

これはスゴい!



イオン化技術

イオテック(☎06-6886-8139、<http://www.ionizetech.com>)は、イオン化技術でオンリーワンビジネスを展開。化粧品、健康食品の機能向上、食品の鮮度保持、素材の改質など“商品力”のアップを支援する。

「ある開発者に
イオテック
出会ったのがきっかけで、脱サラして弟子入り、その技術を広める事業を始めました」と、平光彰社長。カルシウム、マグネシウムなどの元素をイオン化技術で液体状にし、商品に新機能を付け加える技術。

開発者と一緒用途開発に取り組む会社として、平成14年に設立。「専門家でもない私が、お客様との間に入って技術の橋渡し役をしています」と。

化粧品では肌への吸収力がアップ、健康食品は有用成分の体内吸収を早める効果を引き出す。食品では、米飯、

食用油、果物・野菜、肉・魚などの鮮度保持を飛躍的に高める。すでにイオン化技術を活用し、自社で化粧品を開発、ロシアにOEM供給する。

一方、繊維や樹脂、金属にイオン化技術で元素(金属)を結合。これにより、抗菌、防臭、静電防止、抗酸化、さらに伝導性アップでの放熱機能まで付加されるという。また、土壌中に含まれた農薬の中和、廃棄物の有用活

オンリーワンビジネスに

用にも期待されている。「価格競争に巻き込まれない高付加価値商品づくりに役立つ」と、企業の差別化戦略や地域興しにイオン化技術を応用したい考えた。

※イオン化技術とは一物質を有機酸発酵でナノ以下のイオン粒子(電解質の状態)にする特殊技術。金属などの元素は0.1~0.3ナノというナノ以下の超微粒子のイオン粒子となる。安全性の高い技術で特許取得済み。明るい職場づくりに取り組む。

商品力をパワーアップ

明るい経営

堅田紙器(☎079-582-6115、<http://www.danboolkoubou.co.jp>)は、兵庫県丹波市で地元密着のダンボールビジネスを行う。

地

で毎月(の注文を徹底した組む。大梱包しやールの結で行う。また、自を活用して