

| 25年度 | 融資金額 | 設備投資 | |
|------|-----------|-----------|--|
| | | 金額 | 内容 |
| A社 | 3,060,000 | 4,390,008 | 食品製造事業者が、急速冷凍機の導入と製造ラインのオートメーション化による製造の効率化や輸送コストの削減を図り、品質及び価格競争力を向上を実現。 |
| B社 | | | 食品関連が主の物流事業者が、市内近郊及び苫小牧市に分散していた食品専用の倉庫及び配送センターを市内に集約化し、一元的な管理コントロールを実現。低温倉庫を導入することにより、保冷車との組み合わせで飲食料品の鮮度保持及び品質劣化防止への相乗効果を図る。 |
| C社 | | | 菓子製造事業者が、店舗をリニューアルし、売り場を1.2倍、喫茶スペースを1.5倍に拡張。北海道食材を使用する新商品製造のための特注の機器を導入するなど、道外観光客向けの販売力を強化。 |
| D社 | | | 菓子製造・卸売事業者が、観光客向けの売り上げ強化を図るため、菓子職人による製造現場を間近で見学することができるよう製造施設が付帯する店舗に改修。 |
| E社 | | | 食品製造販売事業者が、イトインを併設した店舗及び工場を建設し、北海道産の農産物を使用した商品を製造・販売。生産能力を強化し、5割増しとしており、道外向け顧客やネット販売の売り上げ増加に寄与。 |
| F社 | | | 水産物卸売業が、海外（主にアジア）向け輸出拡大を見込み、新型冷却機を導入。冷凍能力の向上（5%）に加え、安全性の向上（自然冷媒アンモニアで二酸化炭素冷却する間接冷却方式の採用）を図り、高品質かつ安全な冷凍冷蔵倉庫を構築。道内の水産物を当倉庫に集約し、輸出水産物保管倉庫の拠点化を実現。 |
| G社 | | | 菓子製造事業者が、グループ会社の工場隣地に製造工場を新築し、同社との生産拠点との一体化による輸送等の効率化、同社との技術交換を通じた新商品の開発を実施。また、新工場には熱量交換器等を導入しCO2削減にも寄与。 |
| H社 | | | 食品製造業者が、大量生産によらない手作り感のある高品質商品の製造の実現、衛生管理能力の向上及び売り上げ向上に対応する生産拡大を図るための製造工場を新築移転。 |

| 26年度 | 融資金額 | 設備投資 | |
|------|-----------|-----------|--|
| | | 金額 | 内容 |
| I社 | 1,577,500 | 1,805,203 | 農産物の卸売事業者が、保管スペース拡大や生産拡大のほか、換気能力向上や害虫侵入防止のための衛生管理強化につながる倉庫を増設。 |
| J社 | | | 農産物の小売・卸売事業者が、輸送効率や品質保持機能を高めるための新倉庫を建設。24時間体制で受注対応し、出荷までのリードタイムの1日以上短縮を実現。 |
| K社 | | | 食品製造事業者が、新たな貯乳タンク、発酵乳製造設備、金属探知機等を導入し、貯乳能力や品質の向上、生産能力の機能強化を図り、新鮮な道産食材を生かした高付加価値商品を開発することにより、売り上げの拡大を図る。 |
| L社 | | | 加工販売業を営む事業者が新たな工場を建設し、これまで分散していた原料入荷・加工・仕分・保管・配送の一元化を図るとともに、小ロットの発注にも対応できる工場ラインを構築。自社オリジナル製品や取引先のオーダーにきめ細かく対応できる供給体制を構築。 |
| M社 | | | 飲食事業者が、シルクアイスなど新鮮な海鮮料理を提供するための設備や仕組みを導入した、北海道食材にこだわるブッフェレストランを開業。 |
| F社 | | | 水産物卸売事業者が、海外（主にアジア）向け輸出拡大を見込み、新型冷却機を導入。冷凍能力の向上（5%）に加え、安全性の向上（自然冷媒アンモニアで二酸化炭素冷却する間接冷却方式の採用）を図り、高品質かつ安全な冷凍冷蔵倉庫を構築。道内の水産物を当倉庫に集約し、輸出水産物保管倉庫の拠点化を実現。 |