から知見を獲得。 2029年の販売を目指し引き続き取り組みを進めていく。 
	有限会社 I T C (本社：福島市東浜町24-13)	高齢者のフレイル等のリスク予知予防に資する計測支援システムの研究開発～実証試験による機器システムの開発～ 膝関節揺動を「見える化&数値化」する膝関節音響計測用無線センサ装置の臨床に向け、実証実験や市場調査により課題・改善点を洗い出し、ブラッシュアップを行う。	センサの軽量化・巻き付けベルトの改良による装着時のストレス対策、信号のノイズ改善や安定化に取り組み、10件程度の臨床試験を実施。 引き続き改良を行いながらデータベースの構築を目指す。 
	株式会社東北補装具製作所 (本社：福島市黒岩字田部屋44-2)	CTデータを用いた腐食しにくい金属部品を使った体幹軟性装具の開発 CTデータを用いて3Dプリンターで射出成型した身体形状をもとにコルセット製作ができる遠隔受注システムを構築し、コルセット製作スケジュールの短縮を図る。 また、腐食が問題となっている金属部品を用いないコルセットの開発を行う。	県内の病院で受注システムによるコルセット製作・納品を行い、納期の短縮に繋がることが実証された。 また、部品も試作を重ね、高強度で耐食性のあるコルセット製作に成功した。 
	福島セルファクトリー株式会社 (本社：福島市栄町7-33 福島トヨタビル6階)	がんオルガノイド「S-PD0」の長期安定培養を実現する専用培地の開発 患者由来がん組織の遺伝子発現プロファイルを高いレベルで保持する「S-PD0」を、臨床に近い性質を維持しながら長期間培養可能な専用培地サプリメントキットを開発する。	添加因子の選定、培地組成の網羅的検討、培養評価を実施し、36種類のS-PD0について最適な培地条件を確立した。 最終的に6製品を培地サプリメントキットとして製品化することに成功した。 

新製品・新技術開発支援事業 令和7年度採択企業・事業一覧

区分	事業者	事業名	事業成果
		概要	
特定集積産業枠（食品加工）	サンヨー缶詰株式会社 (本社：福島市仲間町10-13)	福島市産白桃の高付加価値商品開発及びアップサイクル食品化の確立	自社ブランド「旬果ふくのえ」を立ち上げ、専用ホームページやInstagramを開設。 市産あかつきの樹上完熟桃を使用し、瓶詰やジュレ、凍らせて食べるゼリーなどの新商品を開発し、令和8年2月には市長表敬により成果報告を行った。
		市産の樹上完熟桃を使用した全国に誇れる高付加価値の製品を開発する。 また、通常破棄される摘果された若桃等を加工し、福島産をアピールしながら付加価値をつけて販売し、桃のアップサイクル化を確立する。	
	有限会社松島屋旅館 (本社：福島市飯坂町湯野字切湯ノ上14)	福島市の規格外果樹農産物を使用したフルーツバター製造事業及び体験型構築事業	市産の桃・苺・キウイ・ぶどうなどを使用したフルーツバター「Spread Fukushima」を開発。 今後、旅館内での朝食やフリーフローエリアでの提供・販売、ECサイトによるオンライン販売を予定。
		市内の規格外果樹農産物を有効活用してフルーツバターを製造し、旅館内での提供やオンライン販売を行う。 また、地元農家との連携により宿泊客向けの収穫・加工体験イベントを実施し、地産地消と六次産業化の推進、観光資源の強化を図る。	
	株式会社ベルビュートレイディング (本社：福島市腰浜町14-24)	新商品「紅はるか焼き干し芋」高付加価値化商品の開発	キュアリング→熟成→焼成→乾燥の加工工程により、深みのある甘みと香ばしさを引き出した干し焼き芋を開発。 新ブランドを立ち上げ、道の駅等での販売を行うほか、台湾・香港等に向けた海外展開も視野に販路を拡大していく。
		自社栽培のサツマイモ「紅はるか」を使用して、キュアリング→熟成→焼成→乾燥の加工工程により、保存性を高めるとともに、糖度アップなど付加価値を高めた新商品「紅はるか焼き干し芋」の開発を行う。	

