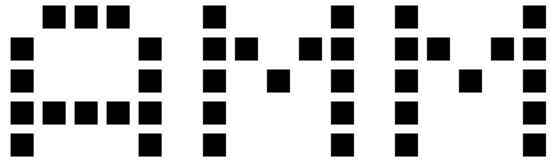


\*\*\*\*\*



【AIRC Mail Magazine】

第469号(2021年9月1日発行)

\*\*\*\*\* (一財)旭川産業創造プラザ)

■Contents:

◇(一財)旭川産業創造プラザからのお知らせ◇

1. 『あさひかわBizCafe』9月16日のお知らせ
2. 9/22(水)18:30~WEB旭川わかものビズカフェ2021セミナー
3. 2021年度「人材育成助成事業」募集
4. 旭川食品産業支援センターセミナー 「賞味期限の設定のしかた」
5. 旭川食品産業支援センターセミナー  
「安全性レベルアップセミナー~pHの基本から食の安全管理を学ぶ~」
6. 【復習編】食品表示セミナー  
~原料原産地表示の義務化は2022年4月から~
7. 旭川食品産業支援センターから食品試験予定日のお知らせ
8. 連載「HACCP導入、運用のコツ(41)」  
旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

◇関係機関からのお知らせ◇

9. 「中小企業等事業再構築促進事業(事業再構築補助金)」3次公募
10. 北海道 飲食事業者等感染防止対策補助金
11. 小規模事業者持続化補助金(一般型) 公募
12. 経営者・後継者のための事業承継セミナー
13. 8次締切分)令和元年度補正・令和二年度補正 ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金
14. 旭川市 キャリアコンサルタント派遣事業

\*\*\*\*\*

1. 『あさひかわBizCafe』9月16日のお知らせ

\*\*\*\*\*

起業に必要な知識やノウハウを学ぶ、創業セミナー「あさひかわBizCafe」を開催します。2021年9月はWEB開催。お手持ちのPCやスマホから参加ができます！

■日時、内容

・2021年9月16日(木) 18:30から

○セミナー

「事業を成功に導く資金計画の作成 決算書の読み方(財務)」

ふたば税理士法人  
代表社員 西俊輔 様

西先生は、平成6年に公認会計士試験に合格、平成12年には税理士登録をし旭川で開業、税務業務をこなす傍ら旭川市の包括外部監査人なども務め、平成20年には現在のふたば税理士法人を設立され、旭川のみならず、札幌や東京にも営業エリアを拡大しご活躍されています。

会計分野は、経営の要！事業を運営していくには必須の内容をお話いただきます。今回は、創業時のお話「先輩起業家からの声」もお聞かせいただきます！是非ご参加ください。

■主催

(一財) 旭川産業創造プラザ

■申込入力フォーム

<http://m2.arc-net.or.jp/contact/>

■WEB開催について

申込者が、ご自身のPCやスマートフォンで視聴

※質問コーナー、交流会、資料配布はございませんので  
ご了承願います。

■対象

- ・起業準備中の方、近い将来起業を考えている方、  
起業間もない方、起業に関心のある方、事業承継する予定  
の後継者の方、第2創業、新分野進出を検討中の方。
- ・年齢、性別、国籍、職業問わずどなたでも！（高校生、大学生も可）

お問合せ先

一般財団法人 旭川産業創造プラザ

TEL 0166-73-9210

FAX 0166-68-2828

Email [bizcafe@arc-net.or.jp](mailto:bizcafe@arc-net.or.jp)

チラシ（FAX申込書）はこちら↓よりダウンロードしてお使いください。

[https://www.arc-net.or.jp/arc-net/variousupport/data/bizcafe\\_2021\\_02.pdf](https://www.arc-net.or.jp/arc-net/variousupport/data/bizcafe_2021_02.pdf)

2021年度ビズカフェのスケジュールについてはこちらをクリック

<https://www.arc-net.or.jp/arc-net/variousupport/bizcafe.html>

\*\*\*\*\*

2. 9/22(水)18:30~WEB旭川わかものビズカフェ2021セミナー

\*\*\*\*\*

※こちらは、旭川・道北地域の学校に通う高校生、大学生、  
その他学生、教職員の皆さま向けのセミナーになります。

社会の先輩の経験談を通じて、新しいことへ挑戦・創造するきっかけのセミナー  
地域で起こすイノベーションとは？

(一財)旭川産業創造プラザでは、高校生、大学生、その他学生、教職員の皆  
さまを対象に、起業家に体験談や起業を志した想い、地域活性化などの取組み  
をお話いただき、  
働くことの醍醐味や、やりがいなど将来を考えるきっかけにさせていただくと  
ともに、「新しいことを創造する」仕事の素晴らしさを知ってもらい、  
「将来的に何か面白いことをやってみたい！」という人生の目標を決める  
一助となることを目的としてセミナーを開催します。

講師には、

服部 亮太様（クリプトン・フューチャー・メディア株式会社ローカル  
チームマネージャー）をお招きします。

服部様は、北海道のニュース&イベントアプリ「Domingo（ドミンゴ）」  
の運営や、ビジネスコンベンション「NoMaps（ノーマップス）」事務局と  
しての企画・運営など幅広く手掛けられております。

WEBセミナーですので、学校が終わった後ご自宅などでPCでもスマホでも  
リラックスしてご参加いただけます。お申込みお待ちしております！

■セミナーテーマ  
「やりたいことのヒントが見つかる？」  
社会の先輩の経験談を通じて、新しいことへ挑戦・創造するきっかけのセミナー  
地域で起こすイノベーションとは？

■日時  
2021年9月22日（水） 18:30～20:00 WEB（ZOOM）  
\*お申込み頂いた方に前日までに、ログインURL、パスワードを電子メールで  
お知らせします。

■参加資格  
旭川・道北地域の学校に通う高校生、大学生、その他学生、教職員のみなさま

■参加料  
無料 要申込み

■講師  
服部 亮太様  
クリプトン・フューチャー・メディア株式会社  
ローカルチームマネージャー

■申込フォーム  
<https://www.arc-net.or.jp/m1/contact.html>

■チラシ  
[https://work.arc-net.jp/news01p/pkobo\\_news/upload/79-0.pdf](https://work.arc-net.jp/news01p/pkobo_news/upload/79-0.pdf)

■運営  
一般財団法人旭川産業創造プラザ 企業支援グループ  
TEL(0166)73-9210 FAX(0166)68-2828  
E-mail : bizcafe@arc-net.or.jp

\*\*\*\*\*  
3. 2021年度「人材育成助成事業」募集

\*\*\*\*\*  
技術者等の研修事業に対し、その経費の一部を助成する事業です。

道北地域（上川・留萌・宗谷）における地域企業が行う派遣研修事業及び自主  
研修事業に対し、その経費の一部を助成します。

■募集期間  
2021年5月31日から2022年2月28日まで  
※予算がなくなり次第、終了となります。

■対象企業  
道北地域にあって、6か月以上事業を行っている中小企業及び中小企業者  
によるグループ

■対象事業  
1) 派遣研修事業  
技術者等を先進企業、試験研究機関等へ派遣し、研修を受けさせる事業  
2) 自主研修事業  
専門家等の招へいによる技術者等の研修、技術指導 等を受ける事業

■対象経費  
1) 派遣研修事業  
年度内に支出する次に掲げる経費 ・ 交通費 ・ 滞在費 ・ 受講費 など

- 2) 自主研修事業  
年度内に支出する次に掲げる経費 ・ 講師等招へい費 (講師謝礼、旅費)  
・ 機材等賃借料 ・ 会場使用料 など

■助成率  
対象経費の1/2以内

■助成限度額  
10万円以内  
※ただし、当財団の予算の範囲で調整させていただく場合があります。

■お問合せ先  
一般財団法人 旭川産業創造プラザ 企業支援グループ  
TEL 0166-73-9210  
FAX 0166-68-2828  
Email kigyoshien@arc-net.or.jp

■詳しくは下記URLご覧ください  
<https://www.arc-net.or.jp/arc-net/variousupport/jinzaiikusei.html>

\*\*\*\*\*  
4. 旭川食品産業支援センターセミナー 「賞味期限の設定のしかた」  
\*\*\*\*\*  
賞味期限は、食品を開発した企業が設定します。  
その食品の特性を十分に考慮したうえで「適切な」期限を設定し、  
その期限内は品質を保証しなければなりません。  
賞味期限ってどうやって設定したらいいのか？消費期限との違いは？  
実践的な話から、「いまさら聞けない」初歩のことまで、幅広く解説します。

■開催方法 YouTube配信 (9月中旬頃より1ヶ月間限定)

■講師  
(1) 株式会社 江東微生物研究所 環境衛生事業部  
食品総合衛生管理部 札幌営業所 伊東博美 氏

～講師プロフィール～

総合的な医療サービス企業である江東微生物研究所の札幌営業所にて、  
特に食の分野において技術士・HACCP普及員として勤務され、主に食品工場の  
HACCP構築のコンサルティングや、加工品の製品規格の設計、表示作成のための  
栄養成分分析、微生物検査の項目設定などを担われています。  
また、品質管理業務や食品関係の研究などにも長年従事され、食品に関して  
様々な知識と経験をお持ちです。

(2) 旭川食品産業支援センター センター長  
浅野 行蔵

■チラシ  
[https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo\\_news/upload/247-0.pdf](https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/247-0.pdf)

■お問い合わせ・お申し込み  
連絡先：旭川食品産業支援センター (旭川産業創造プラザ 内)  
TEL : (0166) 68-2824  
FAX : (0166) 68-2828  
E-mail : fosup@arc-net.or.jp

\*\*\*\*\*

## 5. 旭川食品産業支援センターセミナー

「安全性レベルアップセミナー～pHの基本から食の安全管理を学ぶ～」

\*\*\*\*\*

食品の安全管理はどのように実施していますか？今回は、商品の安全性を高めるために欠かせない「pH」についてお話します。pHを上手にコントロールすると、保存性が向上し賞味期限を延長する、といったことも可能になります。pHと自社商品の関係性に気づくきっかけづくりをしませんか？

■開催方法 YouTube配信

■チラシ

[https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo\\_news/upload/243-0.pdf](https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/243-0.pdf)

■お問い合わせ・お申し込み

連絡先：旭川食品産業支援センター（旭川産業創造プラザ 内）

TEL：(0166)68-2824

FAX：(0166)68-2828

E-mail：fosup@arc-net.or.jp

\*\*\*\*\*

## 6. 【復習編】食品表示セミナー

～原料原産地表示の義務化は2022年4月から～

\*\*\*\*\*

■開催日時 9月8日（水）10：00～12：00

■開催方法 Zoomを活用したオンライン開催

■講師 株式会社イシダ マーケティング商品企画部 伊藤 渉 氏

～講師プロフィール～

主に業務用の計量・包装機の製造販売を行う株イシダ(京都府)に所属され、計量技術をコアとして、包装、検査、表示、情報などの分野に展開して、「食のインフラ」を提供しております。

伊藤様は食品表示の義務化に伴い、表示の基礎知識に関するセミナーを全国各地で行うなど、食品表示に関して様々な知識と情報を有しております。

■チラシ

[https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo\\_news/upload/242-0.pdf](https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/242-0.pdf)

■お問い合わせ・お申し込み

連絡先：旭川食品産業支援センター（旭川産業創造プラザ 内）

TEL：(0166)68-2824

FAX：(0166)68-2828

E-mail：fosup@arc-net.or.jp

\*\*\*\*\*

## 7. 旭川食品産業支援センターから食品試験予定日のお知らせ

\*\*\*\*\*

今月の食品試験予定日は

9月13、27日（月曜日のみ）です。

利用される場合は、必ず事前にご連絡ください。

<注意点>

- 1、当センターの試験は、自主試験を代行するものであり、公的証明を行うものではありません。  
公的証明書をご希望の方は、旭川市保健所等の検査機関をご利用ください。
- 2、試験の受託範囲は、旭川市、鷹栖町、東神楽町、当麻町、比布町、愛別町、上川町、東川町、美瑛町の1市8町に所在する食品事業者様が製造・販売する商品（加工食品）となります。

連絡先：旭川食品産業支援センター（旭川産業創造プラザ 内）  
電話 0166-68-2824

#### ■食品試験について

いつも当センターの食品試験をご利用いただきましてありがとうございます。  
先日お知らせしましたとおり、7月より栄養成分分析（水分、灰分、タンパク質、脂質、ナトリウム）のうち、通常ラインナップ商品の分析を当面の間、休止しております。

なお、商品開発や改良、製造ライン等を変更した商品については従来どおりご支援をさせていただきます。

また、自社で栄養成分を計算する際に必要な計算方法等のアドバイスは、今後も継続してご支援をさせていただきます。

なお、栄養成分分析（水分、灰分、タンパク質、脂質、ナトリウム）については、一般財団法人日本食品分析センター又はエア・ウォータ北海道株式会社などでも実施しておりますので、お問い合わせいただければと存じます。  
大変、ご迷惑をおかけしますが、御理解のほどよろしくお願い申し上げます。

\*\*\*\*\*

#### 8. 連載「HACCP導入、運用のコツ(4-1)」

旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

\*\*\*\*\*

#### HACCPを理解する最短の方法

この夏は、感染症拡大のために人が集まって、時間をかけて、たくさん話し合っただけの研修会ができませんでした。毎年実施していた3日間の「実際に作ってみようHACCPプラン」の研修を今年は開けずとも残念です。  
よく受ける質問にHACCPを理解するには？という問いに答えは自分の商品で実際にHACCPの手順を順番に一つ一つやってみることです。最近もやった方からは、順番に一つ一つ進めるとストーンとお腹に落ちるところがあった、と感想をもらいました。今まで意味の無い作業もやっていたことに気が付いた、流れ図を変更して製造方法を改良した、とも。

皆様もすぐできます。HACCPの手順は、厚生労働省のリーフレットを見て、その一つ一つをやってみてください。そして、原則4までで残りはまだ手を付ける必要はありません。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161543.html>

#### ◇関係機関からのお知らせ◇

\*\*\*\*\*

#### 9. 「中小企業等事業再構築促進事業（事業再構築補助金）」3次公募

\*\*\*\*\*

新分野展開や業態転換、事業・業種転換等の取組、事業再編又はこれらの取組を通じた規模の拡大等を目指す企業・団体等の新たな挑戦を支援する「事業再構築補助金」の第3次公募が開始されました。

#### ■HP ↓

<https://jigyousaikouchiku.jp/>

※申請には、「GビズIDプライムアカウント」の取得が必要です。  
↓詳しくは下記GビズIDプライムアカウント取得手続きをご参照ください。  
<https://gbiz-id.go.jp/top/>

※主要申請要件、補助額等詳細は事業再構築補助金の掲載サイトより  
ご確認ください。

#### ■公募期間

公募開始：令和3年7月30日（金）18：00  
申請受付：令和3年8月30日（月）9：00  
応募締切：令和3年9月21日（火）18：00

\*\*\*\*\*  
10. 北海道 飲食事業者等感染防止対策補助金  
\*\*\*\*\*

#### ■飲食事業者等感染防止対策補助金の概要

新型コロナウイルス感染症の拡大を防止するため、飲食店など対面でサービスを提供する事業者の皆さまが、感染防止対策強化のために購入した備品等について支援します。

#### ■対象者

中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条に規定する道内の中小企業者（道内に本社・本店を有する中小法人、道内に住所を有する個人事業者）で、道内に店舗を有し、主たる業務において対面でサービスを提供する事業者  
例）飲食店、キッチンカー、小売店、学習塾、エステサロン、スポーツジム等

#### ■申請要件

次のすべての要件を満たす必要があります。

1. 業種別ガイドラインに基づく感染防止対策を実施していること。
2. 事務局の制作したeラーニングを事前に受講し、感染防止対策に係る計画を策定すること。
3. 事務局が行う現地確認調査に応じること。
4. 補助対象として申請した備品等に関して、国、市町村等が実施する他の補助金等を申請・受給していないこと。
5. 飲食事業者においては、飲食店営業許可又は喫茶店営業許可を受けていること。

#### ■補助上限額等

- ・補助上限額：75,000円
- ・補助率：3/4以内

#### ■補助対象経費

1. 飛沫感染予防対策：アクリル板、防護スクリーン等
2. 接触感染予防対策：非接触体温計、サーモカメラ、非接触ソープディスペンサー等
3. 換気による感染予防対策：空気清浄機（※要件有）、サーキュレーター、換気扇、CO2センサー等

#### ■お問い合わせ先

<https://elearning.hokkaido.jp/>  
飲食事業者等感染防止対策補助金事務局  
011-330-8299（コールセンター）

受付時間 午前8時45分から午後5時30分まで ※平日のみ

ご不明点等につきましては、上記コールセンターにお問い合わせください。

\*\*\*\*\*

## 11. 小規模事業者持続化補助金（一般型） 公募

\*\*\*\*\*

### ■事業概要

小規模事業者の事業の持続的発展を後押しするため、小規模事業者が商工会議所・商工会の支援を受けて経営金計画を作成し、その計画に沿って取り組む地道な販路開拓等の経費の一部を補助します。

### ■募集内容

【対象者】小規模事業者

【補助率】補助対象経費の2/3分以内

【補助上限額】50万円※100万円

(認定市区町村による特定創業支援等事業の支援を受けた小規模事業者)

### ■公募期間

第6回受付締切：2021年10月1日（金） [郵送：締切日当日消印有効]

第7回受付締切：2022年2月4日（金） [郵送：締切日当日消印有効]

### ■公募要領

全国商工会連合会

[https://www.shokokai.or.jp/jizokuka\\_r1h/](https://www.shokokai.or.jp/jizokuka_r1h/)

日本商工会議所

<https://r1.jizokukahojokin.info/>

\*\*\*\*\*

## 12. 経営者・後継者のための事業承継セミナー

\*\*\*\*\*

近年、中小企業の経営者の高齢化、後継者不在による事業承継問題が深刻化しており、将来の事業存続に課題や悩みを抱える企業が多くなっています。また、ひと言に事業承継といっても承継する内容や方法は様々で、それぞれの会社に合わせた対策が必要です。そうした中、本年4月、事業承継に係るあらゆることをワンストップでサポートする【北海道事業承継・引継ぎ支援センター】が誕生し、ここ旭川にもサテライト拠点が設けられました。

本セミナーでは支援センターの活用方法や、事業承継にかかる最新情報を皆様にご提供いたしますので、是非この機会にご参加ください。

■日 時：9月17日（金）14：00～

■場 所：道北経済センタービル2階中ホール（旭川市常盤通1丁目）

■定 員：20名

■参加費：無料

■申込方法：FAX・お電話にて申込

■お申込み・お問合せ先：旭川商工会議所 産業支援部経営支援課  
TEL：0166-22-8414 FAX：0166-22-2600

■チラシ



[https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo\\_news/upload/246-0.pdf](https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/246-0.pdf)

\*\*\*\*\*

13. 8次締切分) 令和元年度補正・令和二年度補正 ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金

\*\*\*\*\*

令和元年度補正・令和二年度補正ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金が公募開始しました。

■公募要領

〔一般型（新特別枠含む）・グローバル展開型〕  
(8次締切分) <https://portal.monodukuri-hojo.jp/>

■事業概要

ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金は、中小企業・小規模事業者等が今後複数年にわたり相次いで直面する制度変更（働き方改革や被用者保険の適用拡大、賃上げ、インボイス導入等）等に対応するため、中小企業・小規模事業者等が取り組む革新的サービス開発・試作品開発・生産プロセスの改善を行うための設備投資等を支援するものです。また、新型コロナウイルスの感染拡大の影響を受け、社会経済の変化に対応したビジネスモデルへの転換に向けた新型コロナウイルスの影響を乗り越えるために前向きな投資を行う事業者に対して、通常枠とは別に、補助率を引き上げ、営業経費を補助対象とした「新特別枠」として低感染リスク型ビジネス枠を新たに設け、優先的に支援します。

■【公募期間】

8次締切分：2021年8月17日（火）17:00～11月11日（木）17:00  
採択発表は、12月末を予定しています。

■詳しくは下記URLご参照ください

<https://portal.monodukuri-hojo.jp/index.html>

■募集内容

【対象者】 中小企業者および一定要件を満たす特定非営利活動法人  
【補助率】 補助対象経費の2分の1又は3分の2以内  
【補助上限額】 一般型：1,000万円 グローバル展開型：3,000万円  
【補助要件】 以下を満たす3～5年以内の事業計画の策定および実行  
付加価値額 +3%以上/年  
給与支給総額 +1.5%以上/年  
事業場内最低賃金≧地域別最低賃金+30円

■お問合せ先

応募に関する不明点は、ものづくり補助金事務局サポートセンターまでお問合せください。  
問い合わせが集中した場合、回答に時間を要する可能性がありますので、ご了承ください。

■<ものづくり補助金事務局サポートセンター>

受付時間：10:00～17:00（土日祝日を除く）

電話番号：050-8880-4053

メールアドレス：公募要領に関するお問い合わせ

[monohojo@pasona.co.jp](mailto:monohojo@pasona.co.jp)

電子申請システムの操作に関するお問い合わせ：

[monodukuri-r1-denshi@gw.nsw.co.jp](mailto:monodukuri-r1-denshi@gw.nsw.co.jp)

\*\*\*\*\*

## 14. 旭川市 キャリアコンサルタント派遣事業

\*\*\*\*\*

【生き生きと働ける職場づくりで採用・職場定着率向上を目指しませんか？】

旭川市では、市内企業の従業員の採用、職場定着促進と労働生産性向上のため、キャリアコンサルタントを派遣し、「体系的な人材育成制度」、「従業員の職務遂行能力及びキャリア形成に対する意欲喚起に繋がる適切な評価システム」の導入・見直しとこれらの仕組みの活用を支援します。利用は無料です。つきましては、対象となる企業を以下のとおり募集しますので、是非ご応募ください。

詳細はこちらのちらしをご覧ください。

[https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/364/392/work0003/d066576\\_d/fil/R3\\_leaflet.pdf](https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/364/392/work0003/d066576_d/fil/R3_leaflet.pdf)

### ■事業目的

市内企業の従業員の採用、職場定着促進と労働生産性の向上のため、他の市内企業の参考となる以下(1)～(3)の取組を実施するモデル企業を創出するほか、(4)により人材育成等に関する情報を市内企業へ広く普及する。

- (1) 人材育成制度の体系化
- (2) 従業員の職務遂行能力及びキャリア形成に対する意欲の喚起に繋がる適切な評価システムの導入
- (3) 上記2点の取組の活用
- (4) 人材育成制度や人事評価制度の導入を促進するための動画制作

### ■実施内容

上記目的を達成するため、本事業では主として以下の内容を実施する。

1. 初回訪問及び現状の調査・分析
2. 体系的な人材育成制度の導入・見直し支援
3. 評価システムの導入・見直し支援
4. 体系的な人材育成制度及び評価システムのスタートアップ支援
5. フォローアップ及び本事業における支援の効果測定
6. 前年度の対象企業に対するオーダーメイド型フォローアップ支援
7. 人材育成制度や人事評価制度の解説動画制作

### ■対象企業数

4社（上限）

### ■費用

無料

### ■対象企業の要件

次の全てを満たす者とする。

1. 旭川市内に事業所を有すること。
2. 本事業で人材育成制度の導入又は見直しを行ない、本事業終了後も自社で管理・運用していく意思があること。
3. 本事業で従業員の職務遂行能力の向上及びキャリア形成に対する意欲の喚起に繋がる適切な評価システムの導入又は見直しを行い、本事業終了後も自社で管理・運用していく意思があること。
4. 本事業による支援内容や成果等を事例として公開することに同意すること。
5. 暴力団及び風俗営業等に関連する事業を行う者ではないこと。

### ■申込受付期間

令和3年4月1日（木曜日）～令和3年9月30日（木曜日）

### ■事務局

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/364/392/work0003/d066576.html>  
〒070-8525  
旭川市6条通10丁目 旭川市役所第三庁舎3階  
旭川市経済部経済総務課雇用労政係  
電話:0166-25-7152  
FAX:0166-26-7092  
E-mail:keizaisomu@city.asahikawa.lg.jp

\*\*\*\*\*  
★ AMMコラム ★  
\*\*\*\*\*

◆暑かった今年の夏も終わり、早いもので今日から9月ですね。◆緊急事態宣言が発令され、私たちも直接お客様とお会いすることは難しくなりましたが、電話やメール、そしてZOOMなどのWEBツールを活用して引き続きの相談受付やご助言などが可能ですのでお気軽にお問い合わせください。◆さて、皆さまはコロナ禍の中、お食事はどのようにとられていますか？私はもともと外食を主体にしていたのですが、感染対策のため、特に緊急事態宣言中はテイクアウトを多用するようになりました。ここ数年通っている家庭的な味でリーズナブルな定食屋さんが、テイクアウトに対応してくださるのには感動しました。◆また、ラーメンといえば以前は出前が主流でしたが、現在は専用容器によるテイクアウトができる店もあるのです。この専用容器、麺がスープとセパレートになっているので伸びる心配がなく、さらには電子レンジによる加熱で店内と同様の味が再現するのですから凄いものです。◆私たちも、コロナ禍における事業を実現すべく、試行錯誤しながら各種セミナーのWEB開催等に取り組んできました。現在、創業を目指す方向けの旭川ビズカフェ、学生の方向けのわかものビズカフェの募集を行っております。是非本メルマガのURLからお申込みくださいませ。

旭川ビズカフェURL

【<https://www.arc-net.or.jp/arc-net/variousupport/bizcafe.html>】

わかものビズカフェセミナーURL

【<https://www.arc-net.or.jp/m1/contact.html>】  
(t\_ishi)

\*この欄は、毎回スタッフが交代で担当します。

---

※これまでいただきましたお名刺や、セミナーへの出席申し込みなどによりいただきましたE-Mailアドレスをもとにお送りしています。

---

#. メールマガジン配信先変更・購読中止について

●お届けするE-Mailアドレスの変更や購読解除は次のところから行ってください。

<https://www.arc-net.or.jp/arc-net/mailmagazine/formoff.html>

★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★

一般財団法人 旭川産業創造プラザ

〒078-8801 北海道旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号

旭川リサーチパーク内

Tel:0166-68-2820 Fax:0166-68-2828

H P:<https://www.arc-net.or.jp/>

E-mail:arc-net@arc-net.or.jp

★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★\*☆\*★