



## 商品名 ねこじゃすり

## 企業名 株式会社ワタオカ

広島県呉市仁方西神町12-20  
呉市仁方にあるやすりの老舗メーカーで、両刃やすりを専門としています。職人わざを生かした手作りのやすりを販売していますが、最近では爪かかとのお手入れ用やすりも販売しています。

**開発期間** 2016年7月～2017年7月

やすりの老舗がその技術を活かしてねこのためのブラシを作ったら、ねこがうっとりとするコミュニケーションブラシ、「ねこじゃすり」ができました。ねこの舌の表面はやすりのようにザラザラしており、舌で毛づくろいをしています。このザラザラ感をやすりとして仕上げることができました。やすりの目を調整するために、最先端の3Dプリンタを使って0.1ミリの精度で試作を繰り返して、実際に使用しながら形状を決めることが出来ました。3Dプリンタを利用することにより高精度で短時間で試作ができ効率の良い開発をすることができました。

独立行政法人 国立高等専門学校機構 呉工業高等専門学校 統計データ		
●共同研究		
年度	件数	金額(円)
H28	17	8,713,000
H27	20	10,652,500
H26	15	7,667,200
●受託研究		
年度	件数	金額(円)
H28	3	1,592,000
H27	3	2,713,000
H26	2	2,353,300
●技術相談		
年度	件数	
H28	20	
H27	45	
H26	56	

<b>お問い合わせ</b> 独立行政法人 国立高等専門学校機構 呉工業高等専門学校	住 所	広島県呉市阿賀南二丁目2番11号
	T E L	0823-73-8200
	M A I L	kikaku@kure-nct.ac.jp
	U R L	https://www.kure-nct.ac.jp/



## 商品名 にゃんサプリ

## 企業名 株式会社ベテリナリーサイエンス

広島県呉市安浦町中央5丁目8番23号  
人と動物の幸せな生活を実現するために様々な動物との豊かな暮らし方を提案する会社です。

**開発期間** 2016年4月～2017年5月

にゃんサプリは、L8020乳酸菌を発見した広島大学歯学部二川教授、L8020乳酸菌のペットへの適用を学術的に研究された鳥取大学農学部 岡本教授との共同開発によって生まれました。食欲増進効果もある国産のカタクチイワシ、カツオ、トビウオ、タイ、ノドグロを粉末化したものにL8020乳酸菌を配合しています。これにより、虫歯の原因となる虫歯菌、歯周病菌の原因となるカンジタ菌を抑制し虫歯のリスクを減らし、愛猫の口内環境を整えることができます。

<b>お問い合わせ</b> 株式会社 ベテリナリーサイエンス	住 所	広島県呉市安浦町中央5-8-24
	T E L	0823-84-0666
	M A I L	info@v-s.co.jp
	U R L	http://v-s.co.jp/



## 商品名 わんサプリ

## 企業名 株式会社 ベテリナリーサイエンス

広島県呉市安浦町中央5丁目8番23号  
人と動物の幸せな生活を実現するために様々な動物との豊かな暮らし方を提案する会社です。

**開発期間** 2016年4月～2017年5月

わんサプリは、L8020乳酸菌を発見した広島大学歯学部二川教授、L8020乳酸菌のペットへの適用を学術的に研究された鳥取大学農学部 岡本教授との共同開発によって生まれました。わんサプリには、原材料として、L8020乳酸菌を使用しています。これにより、いつものドッグフードに「わんサプリ」をスプーン一杯かけるだけで虫歯の原因となる虫歯菌、歯周病菌そのものを抑制し虫歯のリスクを減らし、愛犬の口内環境を整えることができます。

<b>お問い合わせ</b> 株式会社 ベテリナリーサイエンス	住 所	広島県呉市安浦町中央5-8-24
	T E L	0823-84-0666
	M A I L	info@v-s.co.jp
	U R L	http://v-s.co.jp/



## 商品名 Chocolat Mill

## 企業名 有限会社 石の三徳

広島県東広島市西条町下三永38-2  
東広島市西条町にある広島一のこだわり墓石専門店。  
日本で唯一の「耐震+生涯保証付き」のお墓“百年墓石”を販売。

**開発期間** 2016年3月～2016年11月

広島大学名誉教授の佐藤清隆先生の指導の下で、広島大学大学院生物圏科学研究科の食品物理学研究室と情報交換をしながら、(有)石の三徳と井上石材(有)で世界初の「チョコレート専用石臼」の共同開発。機械と比べて豆の香りを損なわず、不均一な粒も独特な味わいを生むという。石うすを40度以上に保って豆を溶かすと、なんとも言えないほろ苦くも甘い芳醇な香りがプワッと立ちのぼり、ツヤツヤとしたチョコレートがトロリと石臼から出てきます。ロマン溢れる人類の叡智「石臼」が新しいカタチとなり現代に蘇る。世界初、カカオ豆石挽きチョコレート作り専用石臼「Chocolat Mill～ショコラミル」誕生。

<b>お問い合わせ</b> Ishino Mitoku Co.,Ltd.	住 所	広島県東広島市西条町下三永38-2
	T E L	082-426-1080
	M A I L	info@chocolat-mill.jp
	U R L	http://www.chocolat-mill.jp/