


【AIRC Mail Magazine】

第478号(2022年3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・創業応援セミナー結果発表
2. 「あさひかわBizCafe」3/17(木)セミナー
3. 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～」
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
「見えないもの見える化する 食の安全管理のポイント」
6. 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
7. 連載「HACCP導入、運用のコツ(47)」
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◇

8. 3/22, 23開催 組込システム開発の入門講座～マイコン制御の基本～
9. デザイン×経営セミナーvol.11
「制約から生まれる無限の可能性-ゆるぎない新年と共存する奔放な感性-」
10. デジタル活用の実践セミナー! 見える化でうまくいく事例紹介

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・創業応援セミナー結果発表

道北地域で新しいビジネスを目指す方々から応募のあったプランの中から、一次審査を勝ち抜いた方々が2月26日に最終審査プレゼンテーションを行い、審査の結果、最優秀賞他各賞並びに視聴者の方の投票による来場者賞、旭川信金賞が次のとおり決定しました！
ご視聴くださった方々、審査員の方々、ファイナリストの皆様、セミナー講師 重巢様、平良様、関係機関の方々誠にありがとうございました！

■日時 2022年2月26日13:30～17:30

最優秀賞(複勝40万円)

南 亜太良 / 地域: 鷹栖町
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

優秀賞(副賞20万円)

大櫃 麻依 / 地域: 旭川市
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」

旭川信金賞(副賞10万円)

佐藤 健作 / 地域: 旭川市
アウトドア&ウェディングツーリズム

来場者賞(副賞3万円)

南 亜太良 / 地域: 鷹栖町

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

※各参加者の概要及び事業内容については↓

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

■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

E-mail : 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. 「あさひかわBizCafe」 3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3月17日(木) 18:30から

○セミナー

小規模事業者のためのマーケティング的視点(販促)

PlanningOffice “YK” 代表 加藤 義一様

加藤先生はプランニングオフィスYK代表、流通業のマーケティング支援コンサルタントを専門とされています。ご経歴は大手百貨店にて全国に勤務、販売と仕入、事業戦略、販売戦略、商品開発等各分野にて活躍されたのち、2001年に独立、現在はマーケティングコンサルタントとして、また北海道貿易物産振興会マーケティングアドバイザー、経済産業省からはJAPANブランド育成支援事業等審査員を委嘱されるなど、複数の専門委員としてもご活躍されています。

ビジネスの現場は目まぐるしく変化しています。今回はマーケティングのトレンドなどについてもお話頂きます。

○先輩創業者の声 プラスラス 代表

中井 隆介様

中井様は、システムに関する相談・コンサルティングDX、IT化に関するサポート・コンサルティングなどを行うプラスラスを2013年に設立。ネットショップの製作・運営、パソコン・ITサポート、その他デジタルコンテンツ製作・販売などご活躍されております。起業時のエピソードなどをお話頂く予定です。先輩起業家のお話を聞く機会はなかなか無いかと思えます。

お申し込みがまだという方は、ぜひ当財団HPからお申込みください。

■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

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

3. 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

Zoomによるオンライン開催

※当初、会場での開催も予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の
蔓延防止等重点措置の延期により、オンラインでの開催と致します。

(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られます。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

■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 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

5. 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

6. 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

3月 7 (月)、14 (月)、22 (火) 日です。

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

7. 連載「HACCP導入、運用のコツ(47)」

旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

「茶碗蒸しの温度管理もHACCPで」

ある飲食店でHACCP導入で、茶碗蒸しの中心温度の測定を始めたところ、測定者によって5度近くも記録が違っている。調べて見ると卵液の温度を測定している人、具の鶏肉の温度を測っている人、ぎんなんの温度を測定する人、と、なにが中心温度なのか??と議論になった。安全なのか?そして美味しいのか?と。

明らかになったのは、このお店の茶碗蒸しは温度差があって、出来に当たり外れがあり、美味しさを提供できていなかった。

一つ一つの茶碗蒸しが、もれなく美味しく安全で提供するためにいちから製造方法を考え直すことにした。具の種類、大きさ、温度ムラが少なく過加熱になりにくい加熱方法の工夫を始めた。HACCPを詰めてゆくと商品の全数について安全でかつ美味しくと達成することが出来る。

8. 3/22.23開催 組込システム開発の入門講座～マイコン制御の基本」

近年話題となっているIoTやDX、それらに使用されている機器はもちろん、身近な家電や産業用機械などの多くはマイクロコンピュータ（マイコン）によって動いています。これらの機器を動かすにはマイコンに組み込まれているシステム開発を学ばなければいけません。本講座では組込システム開発の概要から実機を使用した開発演習まで行い、本格的な開発に繋がられるよう基本を押さえることを目的としています。システム開発に興味がある方や自社で製品開発をするための第一歩としたい担当者など、本講座の受講をオススメします！

■日時

2022年3月22日（火）～23日（水） 9：00～16：00

※2日間連続の日程です。

■場所

北海道立旭川高等技術専門学院（旭川市緑が丘東3条2丁目1-1）

- 参加費
無料（定員7名）
- 講師
浅理 邦春 氏
（北海道立旭川高等技術専門学院 システム制御技術科技術指導員）
- 主催
旭川市工業技術センター
- 共催
北海道立旭川高等技術専門学院、旭川機械金属工業振興会
- 特設ページ（お申し込み方法）
<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/500/501/502/d074819.html>
特設ページ内にある申込書を所定の方法にてご提出下さい。
- お問合せ
旭川市工業技術センター
TEL：0166-36-3111
FAX：0166-46-4461
E-mail：kouyoucenter@city.asahikawa.lg.jp

9. デザイン×経営セミナーvol.11

「制約から生まれる無限の可能性-ゆるぎない新年と共存する奔放な感性-」

正円と直線のみで表現された独自の世界観が印象的なアーティストの高橋理子さんから、アディダスとのグローバルコラボレーションをはじめ、サステイナブルな活動についてお話していただきます。

- とき：2022年3月10日（木）18:00-20:00
- 場所：旭川市文化会館 小ホール（旭川市7条通9丁目）
- 開催方法：リアル，オンライン開催
- 申込フォーム <https://logoform.jp/form/iLZf/66296>
- お問合せ先：あさひかわ創造都市推進協議会（事務局：旭川市産業振興課内）
Tel：0166-65-7047 FAX：0166-65-7048
- 主催：あさひかわ創造都市推進協議会，株式会社20パーセント
- チラシ https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/298-0.pdf

9. デジタル活用の実践セミナー！ 見える化でうまくいく事例紹介

デジタル活用の実践セミナー！ 見える化でうまくいく事例紹介

内容：

旭川情報産業事業協同組合（略称：じょうさんきょう）は、各企業・団体様へデジタル改革に関する支援を行ってきました。

情報アドバイザーである森本 登志男氏が、実際にコンサルした皆様から率直な感想や意見をはじめ、取り組みがもたらした成果や可能性、課題などを伺います。

■日時：2022/3/17(木) 13:30 ~15:30

■会場：旭川市市民活動交流センター
C o C o D e (ココデ) 1 階ホール
会場住所：〒078-8391 旭川市宮前1 条3 丁目3 番30 号
会場電話：0166-74-4151

■定員：オンライン 50名、来場 50名

■登壇予定企業

- ・ グラス株式会社
- ・ 特定非営利活動法人 スキーホリデーで冬季滞在型観光を振興する会
- ・ 株式会社水野染工場
- ・ 株式会社和田商
- ・ 株式会社フレアーサービス

■講師 森本 登志男

キャリアシフト株式会社 代表取締役
総務省委嘱テレワークマネージャー、同地域情報化アドバイザー

講師略歴：

マイクロソフトでの16年間の勤務(米国含む)を経て、2011年～5年間、佐賀県最高情報統括監(CIO)として全庁テレワーク導入を主導。ICTを活用した地域の課題解決のほか「鹿島酒蔵ツーリズム」を起ち上げ(令和元年度ふるさとづくり大賞・最優秀賞(内閣総理大臣賞・総務大臣表彰))、観光要素の演出やPRでも功績を収めた。

■チラシ

https://work.arc-net.jp/news02p/pkobo_news/upload/299-0.pdf

■主催：旭川市経済部産業振興課
旭川情報産業事業協同組合 <https://www.a-iic.net/>

■共催：北海道中小企業家同友会 道北あさひかわ支部

■お問合せ

株式会社アスタリスク
TEL: 0166-24-5155

★ AMMコラム ★

◆2021年度も最後月、皆さまいかがお過ごしでしょうか。コロナ禍の中、すべてが手探り状態だった1年前と比較すると、社会に新しいスタイルが定着した年だったように私は感じています。

◆毎日の仕事ではZOOMやTeamsといったツールが一般化、プライベートではアウトドアなど野外で密にならないジャンルの趣味が人気を博しましたね。私も毎日WEBツールを使いつつ、まん防前の休日には雪中夜間トレッキングで单身冬の嵐山に登り山頂から旭川の夜景を眺めてきました。

◆さて、このように目まぐるしく状況が移り変わる昨今、事業を行う方々にとって最新の消費者動向の把握は必須と言えるでしょう。そこで3月17日(木)午後6時30分から、リキッド消費など最新動向を念頭に置いたマーケティングを題材として「あさひかわBizCafe」を開催します。ZOOMを用いてリアルタイム

で専門家のお話を聴講できます。お申込みはメルマガ本文のURLから是非！
(t_ishi)

※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

★☆☆★☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆