


【AIRC Mail Magazine】

第487号(2022年10月3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. 2022年度スタートアップ・生産性向上支援補助金採択者決定
2. 「あさひかわBizCafe」10/20(木)セミナー
3. 旭川食品産業支援センターセミナー「ヘルシーDoを活用した商品開発」
4. 10/5開催 旭川食品産業支援センターセミナー
「包装商品設計(開発)において考慮すべきこと 消費・賞味期限と包装商品」
5. 10/21開催 旭川食品産業支援センターセミナー
「エネルギーロスの改善セミナー」
6. 旭川食品産業支援センターセミナー
「ご存じですか? 「無添加」表示が出来なくなります」
7. 旭川食品産業支援センターセミナー
「微生物のコントロールのしかた」
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(54)」
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. 11/30締切 第31回(2022年度)旭川しんきん産業振興奨励賞
11. 10/19開催 他人事ではない!改正個人情報保護法対応 今こそ!中小企業が
取り組むべきサイバーリスク対策セミナー

- 12. 10/24締切 ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金
- 13. 10/31締切 北洋銀行ドリーム基金

1. 2022年度スタートアップ・生産性向上支援補助金採択者決定

本補助金について厳正な審査を行った結果、

- ・スタートアップ枠：申請件数16件の中から、11件
- ・生産性向上枠：申請件数35件の中から、28件

を採択することと決定いたしましたのでお知らせします。

- ・スタートアップ枠

https://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2022/09/startup_result_startup.pdf

- ・生産性向上枠

https://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2022/09/startup_result_seisansei.pdf

■事業概要

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

■問い合わせ先

〒078-8801

北海道旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号旭川リサーチセンター

一般財団法人旭川産業創造プラザ 企業支援グループ

<TEL> 0166-73-9234 <E-mail> gcsh@arc-net.or.jp

<受付時間> 9:00~12:00及び13:00~17:00

(土・日・祝日は除く)

2. 「あさひかわBizCafe」10/20 (木) セミナー

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：お手持ちのPCやスマホから参加ができます！

■日時

2022年10月20日(木) 18:30から

■セミナー

「オンライン販売、販促について(販促)」

株式会社北廊 代表取締役 永原大介 様

経歴

建設業に従事後、2008年「株式会社北廊」を設立。家具・クラフト専門のECサイト「MUKU工房」を運営。

2014年「楽天EXPO 顧客満足の最大化賞」を受賞。台湾ECサイトでの販売や岐阜県の「飛騨家具」の取扱いも開始。競合サイトの多い中、サイトは年間400万アクセスを誇る。

日頃なかなか聞くことができない貴重な内容となっております。

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

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

■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

※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

■2022年度のスケジュールはこちら↓

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

3. 旭川食品産業支援センターセミナー「ヘルシーDoを活用した商品開発」

新型コロナウイルスなど消費者の健康志向がより一層高まる中で、「健康でいら

れる体づくりの食品」を北海道が認定する制度『ヘルシーDo』があります。
今回は、ヘルシーDoを活用した商品、機能性食品の開発についてお話しします。
北海道の加工食品は「安全・安心・おいしい」北海道ブランドとして、国内外
から認知されています。そこに「健康」をプラスした、更なる高価値な商品の
開発を進めましょう！

■視聴方法 YouTube配信

(申込み後、URLをメールで送付します。)

■講師

一般社団法人北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人 氏
事業企画・運営委員 杉山 幹夫 氏

■チラシ

<https://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2022/09/healthy-do.pdf>

■お問合せ・お申込み

旭川食品産業支援センター（旭川産業創造プラザ内）

T E L : (0166) 68-2824

F A X : (0166) 68-2828

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

4. 10/5開催 旭川食品産業支援センターセミナー

「包装商品設計（開発）において考慮すべきこと 消費・賞味期限と包装商品」

容器・包装は、大切な製品を外的要因から守ったり品質を保持する役割のほか、

パッケージで差別化を図る商品も増えていきます。デザイン性や保存性などの機能性を視野に入れながら素材を選ぶことで、より良い商品開発が進められます。今回のセミナーでは、消費・賞味期限に係る容器包装に必要な保存性や衛生面、環境問題など機能性を考慮すべき要素について幅広い視点からお話を頂きます。

■開催日時等

(1) 10月5日(水) 15:00~17:00

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)

(2) YouTube配信

※(1)を編集し、後日配信します。

■講師

H I R O包装・設計研究所 所長 佐々木 敬卓 氏

(元東京聖栄大学 特任教授(食品包装))

■チラシ

<https://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2022/09/22.10.05.pdf>

■お問合せ・お申込み

旭川食品産業支援センター(旭川産業創造プラザ内)

T E L : (0166) 68-2824

F A X : (0166) 68-2828

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

5. 10/21開催 旭川食品産業支援センターセミナー

「エネルギーロスの改善セミナー」

食品ロスが話題になっています。でも、食品産業はエネルギーのロスも問題です。寒い旭川、蒸気のエネルギーロスは予想以上の大きさです。加熱するにも対象物にエネルギーが集中できているか？加熱エネルギーを不用意に放出していないか？蒸気、電気、ガスのロスを見つけて定量的に解決する方法を紹介いたします。

■開催日時等

(1) 10月21日(金) 14:00~16:00

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)

定員：30名

(2) YouTube配信

※(1)を編集し、後日配信します。

■講師

株式会社コスモ北海道工場 管理部 部長 鹿熊 真澄 氏

■チラシ

<https://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2022/09/22.10.21.pdf>

■お問合せ・お申込み

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

「ご存じですか？「無添加」表示が出来なくなります」

食品添加物の不使用表示ガイドラインについて議論が進んでいます。

何も優位性がないのに、「無添加」と大書きすると、消費者に「優良誤認」をさせるので、禁止しようという動きです。

そもそも添加物とは。正しく理解してより良い食品表示にしましょう。

最近の世の中の動きを解説します！

■視聴方法 YouTube配信

(申込み後、URLをメールで送付します。)

■講師

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://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2022/06/YouTube%E3%80%80syoku.pdf>

■お問合せ・お申込み

旭川食品産業支援センター（旭川産業創造プラザ内）

T E L : (0166) 68-2824

F A X : (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「微生物のコントロールのしかた」

食中毒の防止は「つけない、増やさない、やっつける」。

でも、食材そのものからの汚染はどう防げば良いのでしょうか？野菜類に潜む微生物は洗浄や塩素殺菌ではあまり減らないのです。微生物は条件が良くなれば一気に増殖します。「消毒した」と安心してしまうのは危険！ 食材の組み合わせを

工夫したり、調味料を利用して増殖を抑える方法などをお話しします。

■視聴方法 YouTube配信

(申込み後、URLをメールで送付します。)

■講師

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://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2022/07/20220726.pdf>

■お問合せ・お申込み

旭川食品産業支援センター（旭川産業創造プラザ内）

T E L : (0166) 68-2824

F A X : (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

10月11日（火）、17日（月）、24日（月）です。

※11日は、試験項目によっては実施できない項目がありますので、
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(54)」

旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

「食品製造は昔のままでは危ない！」

昔から食べている食品だからと、食品の製造方法も、昔ながらの方法が良いと思われる製造者も多いかもしれません。でも昔と今の製品は少しずつ違いが積み重なってきています。塩分濃度は少しずつ減少していますし、甘さも減って控えめになっています。この2つの要素を取り上げただけでも食品の水分活性は下がりにくくなっており、製造後の保存で腐敗などの危険性が増しています。HACCP導入の際に製造のフローおよび各ステップの心配事をしつこく列挙して検討してもらいます。昔からの製造方法は、なぜそのようになっているのか？改めて学んでいただき現代のレシピに適応した安全な製造条件を求めてゆくことがHACCPです。改めて食品成分と製造方法を組み上げ、安全を担保できかつ美味しい製造法を作ります。これがHACCPプランを作るということです。

◇関係機関からのお知らせ◇

10.11/30締切 第31回(2022年度)旭川しんきん産業振興奨励賞

■募集期間

2022年9月1日(木)～2022年11月30日(水)

■結果発表

2023年3月中旬予定

■主旨

目的 旭川市内、旭川市近郊、富良野市・近郊で事業を営んでいる個人または企業の方が、新技術・新商品(製品)等の開発および既往技術・商品の改善・改良(発明含む)などにより顕著な貢献が認められる事業を表彰し、地域経済・産業の活力ある発展に資することを目的としています。

■応募資格

- ・原則として、旭川・富良野地区で事業を営んでいる個人または企業の方で、業種は問いません。
- ・新たな技術・商品(製品)・サービス・デザイン等の開発に取り組み、具体的な成果をお持ちの方。
- ・当財団の前年度表彰を受けていない方。(2年連続受賞はできません)
- ・今回の応募内容で他団体の表彰を受けていない方。

■対象事業

新技術・商品(製品)、新サービス・新デザイン等の開発及び改善・改良により、

産業振興に顕著な貢献が認められる事業。

既往技術・商品等の革新的な改善・改良及び発明事業。

応募者の関係団体及び関係業界等の推薦を得られる事業。

■表彰内容 毎年度の表彰は3点以内とします。

- ・特別賞 1点(表彰状と楯) 副賞100万円
- ・振興賞 1点(表彰状と楯) 副賞 50万円
- ・奨励賞 1点(表彰状と楯) 副賞 30万円

毎年度、3点以内の範囲で振興賞・奨励賞の複数表彰を行う場合もあります。

該当のない場合は、その年の表彰は行いません。

■申請書送付先・お問い合わせ先

<https://www.shinkin.co.jp/ask/spm/contribute/bosyu03.html>

〒070-8660 旭川市4条通8丁目 旭川信用金庫 課題解決推進部内

(一財)旭川しんきん地域振興基金 事務局

T E L 0166-26-1175 F A X 0166-25-8584

担当：古田

11. 10/19開催 他人事ではない！改正個人情報保護法対応 今こそ！中小企業が
取り組むべきサイバーリスク対策セミナー

昨今、日本国内におけるサイバー攻撃は激増しており、これまでのサイバー攻撃
では、多くの機密情報を有する大企業や官公庁がターゲットだと考えられてきま
した。しかしながら、最近ではセキュリティ体制が整っていない中小企業が標的
になるケースが相次いでいます。

本セミナーでは直近のサイバー攻撃の実態と、その対応策についてご説明します。

ご興味ある方は、ぜひお申込ください。

■日時 10月19日（水）14:00～16:00

■会場 旭川市常盤通1丁目（道北経済センタービル） 2Fホール

■定員 50社（先着順）

■申込方法 参加申込書にご記入の上、FAXでお送りください。

■申込期限 10月11日（火）

■お問い合わせ先

旭川商工会議所 経営支援課 担当：神舘

TEL 22-8414 FAX 22-2600

■チラシ・FAX申込書

<https://www.ccia.or.jp/seminar/pdf/2022005.pdf>

■掲載ページ

<https://www.ccia.or.jp/seminar/index.html#2022006>

12.10/24締切 ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金

全国中小企業団体中央会は、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を支援する、

ものづくり補助金の公募を開始しました。

なお、一般型では、通常枠とは別に、補助率や補助上限額を優遇した「回復型賃上げ・雇用拡大枠」、「デジタル枠」、「グリーン枠」を設け、積極的に支援します。

■募集内容

対象者

中小企業者、特定事業者の一部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1/2または2/3以内

■補助上限額

10次締切分から、一般型に「回復型賃上げ・雇用拡大枠」、「デジタル枠」、「グリーン枠」を新設しました。

【一般型】

通常枠、回復型賃上げ・雇用拡大枠、デジタル枠：

750万円、1,000万円、1,250万円（※従業員規模により異なる）

グリーン枠：1,000万円、1,500万円、2,000万円（※従業員規模により異なる）

【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

■公募スケジュール

12次締切分：2022年8月18日（木）17:00～10月24日（月）17:00

採択発表は、2022年12月中旬を予定しています。

なお、12次締切後の、13次締切が今年度における最後の公募となります。

詳細は、事務局ウェブサイトをご覧ください。

■申請・問い合わせ先

申請は電子申請となっています。

公募要領、申請書様式等詳細は、以下のウェブサイトをご覧ください。

ものづくり補助金総合サイト（事務局のウェブサイト）

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

13. 10/31締切 北洋銀行ドリーム基金

当基金は、北海道における中小企業等が行う新技術及び新製品の研究開発に対する助成を行い、道内産業の振興と企業の育成を通して北海道経済の発展と産業構造の改善に寄与することを目的に、今年度の助成金申込みの受付を以下の通り実施致します。

■対象事業者

企業規模

- ・原則資本金3億円以下又は従業員300人以下の中小企業及び個人

事業実績

・北海道内に主たる事業所を有し、事業を営んでいること

※業種は問いません

■助成対象

下記（１）～（３）が行なう、新技術・新製品の研究開発に必要な費用

（１）中小企業単独

（２）異業種企業で共同

（３）中小企業・大学・試験研究機関などで共同

※新技術には、機械等の改良・改善による高度利用も含みますが、完成品は除かせていただきます。

■助成金額

・ 1 研究開発に対し、最高限度 100 万円

■助成件数

・ 最大 10 研究開発を予定

■審査方法

・ 学識経験者からなる当基金「技術審査委員会」の厳正な審査結果に基づき理事会で決定致します。

■決定時期

・ 発表並びに贈呈は、2023 年3月を予定しています。

■申込方法・申込期間

「研究開発助成金申込書」に参考資料を添付してお申込み下さい

<http://www.htri.co.jp/> よりダウンロードできます。

申込の際には、申込書の電子データを事前に dream@htri.co.jp へ送信下さい。

■申込期間

・2022 年8月1日(月)～10 月 31 日(月)

■お申込み窓口

<https://htri.co.jp/dream>

○公益財団法人 北洋銀行中小企業新技術研究助成基金 事務局

〒060-8640 札幌市中央区大通西3丁目 11 番地北洋ビル

株式会社北海道二十一世紀総合研究所内

Tel 011-231-3053 Fax 011-231-3143

○北洋銀行 本・支店

★ AMMコラム ★

■暑さ寒さも彼岸までと言いますが、朝晩めっきり冷え込むようになり、つい最近まで寝具にニトリのNクールを使っていましたが、さすがに毛布を出しました(笑)。自転車のシーズンもそろそろ終わりですね。今年は河川敷サイクリングロードの閉鎖もなく、思う存分走ろうと思っていましたが、なかなか時間が取れず、消化不良の気分です。本格的な冬到来の前に、もう一度川を遡上しようと画策中です。

■さて、旭川食品産業支援センターが開催しておりますセミナー、今月は2回実施致します！食品を入れる包装材をテーマにした「消費・賞味期限と包装商品」を10月5日に、食品製造中に生じるエネルギーのロス为主题とした「エネルギーロスの改善セミナー」を10月21日に、リサーチセンター2階研修室で開催致します。食品を製造する上で切り離せない、包装とエネルギーについて、専門家の見解を聞いてみませんか？会場へお越しいただくか、または後日YouTubeでのご視聴もできます。詳しくはセンターホームページ「講習会・セミナー」

(<https://www.arc-net.or.jp/fosup/seminar/>) 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/mailmagazine/>

★*☆*★*☆*★*☆*★*☆*★*☆*★*☆*★*☆*★

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

★*☆*★*☆*★*☆*★*☆*★*☆*★*☆*★*☆*★