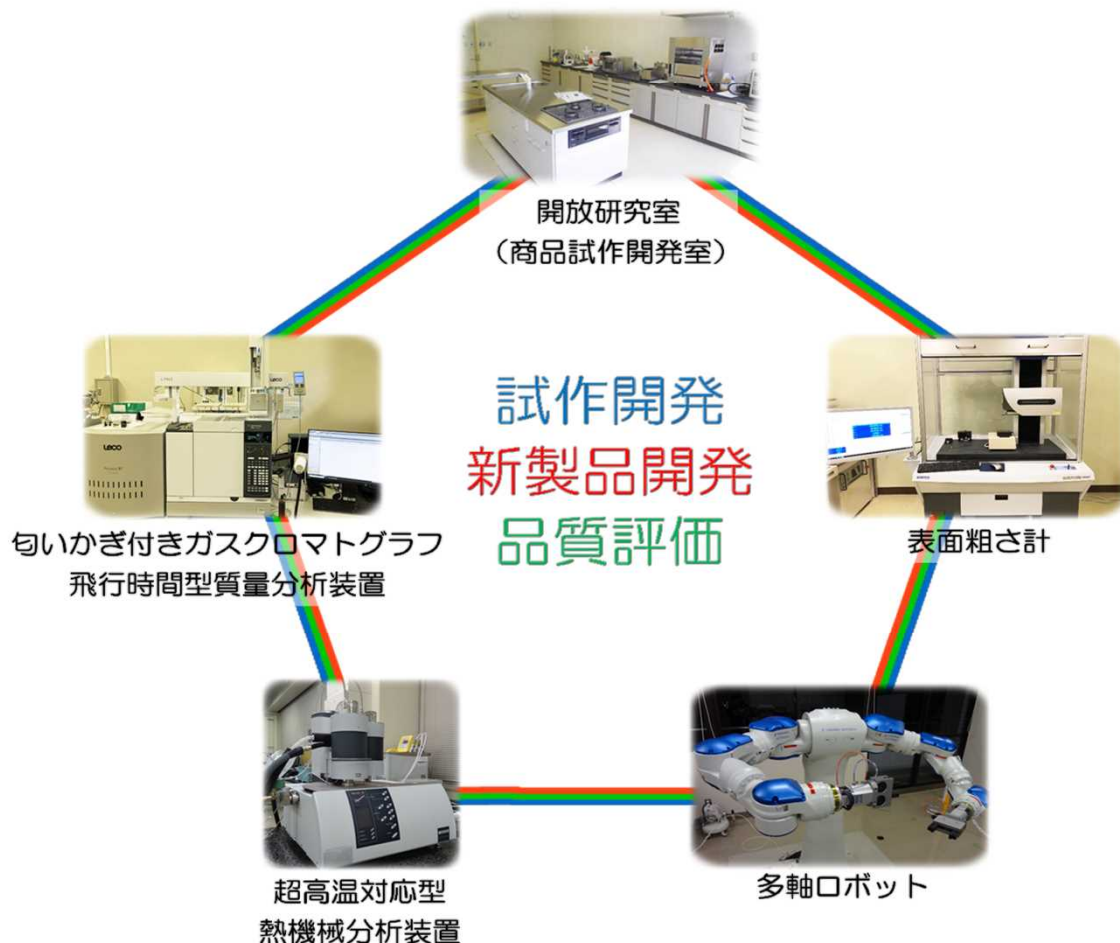


ご利用の手引

香川県産業技術センターでは、企業からの依頼により、各種の試験・分析を行います。また、企業の方々ご自身で試験・分析や加工などをされる場合に、各種の試験研究機器などの設備や施設を開放しています。どうぞお気軽にご利用ください。



香川県産業技術センター

Kagawa Prefectural Industrial Technology Center
令和7年4月1日

利用の条件

施設を利用するときは、香川県使用料手数料条例及び香川県産業技術センター規則の規定に従うほか、特に次の利用の条件を必ず守ってください。

(1) 利用するときは、必ず施設利用者証を着用してください。

また、利用終了後は、速やかに施設利用者証を返納してください。

(2) 資格を必要とする施設については、当該資格を証するものを携帯してください。

(3) 正しい使用方法に従って、ていねいに扱ってください。

なお、使用方法について不明の点があるときは、必ず担当職員の指示又は指導を受けてください。

(4) 利用者の責めに帰すべき事由により、施設に損害を与えた場合において、所長が要求するときは、利用者又は申請者の責任において、原状に回復させてください。

ただし、施設等の損害原因がこの故意又は重大な過失によらない場合は、この限りではありません。

(5) 許可を受けていない人には利用させないでください。又、外に持ち出さないでください。

ただし、可搬型の機器等で、企業生産現場での利用の必要性が認められ、かつ、担当職員が立ち会う場合は、この限りではありません。

(6) 利用を終了したときは、清掃その他後始末を行い、担当職員の点検を受けてください。その他、担当職員の指示に従ってください。

利用の申し込み

利用できる時間 ● 午前9時から午後5時まで

休業日 ● 日曜日及び土曜日、国民の祝日に関する法律(昭和23年法律第178号)に規定する休日、12月29日から翌年の1月3日までの日

申し込みの方法 ● 試験・分析を依頼される場合は、依頼試験等申請書に必要事項を記入し、現品又は提供品を添えて直接窓口へ提出してください。
施設を利用される場合は、施設利用申請書に必要事項を記入して申し込んでください。
なお、申し込みに当たっては、打合せ等がありますので、事前にご連絡ください。

料金の納入 ● 各申請書の裏面に、必要な額の香川県証紙を貼付してください。
なお、適格請求書(証紙の領収証明書)の発行を希望される方は申請書の適格請求書の「要」を選択してください。

機器操作指導 ● 機器の操作を行うときに担当職員の指導を希望される方は、機器操作指導申請書に必要事項を記入して申し込んでください。手数料が別に必要になります。

利用の許可 ● 利用を決定したときは、必要に応じて施設利用者証を交付します。

利用できない場合 ● 次のような場合は、産業技術センターの施設を利用できません。
(1) 本県における産業の振興及び発展に資すると認められないとき。
(2) 公の秩序を乱し、又は善良の風俗を害するおそれがあると認められるとき。
(3) 施設を損傷し、又は滅失するおそれがあると認められるとき。
(4) その他管理上支障があるとき。

許可の取消し等 ● 次のような場合は、利用の許可を取り消し、又は利用を停止することがあります。
(1) 上記の利用できない場合のいずれかに該当するとき。
(2) 不正の手段により利用の許可を受けたとき。
(3) 利用の(許可の)条件に違反したとき。

利用の取り止め ● 利用を取り止める場合は、利用予定日の前日までに、その旨をご連絡ください。

利用できる施設

令和7年4月1日現在

●工業関連機器●

機 器 名	料金(円)
精密測定	
レーザー顕微鏡	2,140
高精度三次元測定機	2,840
非接触三次元測定機	2,690
測定顕微鏡	690
二次元レーザー変位測定装置	380
表面粗さ計	1,470
非破壊検査	
自動現像機	1,740
超音波探傷映像化装置	700
X線探傷装置	1,950
超音波探傷機	370
デジタルX線観察システム	420
金属加工	
ワイヤカット放電加工機	2,260
ダイヤモンドワイヤーソー	860
金属熱処理炉	2,170
精密試料切断機	340
CO ₂ 半自動アーク溶接機	590
溶接技量訓練装置	1,560
レーザー加工機	3,970
マシニングセンター	3,940
5軸マシニングセンター	4,880
旋盤	1,000
平面研削盤	1,280
立形フライス盤	640
万能フライス盤	540
直立ボール盤	200

* 料金の単位は1時間当たり
* 消費税及び地方消費税を含む

機 器 名	料金(円)
金属加工	
平面ラップ盤	820
のこ盤	650
精密研削盤	450
超精密平面研削盤	4,080
材料試験	
超高温対応型熱機械分析装置（注－１）	2,670
エルメンドルフ引裂試験機	290
ホットプレス(70 t)	2,980
ホットプレス(30 t)	690
微小硬さ計	460
硬さ計	350
炭素繊維複合材料強度試験装置 （万能材料試験機(25tf 恒温槽付き)）	2,340
万能材料試験機(100tf)	2,480
万能材料試験機(10tf)	930
万能材料試験機(5tf)	2,320
万能材料試験機(10kN)	1,160
万能材料試験機(0.5kN)	1,070
弾性率測定装置	1,760
複合サイクル試験機	780
ブラストエロージョン試験機	1,820
シャルピー衝撃試験機	500
スクラッチ試験機	1,090
ピンオンディスク式摩耗試験機	1,160
金属組織	
自動試料研磨装置	1,460
試料埋め込み装置	1,090
金属顕微鏡	550
実体顕微鏡	140

（注－１） 時間ごとの料金＋実費を基準として知事が定める材料費の額を加算する。

●指導料● 機器操作指導（職員の指導を希望する場合） 3,200/1時間

利用できる施設

令和7年4月1日現在

●工業関連機器●

* 料金の単位は1時間当たり
* 消費税及び地方消費税を含む

機 器 名	料金(円)
一般測定・その他	
接触角測定装置	1,160
ドラフトチャンバー	160
攪拌脱泡装置	770
小容量加熱混練機	930
サーベイメーター	280
四分力切削動力計	300
工具動力計	670
恒温恒湿器(低温対応型)	270
恒温器	120
高温高圧水熱反応装置	1,350
高温高圧リアクター装置	600
耐蝕型超臨界反応試験装置	1,020
高速度カメラ	1,490
膜厚計	240
ポータブル電子風速計	130
粘度測定装置	320
デジタルマイクロスコプ	560
磁気測定機	150
色彩測定装置	500
三次元CAD/CAMシステム	650
構造最適化設計システム	820
三次元造形装置 (注一1)	2,260
有限要素法解析装置	1,440
多軸同時振動試験装置	6,680
衝撃試験装置	1,230
落下衝撃試験装置	1,010
振動波形・周波数分析装置	800
無響箱	750
マイクロフォン	260
熱画像計測装置	300
多軸ロボット	2,100

機 器 名	料金(円)
木工・塗装	
携帯型木材水分計	100
手押しかんな盤	560
家具強度試験機	520
引出し及び扉の耐久試験機	350
横切り盤	370
帯のこ盤	2,840
自動送り一面かんな盤	530
糸のこ機	420
真空乾燥機	220
紫外線促進耐候性試験機	540
高速木材乾燥機	1,730
窯業	
押出成形機	930
ロールクラッシャー	290
ニーダー	570
スプレードライヤー(5リットル)	2,760
高速混合機	820
放電プラズマ焼結機	2,710
小型プレス	1,380
HIP(熱間等方圧加圧装置)	5,470
高温電気炉(ファインセラミックス用)	3,610
冷凍試験機	600

(注一1) 時間ごとの料金+実費を基準として知事が定める材料費の額を加算する。

●指導料● 機器操作指導(職員の指導を希望する場合) 3,200/1時間

利用できる施設

令和7年4月1日現在

●工業関連機器●

機 器 名	料金(円)
機器分析	
熱伝導率測定装置 (注一 1)	3,160
比表面積計	1,180
ゼータ電位測定装置	3,490
水銀圧入式ポロシメーター	1,360
試料観察型熱分析システム	1,620
DSC(常温～725度)	580
フローテスター	430
粒度分布測定装置	2,270
高温型示差走査熱量測定装置	3,810
低温低真空対応走査電子顕微鏡(元素分析付)	6,570
顕微フーリエ変換赤外分光光度計	2,370
炭素硫黄同時分析装置	1,820
SEM観察用断面試料作製機	1,450
電界放出型分析走査電子顕微鏡	11,940
微小・薄膜対応型X線回折装置	5,520
波長分散型蛍光X線分析装置(4kW)	5,780
自記分光光度計(工業用)	2,210
分光光度計(工業用)	110

* 料金の単位は1時間当たり
* 消費税及び地方消費税を含む

機 器 名	料金(円)
電子・電気	
多チャンネルオシロスコープ	720
LCRメーター	560
表面抵抗計	240
インピーダンス解析装置	130
ネットワークアナライザー	940
高精度マルチメーター	170
微小電流計	160
耐電圧試験器	120
電波暗室	3,120
電磁波測定システム	2,060
高周波放射イミュニティ試験装置	2,020
複合イミュニティ試験装置	1,490
雑音許容度試験機	160
自由空間法電波吸収測定装置	2,710
可変型電源	340
直流標準電圧電流発生器	140
交流標準電圧電流発生器	150
冷熱衝撃試験器	920

(注一1) 時間ごとの料金＋実費を基準として知事が定める材料費の額を加算する。

●指導料● 機器操作指導(職員の指導を希望する場合) 3,200/1時間

利用できる施設

●食品研究所関連機器●

* 消費税及び地方消費税を含む

機 器 名	料金 (円)	単位
恒温恒湿槽(高温対応型)	3,050	1日
ふ卵器	260	1日
大型冷蔵庫	330	1日
冷凍庫	610	1日
圧搾機	1,000	1時間
マスコロイダー	440	1時間
コロイドミル	490	1時間
スプレードライヤー(1.3リットル)	1,510	1時間
真空巻締機	300	1時間
製麺機	170	1時間
パルパーフィニッシャー	160	1時間
ファリノグラフ	1,330	1時間
超高速液体クロマトグラフ	1,740	1時間
高感度糖分析システム	2,490	1時間
糖・有機酸分析装置	1,650	1時間
ビスコグラフ	1,200	1時間
エキステンソグラフ	980	1時間
原子吸光分析装置	640	1時間
メタボロミクス解析装置(GS-MS)	4,150	1時間
匂いかぎ付きガスクロマトグラフ飛行時間型質量分析装置	8,110	1時間
ガスクロマトグラフ	440	1時間
脂肪酸分析装置	960	1時間
二次元レオメーター	1,240	1時間
高速冷却遠心分離装置	450	1時間
測色色差計	210	1時間
電気炉	150	1時間
光学顕微鏡	710	1時間
低真空電子画像解析装置	970	1時間
微生物培養装置	2,640	1日
クリーンベンチ	140	1時間
水分活性測定器	360	1時間
凍結乾燥機	210	1時間
マイクロ波減圧乾燥装置	160	1時間
リアルタイムPCR装置	1,470	1時間
キャピラリー電気泳動装置	2,730	1時間
マイクロプレートリーダー	1,150	1時間
分光光度計	160	1時間
旋光度計	400	1時間
皮膚計測器	390	1時間
二次元皮膚表面解析装置	330	1時間
生体機能検査装置	340	1時間
冷凍食品試作装置	1,230	1時間
●試験室● 開放試験室	290	1時間

●指導料●

機器操作指導 ※職員の指導を希望する場合	3,200	1時間
-------------------------	-------	-----

令和7年4月1日現在

●発酵食品研究所関連機器●

* 消費税及び地方消費税を含む

機 器 名	料金 (円)	単位
恒温恒湿器(常温対応型)	600	1日
ふ卵器	260	1日
大型冷蔵庫	330	1日
高速液体クロマトグラフ (アミノ酸の成分を分析する場合に限る。)	1,980	1時間
高速液体クロマトグラフ (糖の成分を分析する場合に限る。)	1,540	1時間
高速液体クロマトグラフ (有機酸の成分を分析する場合に限る。)	1,200	1時間
高速液体クロマトグラフ (食品添加物を分析する場合に限る。)	950	1時間
超高速液体クロマトグラフ	1,740	1時間
中圧クロマトグラフ	340	1時間
原子吸光分析装置	640	1時間
ガスクロマトグラフ	440	1時間
ガスクロマトグラフ質量分析計	4,950	1時間
レオメーター	350	1時間
マイクロ吸光蛍光光度計	240	1時間
マイクロプレートリーダー	1,150	1時間
高速冷却遠心分離装置	450	1時間
測色色差計	210	1時間
水分活性測定器	360	1時間
電気炉	150	1時間
温度勾配培養装置	690	1時間
冷却振とう培養器	380	1時間
顕微鏡	210	1時間
炭酸ガス培養器	190	1時間
バイオフィリーザー	200	1時間
酵母培養槽	140	1時間
クリーンベンチ	140	1時間
凍結乾燥機	210	1時間
分光蛍光光度計	240	1時間
熱分析計(電気冷却ユニット付き)	750	1時間
ヘッドスペースガスクロマトグラフ	3,810	1時間
分光光度計	160	1時間
近赤外分析装置	1,030	1時間
F T 赤外分光光度計	1,850	1時間
万能写真顕微鏡	520	1時間
卓上型X線分析装置付顕微鏡	1,830	1時間
味認識装置(センサーを除く)	4,320	1時間
レトルト殺菌装置	560	1時間
真空包装器	170	1時間
真空巻締機	300	1時間
●試験室● 開放研究室	290	1時間

●指導料●

機器操作指導 ※職員の指導を希望する場合	3,200	1時間
-------------------------	-------	-----

香川県産業技術センター試験分析手数料表

● 工 業 関 係 ●

令和7年4月1日現在

依頼試験

* 消費税及び地方消費税を含む

種別	区 分	金額（円）	単位
非破壊試験	放射線透過試験	5,160	1件
	超音波探傷試験	1,990	1件
組織試験	顕微鏡試験	3,400	1件
	マクロ試験	3,310	1件
形状試験	形状測定	2,740	1項目
金属材料試験	強度試験（丸鋼，異形棒鋼）	2,860	1件
	強度試験（その他の場合）	1,370	1件
	硬さ試験	1,320	1件
	硬さ分布試験	1,320	1件 10箇所までごと
	応力・ひずみ試験	2,800	1件
	物理試験	1,530	1項目
	特殊物理試験	4,510	1項目
	塩水噴霧試験	7,710	1件 24時間までごと
	塩水噴霧サイクル試験	5,870	1件 24時間までごと
窯業材料試験	強度試験	1,340	1件
	耐寒試験	6,170	1測定
	凍結融解試験	32,180	1測定
	粒度試験	5,610	1件
	物理試験	1,490	1項目
	特殊物理試験	4,740	1項目
木竹材料試験	強度試験	1,380	1件
	物理試験	1,540	1項目
	特殊物理試験	4,360	1項目
精密測定試験	表面粗さ試験	1,280	1件
その他材料試験	強度試験	1,380	1件
	物理試験	1,490	1項目
	特殊物理試験	4,350	1項目
	微構造観察試験	10,110	1件

香川県産業技術センター試験分析手数料表

● 工 業 関 係 ●

令和7年4月1日現在

依頼分析

* 消費税及び地方消費税を含む

種別	区 分	金額（円）	単位
鉱産物分析	定性分析	2,980	1成分
	定量分析	3,680	1成分
	特殊定性分析	3,780	1成分
	特殊定量分析	4,720	1成分
金属分析	定性分析	2,980	1成分
	定量分析	3,680	1成分
	特殊定性分析	3,780	1成分
	特殊定量分析	4,720	1成分
その他分析	定性分析	2,980	1成分
	定量分析	3,680	1成分
	特殊定性分析	3,860	1成分
	特殊定量分析	4,720	1成分
試料調製	金属材料試験	1,410	1件
	窯業材料試験	2,360	1件
	その他材料試験	2,360	1件
	鉱産物（粘土を含む。）分析	1,590	1件
	金属分析	1,890	1件
	その他分析	2,360	1件
和文試験成績書副本 和 文 分 析 結 果 副 本 （注－１）		420	1通
英文試験成績書副本 英 文 分 析 結 果 副 本 （注－１）		2,990	1通

（注－１）試験・分析内容により、副本を発行できないことがあります。

香川県産業技術センター分析手数料表

●食品・食品原料分析●

令和7年4月1日現在

液体分析

*消費税及び地方消費税を含む

項 目	金 額 (円)	単 位
色度（醤油に限る）	350	1 件
比重	680	1 件
屈折示度測定	650	1 件
p H	640	1 件
塩分・塩素	1,200	1 件
無塩可溶性固形分（醤油に限る）	1,740	1 件
全窒素・たんぱく質	1,340	1 件
ホルモール窒素	1,270	1 件
エキス	1,320	1 件
水分	1,310	1 件
アルコール	1,270	1 件
全糖	1,230	1 件
直糖	1,230	1 件
糖質	24,730	1 件
酸度	1,220	1 件
滴定酸度（醤油に限る）	1,220	1 件
灰分	1,680	1 件
脂質	1,730	1 件
食物繊維	18,660	1 件
食物繊維（酵素－H P L C法）（注－1）	45,160	1 件
水分活性	1,440	1 件
エネルギー（注－2） （たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出する場合）	24,730	1 件
エネルギー（注－3） （たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出する場合）	6,060	1 件
エネルギー（注－1）（注－4） （たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C法）の量により算出する場合）	51,160	1 件
一般生菌	1,570	1 件
真菌	1,570	1 件
大腸菌群	1,570	1 件
大腸菌（E.coli）	2,220	1 件
黄色ブドウ球菌	1,990	1 件
耐熱性芽胞菌	1,580	1 件
乳酸菌	2,200	1 件

（注－1）食物繊維（酵素－H P L C法）、エネルギー（たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C法）により算出する場合）は、食品研究所で行っています。

（注－2）たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、糖質、食物繊維、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

（注－3）たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

（注－4）たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C法）の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、糖質、食物繊維、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

香川県産業技術センター分析手数料表

●食品・食品原料分析●

令和7年4月1日現在

固体分析

* 消費税及び地方消費税を含む

項 目	金 額 (円)	単 位
屈折示度測定	650	1 件
p H	640	1 件
塩分・塩素	1,500	1 件
全窒素・たんぱく質	1,730	1 件
水分	1,600	1 件
アルコール	1,630	1 件
全糖	1,490	1 件
直糖	1,490	1 件
糖質	26,800	1 件
酸度	1,590	1 件
滴定酸度（みそに限る）	1,650	1 件
N 性	1,660	1 件
灰分	1,860	1 件
脂質	2,040	1 件
食物繊維	19,540	1 件
食物繊維（酵素－H P L C 法）（注－１）	46,040	1 件
水分活性	1,470	1 件
エネルギー（注－２） （たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出する場合）	26,800	1 件
エネルギー（注－３） （たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出する場合）	7,250	1 件
エネルギー（注－１）（注－４） （たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C 法）の量により算出する場合）	53,310	1 件
一般生菌	1,570	1 件
真菌	1,570	1 件
大腸菌群	1,570	1 件
大腸菌（E. coli）	2,230	1 件
黄色ブドウ球菌	2,080	1 件
耐熱性芽胞菌	1,590	1 件
乳酸菌	2,200	1 件

（注－１）食物繊維（酵素－H P L C 法）、エネルギー（たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C 法）により算出する場合）は、食品研究所で行っています。

（注－２）たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、糖質、食物繊維、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

（注－３）たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

（注－４）たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C 法）の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、糖質、食物繊維、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

香川県産業技術センター分析手数料表

●食品・食品原料分析●

令和7年4月1日現在

特殊分析

* 消費税及び地方消費税を含む

項 目	金 額 (円)	単 位
有機酸	4,890	1 成分
無機成分	4,700	1 成分
保存料	4,630	1 成分
着色料	4,650	1 成分
漂白剤	4,630	1 成分
アミノ酸組成	4,870	1 成分
γアミノ酪酸	9,660	1 成分
核酸関連物質	4,760	1 成分
合成甘味料	4,800	1 成分
ぶどう糖・しょ糖・果糖	6,450	1 成分
アルロース（機能性表示食品届出）（注－１）	37,940	1 件
アルロース（注－１）	28,600	1 件
アロース（注－１）	28,600	1 件
タガトース（注－１）	28,600	1 件
（１，３）（１，４）－β－グルカン（注－１）	24,300	1 件
ソルビトール	7,070	1 件
酸価（油脂の場合）	2,920	1 件
酸価（国際規格準拠の場合）（注－２）	3,100	1 件
酸価（固形物の場合）	11,720	1 件
過酸化物質（油脂の場合）	2,930	1 件
過酸化物質（国際規格準拠の場合）（注－２）	3,110	1 件
過酸化物質（固形物の場合）	11,110	1 件
紫外線吸光度	2,260	1 件
紫外線吸光度（国際規格準拠の場合）（注－２）	2,090	1 件
水分・揮発性成分（注－２）	3,530	1 件
不溶性夾雑物（注－２）	7,250	1 件
総ポリフェノール（液体（油脂を除く）の場合）	8,240	1 件
総ポリフェノール（固形物又は油脂の場合）	11,120	1 件
オレウロペイン	20,870	1 件
ヒドロキシチロソール	20,700	1 件
全プロテアーゼ活性	6,540	1 件
小麦DNA（電気泳動法）（注－１）	19,870	1 件
活性酸素消去能（ORAC法）	20,940	1 件
清酒香氣成分（注－１）	14,640	1 件
そ の 他	実費を基準として 知事が定める額	1 件

（注－１）アルロース、アロース、タガトース、（１，３）（１，４）－β－グルカン、小麦DNA（電気泳動法）及び清酒香氣成分は、食品研究所で行っています。

（注－２）酸価、過酸化物質、紫外線吸光度の（国際規格準拠の場合）、水分・揮発性成分及び不溶性夾雑物は、発酵食品研究所で行っています。

和文分析結果副本（注－３）	420	1 通
英文分析結果副本（注－３）	2,990	1 通

（注－３）分析内容により、副本を発行できないことがあります。

●研修室等●

料金の単位は1時間当たり

室 名	料 金(円)	備 考
研修室	1,490	270m ² (80席)
研修室・冷暖房	760	
会議室	360	82m ² (28席)
会議室・冷暖房	190	
視聴覚室	650	79m ² (20席)
視聴覚室・冷暖房	190	

連絡先

香川県産業技術センター

<http://www.pref.kagawa.lg.jp/sangi/>



〒761-8031

香川県高松市郷東町587-1

TEL (087) 881-3175(代)

FAX (087) 881-0425

香川県産業技術センター 食品研究所

〒761-8031

香川県高松市郷東町587-1

TEL (087) 881-3177

FAX (087) 882-9481

香川県産業技術センター 発酵食品研究所

〒761-4421

香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1351-1

TEL (0879) 82-0034

FAX (0879) 82-5998