


【AIRC Mail Magazine】

第474号(2022年1月5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」1/20(木)セミナー
2. 旭川食品産業支援センターセミナー
野菜の活用セミナー ～地元の野菜を活かした商品開発!～
3. 旭川食品産業支援センターセミナー
「タンパク質強化食品の開発～健康な体づくりのために～」
4. 旭川食品産業支援センターセミナー
「見えないものを見る化する 食の安全管理のポイント」
5. 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
6. 連載「HACCP導入、運用のコツ(45)」
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◇

7. 2022.2.8締切(9次)ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金
8. 2022.1.26締切 3月開催集客につなげるホームページ作成セミナー
9. 2022.2.4締切(第7回)小規模事業者持続化補助金(一般型)
10. 2022.3.9締切
(第6回)小規模事業者持続化補助金(低感染リスク型ビジネス枠)

1. 「あさひかわBizCafe」1月20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。WEB開催ですので、お手持ちのPCやスマホから参加ができます！お申し込みがまだという方、ぜひ当財団HPからお申込みください。

■日時、内容

2022年1月20日(木) 18:30から

○セミナー

創業に向けての夢さがし(経営)

IMD石丸販売能率研究所 所長 石丸信義 氏(中小企業診断士)

石丸先生は、中小企業診断士として、流通業のマーケティング戦略や販売促進策のコンサルティングを専門に、特に最近ではこのビズカフェのような起業家教育にも力を入れて活動されています。

起業家の支援に加え、旭川のみならず全道約200社の小売業の診断や支援、100社での企業再生支援、全道各地での商店街診断・支援、そして様々なアドバイザーやインストラクターを務めるなど、非常にたくさんの経験と実績を積まれた先生です。

新しくビジネスを立ち上げよう！と思われている時に、「なぜ起業しようと思ったのか」という自身の想いを明確にすること。「そのビジネスプランは本当に世の中に求められているのか、市場のニーズ」について再確認する重要性、考え方についてお話を頂きます。

新しい年に新しいことを始めたい！と思われる方には大変有益なセミナー内容となっております。

○先輩創業者の声

株式会社 ジャパチーズ 長尾 英次様

長尾様は、旭川ビジネスプランコンテスト2014で「旭川市内の街中にイートインできる店舗併設型チーズ工房を開設」と題しまして、最優秀賞を受賞され、現在は、旭川市買い物公園に面した7条通7丁目に工場兼店舗「Japacheese asahikawa」を運営し、チーズなどの乳製品製造販売を行われ、ご活躍されております。

■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

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_03.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. 旭川食品産業支援センターセミナー

野菜の活用セミナー ～地元の野菜を活かした商品開発！～

現在旭川市近郊で栽培されている野菜をうまく活かしていますか？

食材の特徴を把握したうえで、長所を活かした加工を施せば、更にその価値が高まります。また、特徴的な野菜も、一次加工を施すことで使いやすくなり、「定番の野菜」となる可能性もあります。

地元野菜を使った商品開発のヒントになる、「知って得する」情報満載です！

■視聴方法

YouTube配信（申込み後、URLをメールで送付します。）

■講師

上川農業試験場技術普及室

主任普及指導員（農業革新支援専門員） 高田 勲 様

（野菜ソムリエPro 野菜ソムリエ養成講座講師）

■チラシ https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/284-0.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

3. 旭川食品産業支援センターセミナー

「タンパク質強化食品の開発～健康な体づくりのために～」

「スマイルケア食」をご存知でしょうか？農水省が健康寿命の延伸を目的に取り組んでいる『新しい介護食品』の枠組みで、中でも青マークは、熱量(kcal)とタンパク質をしっかりと摂れる食品です。自社製品に「タンパク質豊富」の付加価値をつけてみませんか？

■視聴方法

YouTube配信(申込み後、URLをメールで送付します。)

■講師

1) 高齢者向け食品の開発 ～「青マーク」という付加価値～

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

2) 植物性タンパク質のご紹介 ～廃棄部分も資源に～

講師：京都グレインシステム株式会社 代表取締役専務 田宮 尚典氏
～プロフィール～

京都グレインシステム(株)は、穀物をはじめとした様々な原料を蒸し、乾燥(α化)や焙煎、微粉碎などの加工を実施しており、ペットボトル飲料やお菓子、製パン等に使用されています。

同社は、令和3年4月に旭川工場の稼働が開始し、田宮氏は同工場の代表として北海道産原料の加工の他、野菜の規格外品や未利用資源を活用した試作開発を行っております。

■チラシ https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/270-0.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

4. 旭川食品産業支援センターセミナー

「見えないもの見える化する 食の安全管理のポイント」

安全で安心な商品を提供するために、微生物などの基本的な知識や簡易的に行うことができる検査方法を知り、安全性を向上させるためのノウハウや情報を習得しませんか？

■視聴方法

YouTube配信(申込み後、URLをメールで送付します。)

■講師

第1部

1) 安全な食品を提供するための微生物の知識

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

- 2) 食物アレルギーの簡易検査の簡易検査の紹介と活用事例
講師：株式会社森永生科学研究所

第2部

- 1) 簡易的な食品微生物検査の紹介とそれぞれの感性
講師：関東化学株式会社
2) ATP検査の基本的な知識と活用方法
講師：キッコーマンバイオケミファ株式会社

■チラシ https://work.arc-net.or.jp/news02p/pkobo_news/upload/279-0.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

1月17、24、31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

6. 連載「HACCP導入、運用のコツ(45)」

旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

「やって良かったと実感できるHACCPへ」

法律的に制度化（義務化）が施行されて半年となりました。HACCPは、上手に運用すれば企業にとって大いに利益になる手法であり考え方です。仕方なく導入するのではなく積極的に導入することをお勧めします。

原則1の危害要因分析においては自社商品を社員パート共に細部まで見直し、心配事を出して行くことで、製造工程を改良し、また改良して、さらなる改良して、仕上げていきます。

最大目的は食中毒や事故を防ぐことだが、見直しを進めれば、自ずと生産性向上、原価率低減、賞味期限の延長、顧客クレームに対するす速い処置法の確立など商品全体の質が上がります。そして最大の利益は、社員が育つのです。

新年を迎え、HACCPを活用して会社全体の質向上へと進年になって頂きますよう新年のお慶びを申し上げます。

7. 2022.2.8締切（9次）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

<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。

※新特別枠（低感染リスク型ビジネス枠）は9次締切をもって終了。

■公募期間

9次締切分：2021年11月11日（木）17:00～2022年2月8日（火）17:00

採択発表は、2022年3月下旬を予定しています。

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 \geq 地域別最低賃金+30円

■お問合せ先

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合わせ：monohojo@pasona.co.jp

電子申請システムの操作に関するお問合わせ：

monodukuri-r1-denshi@gw.nsw.co.jp

メールアドレス：houkoku-mh@mail.chuokai.or.jp

8. 2022.1.26締切 3月開催集客につなげるホームページ作成セミナー

インターネットの概要、ホームページの仕組み、基礎構成等の知識習得と演習により、ホームページ作成のスキルアップを図ります。

ご関心のある方は是非ご参加ください。

■日時

2022年3月3・4・10・11日 16:30～19:30

4日間×3時間 計12時間

- 場所
旭川市神楽岡6条6丁目2番1号 神楽岡6・6ビル2階
ネクストステップ ラーニングカレッジ研修室
- 定員
15名（定員になり次第締め切りとなります）
- 対象
※事業主からの指示を受けた在職者の方に限ります。
※パソコンの基本操作ができる方
- 申込
1月26日（水）17時までにポリテクセンター北海道宛てに
FAXでお申し込みください。
- 講師
厚生労働省登録 キャリアコンサルタント
株式会社ネクストステップ 代表取締役 野村 泰文 氏
- 主催
（独）高齢・障害・求職者雇用支援機構北海道支部
- お問合せ
生産性向上人材育成支援センター 生産性センター業務課
TEL:011-640-8828 FAX:011-640-8958
- チラシ
https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/280-0.pdf

9. 2022.2.4締切（第7回）小規模事業者持続化補助金（一般型）

■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/
日本商工会議所 <https://r1.jizokukahojokin.info/>

10. 2022.3.9締切

(第6回) 小規模事業者持続化補助金(低感染リスク型ビジネス枠)

■事業概要

本補助金事業は、新型コロナウイルス感染症感染防止と事業継続を両立させるための対人接触機会の減少に資する前向きな投資を行い、ポストコロナを踏まえた新たなビジネスやサービス、生産プロセスの導入等の取組を支援するため、それに要する経費の一部を補助するものです。

■募集内容

【対象者】小規模事業者
【補助率】補助対象経費の3/4分以内
【補助上限額】100万円

■公募期間

第6回受付締切：2022年3月9日(水)

■公募要領

<https://www.jizokuka-post-corona.jp/>

※申請にはGビズIDプライムアカウントが取得が必要です。
詳しくは→<https://www.jizokuka-post-corona.jp/flow/>

★ AMMコラム ★

■あけましておめでとうございます。昨年は大変お世話になりました。本年もどうぞよろしくお願い致します。
一昨年、札幌から引っ越してきて、旭川の寒さと降雪量にびっくり。今シーズンは寒さが少し緩めかな・・・と思っていたら、年末年始にきっちり寒波が到来し、こちらの冬の厳しさを痛感しています。札幌ではストーブを使わなかった年もありましたが、旭川では当然そんなわけにもいかず、日々ストーブに張り付いています。

■新型コロナウイルスの感染拡大から約2年。日本でもオミクロン株の感染が確認されました。詳しいことは研究途中ですが、強い感染力のわりに重篤率は高くないようです。このまま驚異のレベルが『風邪』程度まで下がり、収束することを願うばかりです。

■さて、旭川食品産業支援センターが発信しておりますセミナー、今年度は7回開催しており、うち4回はYouTubeにて配信継続しております。製造での衛生環境を整えたり、新商品の開発を考える上でのヒントが見つかるかもしれません。詳しくはセンターホームページ「講習会・セミナー」

(<http://www.arc-net.or.jp/arc-net/fosup/seminor/index.html>) をご覧ください。皆様のご参加をお待ちしております。

(NM)

※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

★ * ☆ * ★ * ☆ * ★ * ☆ * ★ * ☆ * ★ * ☆ * ★ * ☆ * ★ * ☆ * ★ * ☆ * ★ * ☆ * ★