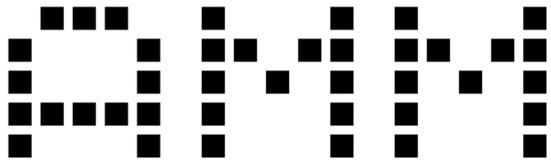


\*\*\*\*\*



【AIRC Mail Magazine】

第476号(2022年2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. 道北ビジネスプランコンテスト2021  
最終プレゼンテーション・創業応援セミナー開催
2. 「情報セキュリティ対策セミナー」2/18開催
3. 「あさひかわBizCafe」2/17(木)セミナー
4. 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!～
5. 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～」
6. 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」
7. 旭川食品産業支援センターセミナー  
「高齢者向け食品の開発～柔らか食品と健康機能食品の開発～」
8. 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
9. 連載「HACCP導入、運用のコツ(46)」  
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◇

10. 3.24締切【5次公募開始】「中小企業等事業再構築促進事業」
11. デザイン×経営セミナー vol.8 原田 紘子
12. デザイン×経営セミナー vol.9 田川 欣哉
13. デザイン×経営セミナー vol.10 西澤 明洋
14. 北海道 令和3年度テレワーク環境整備加速化補助金

\*\*\*\*\*

1. 道北ビジネスプランコンテスト2021  
最終プレゼンテーション・創業応援セミナー開催

\*\*\*\*\*

2021年11月1日から12月24日にかけて、旭川市、稚内市、名寄市、士別市、留萌市、富良野市、東神楽町、東川町、鷹栖町を対象に創業や新分野への進出を目指す個人、企業の方々よりビジネスプランを募り、計18件の応募がありました。今回、その中から一次審査を通過した5件について、一般聴衆者の前で公開プレゼンテーションを行います。

公開終了後「創業応援セミナー」「昨年最優秀賞受賞者の声」を行います。

■日時

2022年2月26日(土)13:30～17:30

■開催方法

WEB視聴

■内容

13:30～13:40 開会(挨拶及び応募者・審査委員の紹介など)

13:40～15:50 最終審査プレゼンテーション(5件)

題名:言語聴覚士のための知識の共有と配信「全国のSTを支える事業」

氏名：大櫃 麻依 / 地域：旭川市

題名：でこ（強み）ぼこ（弱み）を活かして働く！児童発達支援事業・  
放課後等デイサービス事業

氏名：斉藤 幸波 / 地域：旭川市

題名：アウトドア&ウェディングツーリズム

氏名：佐藤 健作 / 地域：旭川市

題名：「和紙×活版印刷×デザイン = 心の豊さと拠り所」（仮）

氏名：長岡 光宏 / 地域：富良野市

題名：日本初の北海道産穀物を原酒とした、クラフト・ジンの製造販売

氏名：南 亜太良 / 地域：鷹栖町

※発表者は50音順に記載。当日の発表順は変更となります。

16:00~16:45 創業応援セミナー  
「これから一歩踏み出す方へ、踏み出したい方へ」  
リファインアカデミー株式会社 代表取締役  
重巢 敦子 様

16:45~17:00 昨年最優秀賞受賞者の声  
道北ビジネスプランコンテスト2020最優秀賞  
平良 真美子 様

17:00~17:30 結果発表・表彰式

■申込

<https://www.arc-net.or.jp/bpc03/contact/>

■特設ページ

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

■お問い合わせ

一般財団法人 旭川産業創造プラザ 企業支援グループ  
〒078-8801 旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号 旭川リサーチセンター  
TEL : 0166-73-9210  
FAX : 0166-68-2828  
E-mail : [dbpc@arc-net.or.jp](mailto:dbpc@arc-net.or.jp)  
(道北ビジネスプランコンテストお問い合わせ専用)

\*\*\*\*\*  
2. 情報セキュリティ対策セミナー2/18  
\*\*\*\*\*

昨今、地方中小企業に対するサイバー攻撃が増加しています。  
身代金の要求、数カ月間システムが停止するなどその被害は甚大です。  
被害にあわないため、経営者と実務担当者の両方に向けたWEBセミナーを実施しま  
す。

■日時

2022年2月18日(金) 13:30~15:00

■開催方法

WEB (ZOOM)

■内容

- ◇事例からリスクと情報セキュリティ対策の必要性を知る
- ◇(最新版)サイバー攻撃の手口と対策

■講師

(株)ジェイテックジャパン 情報処理安全確保支援士 坂本 和士 様

■お申込先

「お名前」「会社名(屋号)」「役職」「メールアドレス(必須)」を記入し、  
seminar@arc-net.or.jp へメール申込み。(お申込者に別途URL送付します)

■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  
seminar@arc-net.or.jp

\*\*\*\*\*  
3. 「あさひかわBizCafe」2月17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2月17日(木) 18:30から

○セミナー

経営者に必要な人材育成の考え方(人材育成)  
株式会社ネクストステップ  
代表取締役 野村泰文 様

野村様は、公的職業訓練や各種研修、キャリアコンサルティングを行う会社を経て、株式会社ネクストステップを設立。コンサルティング歴約20年、延べ3000名以上のコンサルティングを実施したご経歴をお持ちです。

「今はまだ人を雇う予定はない」という方も、事業を成長させるためには、人材の育成は不可欠です。

また今回は、人材育成に関する内容の他野村様の「起業体験」についてもお話頂きます。

■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](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>

\*\*\*\*\*

#### 4. 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](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

\*\*\*\*\*

#### 5. 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](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

\*\*\*\*\*

6. 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](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

\*\*\*\*\*

7. 旭川食品産業支援センターセミナー

「高齢者向け食品の開発～柔らか食品と健康機能食品の開発～」

\*\*\*\*\*

手軽に食品にプラスできる栄養豊富な食品の紹介と最近注目の赤ビートについてお話を頂きます。加齢とともに食事が減少するとサルコペニア（筋肉量減少）やフレイル（虚弱）の原因となりやすく、その為、効率の良い栄養補給が必要と

なる事から市場ニーズは拡大しています。今回は、タンパク質や脂肪の栄養価についても解説。赤ビートの基礎研究や健康機能性についてお話を頂き、高付加価値な商品開発を考える時のヒントになればと思います。

■開催日時・開催方法

(1) 3月2日(水) 14:00~16:00

※会場での参加、オンラインでの参加をご選択いただけます。

会場：旭川リサーチセンター2F研修室(旭川市緑が丘東1条3丁目)

オンライン：Zoomによる配信

(2) YouTube配信による随時配信(後日)

※(1)を編集し、希望者に配信します。

■講師

藤女子大学 名誉教授・農学博士 知地 英征 氏

(農林水産省 産学連携支援コーディネーター等)

～プロフィール～

知地先生は、これまで食品成分の生体内機能性の評価と吸収動態を研究されており、北海道内の食品関連企業との共同研究を通じて、食品の機能性や加工特性についての高度な技術と知見を蓄積しております。大学をご退職後も研究を続けられており、知的好奇心旺盛な、まさに「研究者」です。

■チラシ

[https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo\\_news/upload/293-0.pdf](https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/293-0.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

\*\*\*\*\*

8. 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

2月7、14、28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

\*\*\*\*\*

9. 連載「HACCP導入、運用のコツ(46)」

旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

\*\*\*\*\*

「冬場の温度管理もHACCPで」

寒い北海道、中でも寒い旭川、朝の工場のスタートアップにも時間がかかる。加熱釜の温度上昇にも時間がかかる。加熱初めて何分という時間管理でなく、食品の実温を測定する管理にしよう。温度上昇が遅い、温度が上がりきらない、ボイラーのパワー不足と考える前に熱が無駄になっていないかを調べて見よう。

蒸気バルブやジョイントの点検の後の断熱材の処理は正しくなされているか？  
温度を連続的に測定して電波で飛ばすタイプの測定器やスマホにつけるサーモ  
カメラなどで以前より低価格で温度情報を得られるようになった。冬の加熱不足  
を無くしましょう。季節によって製造条件が大きく変わる北海道、CCP管理が  
重要です。

\*\*\*\*\*  
10. 2022. 3. 24締切 【5次公募開始】「中小企業等事業再構築促進事業」  
\*\*\*\*\*  
5次公募が開始されました。  
<https://jigyousaikouchiku.jp/>

■公募期間

公募開始：令和4年1月20日（木）  
申請受付：令和4年2月中旬（予定）  
応募締切：令和4年3月24日（木）18：00

申請を検討されている事業者様は、まず、公募要領をダウンロードしていただき  
公募要領を確認していただきますよう、よろしくお願いいたします。

第5回公募の公募期間は、1月20日から3月24日までです。申請の受付開始は  
2月中旬を予定しておりますので、申請をお考えの事業者さまにおかれましては  
今しばらくお待ちください。

■第6回公募以降では、事業類型や要件が大幅に変更になりますのでご注意ください。

【事業再構築補助金令和3年度補正予算の概要について】

令和3年12月21日、令和3年度補正予算が成立し、事業再構築補助金については、  
令和4年度も引き続き継続することが予定されております。  
第5回公募以降の制度の概要については以下をご確認ください。

■第5回公募における主な見直し項目

[https://jigyousaikouchiku.go.jp/pdf/koubo005\\_omona\\_minaoshi.pdf](https://jigyousaikouchiku.go.jp/pdf/koubo005_omona_minaoshi.pdf)

■お問い合わせ先

よくあるご質問をご確認いただいたうえで、コールセンターにお問い合わせ  
して下さい。

<ナビダイヤル> 0570-012-088  
<IP電話専用> 03-4216-4080  
受付時間 9：00～18：00（土・日・祝日は除く）

\*\*\*\*\*  
11. デザイン×経営セミナー vol.8 原田 紘子  
\*\*\*\*\*  
主催：あさひかわ創造都市推進協議会  
<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074566.html>

グラフィックレコーディング ラクガキのススメ 絵から発想力や想像力を鍛える  
一絵の苦手な人も大丈夫ーグラフィックレコーディングは、1970年のアメリカで、  
まちづくりをするときに、様々な言語やバックグラウンドを持つ人と対話するた  
めに、共通言語としてビジュアルランゲージを使ったことが始まりと言われていま  
す。グラフィックレコーディングは、文字や絵、図を使って頭の中にあるものを

可視化でき、理解が深まるものとして注目されています。グラフィックレコーダーとして活躍している原田紘子氏をお迎えし、「遊びながら学ぶ」をテーマにワークショップを行い、グラフィックレコーディングのスキルを学びます。絵を描くことが上手くなく、絵に自信がない人でも大丈夫です。描くことで自分の思考が深めることができ、学校や職場でも役立つヒントがあります。ぜひ、お気に入りのペンを持って楽しむ心を持ってご参加ください。

■日時

2022年2月19日（土曜日） 13時30分から15時30分を予定（開場 13時00分）

■場所

大雪クリスタルホール レセプションルーム（旭川市神楽3条7丁目）

■参加費

無料（定員50名）

■講師

原田 紘子氏（Classi株式会社 UX Designer）

1986年神奈川県横須賀市生まれ。新卒で印刷会社の営業を担当。その後、ネットイヤーグループ株式会社に参画しUXデザイナーへ転身。セミナーでグラフィックレコーディングに出会い、その技術に惚れ込み独学で習得。現在はClassi株式会社で新規事業のプロダクト開発に従事。パラレルキャリアとして「グラフィックレコーダー」という肩書きで、対話が生まれる場所にて即興で絵や図を用いて話している内容を可視化する仕事をしている。話の内容を構造的に組み立てるグラフィックを得意とする。

■主催

あさひかわ創造都市推進協議会

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074566.html>

■お申込み＜2月14日（月曜日）締切＞

下記URLからお申し込みください。

<https://logoform.jp/f/0YcQ9>

■チラシ

[https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074566\\_d/fil/R4\\_02\\_19ad.pdf](https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074566_d/fil/R4_02_19ad.pdf)

「デザイン都市・あさひかわ」について <https://design-asahikawa.jp/>

\*\*\*\*\*

12. デザイン×経営セミナー vol.9 田川 欣哉

\*\*\*\*\*

主催：あさひかわ創造都市推進協議会

デザインを経営に生かし、ポストコロナを創造する —ビジネス・テクノロジー・クリエイティビティの統合—

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074567.html>

2018年5月に経済産業省・特許庁が「『デザイン経営』宣言」を発表し、デザインを経営資源とする「デザイン経営」が注目されています。講師の田川氏はこの報告書を取りまとめた委員の1人で、テクノテクノロジーとデザインの幅広い分野に精通するデザインエンジニアです。田川氏から「デザイン経営」が必要な理由や、組織に「デザイン」を浸透させるためのポイントなど、価値創造や次の時代に向けたヒントについてお話を伺います。

■日時

2022年2月24日（木曜日） 18時00分から20時00分を予定（開場17時00分）

■場所

クリスタルホール音楽堂（旭川市神楽3条7丁目）

■参加費

無料（定員300名）

■講師

田川 欣哉氏（Takram Japan 株式会社 代表取締役 / 英国ロイヤル・カレッジ・オブ・アート名誉フェロー）

東京大学工学部卒業

英国ロイヤル・カレッジ・オブ・アート修士課程修了

プロダクト・サービスからブランドまで、テクノロジーとデザインの幅広い分野に精通するデザインエンジニア。これまで手がけた主なプロジェクトに、日本政府の地域経済分析システム「V-RESAS」のディレクション、メルカリのCXO補佐などがある。経済産業省・特許庁の「デザイン経営」宣言の作成にコアメンバーとして関わった。グッドデザイン金賞、iF Design Award、ニューヨーク近代美術館パーマネントコレクション、未踏ソフトウェア創造事業スーパークリエイター認定など受賞多数。2015年から2018年まで英国ロイヤル・カレッジ・オブ・アート客員教授を務め、2018年に同校から名誉フェローを授与された。経済産業省産業構造審議会、知的財産分科会委員、日本デザイン振興会理事、東京大学総長室アドバイザーを務める。

<https://ja.takram.com/>

■主催

あさひかわ創造都市推進協議会

■お申込み<2月18日（金曜日）締切>

下記URLからお申し込みください。

<https://logofom.jp/f/JIMU9>

■チラシ

[https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074567\\_d/fil/R4\\_02\\_24ad.pdf](https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074567_d/fil/R4_02_24ad.pdf)

「デザイン都市・あさひかわ」について <https://design-asahikawa.jp/>

\*\*\*\*\*

13. デザイン×経営セミナー vol.10 西澤 明洋

\*\*\*\*\*

主催：あさひかわ創造都市推進協議会

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074570.html>

できるデザイン経営 - デザイン経営の考え方と進め方 - デザイン経営がわからないといったあなたの疑問を解決します。

「デザイン経営」という言葉を最近よく耳にするようになりました。一方で、経営においてデザインが大きな意味を持つことは理解しているものの「デザイン経営とは何か、よくわからない」という声も聞かれます。

そこで、これまでデザインという考え方を経営に生かして、数々の企業ブランディングを成功に導いてきたブランディングデザインの第一人者である西澤明洋氏を講師にお迎えし、本当の意味での「デザイン経営」とは何なのか、

経営資源として活用するとはどういうことなのか、その考え方と進め方について、分かりやすく解説いただきます。

■日時

2022年3月3日（木曜日） 18時30分から20時30分を予定

■場所

オンライン開催

お申し込み受付後、3月1日までに配信用URLをメールにてお送りいたします。

■参加費

無料

■講師

西澤 明洋氏

（株式会社エイトブランディングデザイン代表 / ブランディングデザイナー）

1976年滋賀県生まれ。

「ブランディングデザインで日本を元気にする」というコンセプトのもと、企業のブランド開発、商品開発、店舗開発など幅広いジャンルでのデザイン活動を行っている。「フォーカスRPCD(r)」という独自のデザイン開発手法により、リサーチからプランニング、コンセプト開発まで含めた、一貫性のあるブランディングデザインを数多く手がける。

主な仕事にクラフトビール「COEDO」、抹茶カフェ「nana's green tea」、ヤマサ醤油「鮮度生活」「まる生ぼん酢」、ドラッグストア「サツドラ」、キリン「生茶」、スペシャルティコーヒー「堀口珈琲」、料理道具屋「釜浅商店」、手織じゅうたん「山形緞通」、スキンケア「ユースキン」、博多「警固神社」など。著書に『ブランディングデザインの教科書』（パイ インターナショナル）ほか。

<https://www.8brandingdesign.com/>

■主催

あさひかわ創造都市推進協議会

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074570.html>

■チラシ

[https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074570\\_d/fil/R4\\_02\\_24ad.pdf](https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/event/category-05/d074570_d/fil/R4_02_24ad.pdf)

「デザイン都市・あさひかわ」について <https://design-asahikawa.jp/>

\*\*\*\*\*

14. 北海道 令和3年度テレワーク環境整備加速化補助金

\*\*\*\*\*

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/rkr/rsf/89411.html>

（ノートPCやタブレットも対象）テレワーク環境整備加速化補助金を募集していません

（3次募集）令和4年1月18日（火）～2月18日（金）

■目的

中小企業者等におけるテレワークの普及・定着を図るため、就業規則等の作成・変更、テレワーク用通信機器の導入・運用等に対して支援を行います。



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

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