


【AIRC Mail Magazine】

第492号(2023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2022 最終プレゼンテーション結果発表!!!
2. 「あさひかわBizCafe」3/16(木)セミナー
3. 3/8 旭川食品産業支援センターセミナー 炭水化物と食物繊維の機能性と食品への利用
4. 旭川地域食品産業活性化セミナー
業務用食用油価格2倍にアップ! 価格高騰を乗り越える食用油延命術の基本とポイント
5. 旭川食品産業支援センターセミナー高齡化社会のキーワード 「食におけるタンパク質の重要性」
6. 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」
7. 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」
8. 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」
9. 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」
10. 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」
11. 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
12. 連載「HACCP導入、運用のコツ(59)」
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◇

13. 3/23・24開催 「PLCによるシーケンス制御基礎講座」
14. 4/20締切 令和5年度 成長型中小企業等研究開発支援事業 (Go-Tech事業) 公募開始
15. 3/23開催 「北海道DX推進協働体」成果報告会
16. 4/19締切 ものづくり補助金
17. 3/24締切 第9回公募開始 「事業再構築補助金」
18. 3/24開催 デザイン経営セミナー「経営デザインで目指すもの ワタシから始めるワタシたちの未来。」

1. 道北ビジネスプランコンテスト2022 最終プレゼンテーション結果発表!!!

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25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、南様、関係機関の方々

誠にありがとうございました!

■日時 2023年2月25日13:30~17:30

・最優秀賞(副賞40万円)

題名: 助産師によるウェルビーイング実現に向けたフェムケアサロン

氏名: 伊藤 綾 / 地域: 旭川市

- ・優秀賞（副賞20万円）
題名：狩猟で自然を守り、得た鹿肉をペットフードに
氏名：清水 日向 / 地域：旭川市
- ・旭川信金賞（副賞10万円）
題名：スタートアップ企業が増える町へ！空き不動産・施設の有効活用案
氏名：児島 健太 / 地域：旭川市
- ・来場者賞（副賞3万円）
題名：助産師によるウェルビーイング実現に向けたフェムケアサロン
氏名：伊藤 綾 / 地域：旭川市

※各参加者の概要及び事業内容については↓
<https://www.arc-net.or.jp/variousupport/dbpc/>

- 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」3/16（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
2023年3月16日（木）18:30から

- セミナー
テーマ：小規模事業者のためのマーケティング的視点（販促）
講師：PlanningOffice “YK” 代表 加藤義一様
加藤先生は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。
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
炭水化物と食物繊維の機能性と食品への利用 ～高齢者のための健康機能食品の開発～

食物繊維は炭水化物であることをご存じですか？
「炭水化物抜きダイエット」「ロカボ」など、何かと悪者にされがちな炭水化物ですが、
脳細胞や筋肉を動かすのに
欠かせないエネルギー源であり、不足するとフレイルを招くことも・・・
今回はそんな炭水化物について、糖質としての役割から、食物繊維としての機能性や、食
品への応用について
解説します。機能性食品の開発を考えるうえでのヒントに！

■開催日時等

- (1) 3月8日(水) 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)
(2) YouTube配信
※(1)を編集し、後日配信します。

■講師

藤女子大学 名誉教授・農学博士 知地 英征 氏
(北海道「食と健康」研究所 代表)

■チラシ

<https://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2023/02/3.8.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

4. 旭川食品産業支援センターセミナー 高齢化社会のキーワード 「食におけるタンパク質の重要性」

炭水化物、脂質、タンパク質はエネルギー産生栄養素と呼ばれます。
このうち、炭水化物と脂質は、体内でお互いの物質に変換されますが、タンパク質、アミノ酸には返還できません。
つまり、エネルギーは上記3栄養素で互いに補うことができますが、タンパク質、アミノ酸は、これらを摂取しないと補うことはできません。
体を構成する成分のうち、水の次に多いタンパク質ですが、食事として摂取するタンパク質の量だけでなく質も重要です。

本セミナーでは、摂取したタンパク質がどのように消化吸收され、感知され、利用される（はたらく）のか、などについて紹介します。

■視聴方法 YouTube配信
(申込み後、URLをメールで送付します。)

■講師
北海道大学大学院農学研究院生物機能化学分野食品栄養学研究室
北海道大学大学院農学研究院 准教授 比良 徹 氏

■チラシ
<https://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2023/01/amino.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

5. 旭川地域食品産業活性化セミナー
業務用食用油価格2倍にアップ！ 価格高騰を乗り切る食用油延命術の基本とポイント

2021年以降、食用油は度重なる値上げが行われ、いまだかつてない高騰となっており、総務省の調査によると食用油はわずか1年3か月で1.7倍に、業務用の各種油も2年前と比較して2倍前後に価格が上昇しています。なぜこのような状況にあるのか。その背景を探るとともに食用油の節約につながる劣化防止技術について紹介します。

■視聴方法 YouTube配信
(申込み後、URLをメールで送付します。)

■講師
中谷技術士事務所 代表技術士 中谷 明浩 氏

■チラシ
<https://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2023/02/2-Youtube.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「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）
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

「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。

■視聴方法 YouTube配信
(申込み後、URLをメールで送付します。)

■講師
HIRO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/2022/10/package.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

8. 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。

■視聴方法 YouTube配信
(申込み後、URLをメールで送付します。)

■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/2022/10/energy.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

9. 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）
TEL：(0166) 68-2824
FAX：(0166) 68-2828
E-mail：fosup@arc-net.or.jp

10. 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淨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/wp/wp-content/uploads/2023/01/biseibutu.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

11. 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6日（月）、13日（月）、27日（月）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

12. 連載「HACCP導入、運用のコツ(59)」

旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

「HACCP導入は、1人経営の食品企業でも役立つ」

HACCPについては、折々に講演会を続けています。先月の講演会でも参加者からの意見として「HACCPは大企業が行うものだと思っている」との感想が出た。なぜそう思うかと尋ねてみると、HACCPをきっちりやるとまるで手術室のような無菌室で食品製造を行うことになる。そんなに改装する費用なんかでない、とのこと。これは誰かにだまされていますね。現状の施設で安全に作るための工夫ができるのがHACCPです。設備を入れないとHACCPができないと信じて倒産した会社もあります。食品産業支援センターでは、HACCPの正しい普及に力を入れて、皆様への情報提供、現場での調査や相談、HACCP導入サポートを進めてまいります。旭川および周辺地域の食品製造が、より合理的で安全な製造ができることを応援しております。

◇関係機関からのお知らせ◇

13. 3/23・24開催 「PLCによるシーケンス制御基礎講座」

稼働機械には欠かせない制御設計技術者を育成し，“動くものづくり”製品の開発促進やリードタイムの短縮、生産コストの圧縮等、経営基盤・生産体制を強化するはじめの一歩として、シーケンス制御の概要や基本動作を実習機を用いて学習します。

■日時

3月23日（木）～24日（金） 9:00～16:00

■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）

■主催

（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

■申し込み方法

FAXまたはメール（3月10日（金）締切）

■チラシ

https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kanri/syozoku/syozokuarea/d053375_d/file/R5koushukai.pdf

■申込先（お問合せ）

旭川市工業技術センター

TEL：0166-36-3111 FAX：0166-36-4461

E-mail：kouyoucenter@city.asahikawa.lg.jp

14. 4/20締切 令和5年度 成長型中小企業等研究開発支援事業（Go-Tech事業）公募開始

経済産業省北海道経済産業局は、中小企業者等が大学・公設試等と連携して行う研究開発及び事業化に向けた取組を最大3年間支援する研究開発補助事業（Go-Tech事業）の公募を開始しました。（旧サポイン事業、サビサポ事業）

自社の技術力を応用して新しい製品・サービス等を産み出してみませんか？
今回も多数のご応募をお待ちしております。

■募集内容

【対象者】中小企業者等を中心とした、複数社による共同体

【対象事業】高度化指針を踏まえた研究開発等が対象（以下URLを参照）

<https://www.chusho.meti.go.jp/keiei/sapoin/shishin.html>

【申請枠】以下2つの枠のいずれかを選択できます。

○通常枠：中小企業者等が大学・公設試等と連携し、高度化指針を踏まえて行う研究開発を支援するもの。

○補助上限額：単年度4,500万円、2年間合計7,500万円、3年間合計9,750万円

○採択予定件数（見込み）：120件程度

○出資獲得枠：高度化指針を踏まえて研究開発等を行う中小企業者等であって、補助事業開始から補助事業終了後1年までの間に、当該研究開発プロジェクト

に関し、ファンド等の出資者から出資を受けることが見込まれる事業者を支援するもの。

○補助上限額：単年度1億円以下、2カ年合計2億円以下、3カ年合計3億円以下
(ただし、補助金の総額上限は、出資者の出資予定金額の2倍とする)

○採択予定件数(見込み)：5~10件程度

【補助事業期間】2年度又は3年度

【補助率】

○中小企業者等：2/3以内

○大学・公設試等：定額

※定額補助者の者(大学・公設試等)は、補助金総額の1/3以下であることが必要。

※大学・公設試等が事業管理機関として共同体に参加している場合に限り定額

(補助率2/3が適用される場合があるので、公募要領「4. 補助事業期間と補助金額

等」

をご覧ください)

■公募期間

2023年2月22日(水)~ 2023年4月20日(木) 17:00

■公募要領等

<https://www.chusho.meti.go.jp/keiei/sapoin/2023/230222kobo.html>

■申込方法

○本事業の申請は「e-Rad(府省共通研究開発管理システム)」でのみ受け付けます。

※e-Radへの登録が必要となり、手続きに日数を要する場合がありますので、
余裕をもって登録手続きを行ってください。

■問い合わせ先

○経済産業省北海道経済産業局 地域経済部 産業技術革新課
担当 金子, 椎山

○電話番号：011-709-2311(内線2587)、011-709-5441(直通)

○E-mail：bzl-hokkaido-gotech@meti.go.jp

15. 3/23開催 「北海道DX推進協働体」成果報告会

経済産業省北海道経済産業局は、(公財)北海道科学技術総合振興センター(ノーステック財団)とともに

2022年6月に北海道DX推進協働体(道内24機関参画)を立ち上げ、道内中小企業13社のDX戦略策定等の

伴走型支援を行ってきました。

本協働体の活動成果報告会として、伴走型支援を受けた道内中小企業が、専門家との対話の中で、経営の棚卸し

と優先課題の整理、デジタルによる課題解決や企業変革の検討をどのように行ったかなど、DX推進のケーススタディ等

を紹介するセミナーを開催します。

■開催概要

日時：令和5年3月23日(木) 14:30~16:30

会場：ANAクラウンプラザホテル札幌3階 鳳(おおとり)

Youtube Liveで配信もいたします。

定員：会場：100名、オンライン：100名(参加無料)

主催：経済産業省北海道経済産業局、(公財)北海道科学技術総合振興センター

■プログラム

◆基調講演 14:35~

道内企業のDXのはじめ方~伴走型支援を通じてわかったDXを進めるためのポイントと課題~

(一社)北海道IT推進協会 相談役理事/(株)サンクレエ 代表取締役 森 正人 氏

◆道内でのDX推進の支援事例と実践企業の取組事例 15:05~

- ・「北海道DX推進協働体」2022年度の実施報告と2023年度の取組について
(公財)北海道科学技術総合振興センター
- ・事例1 萩原建設(株) 社長室業務改革推進グループ チーフ 高嶋 利直 氏
- ・事例2 (株)トーシン 代表取締役 宮本 達也 氏
- ・事例3 北海道ワイン(株) 経営企画室次長 田島 大敬 氏

◆DX支援施策に関する情報提供 16:05～
経済産業省北海道経済産業局

詳細は下記URLをご覧ください。

https://www.hkd.meti.go.jp/hokcm/20230221_3/index.htm

■お申込み方法 ※3月20日(月)締切

URL :

https://mm-enquete-cnt.meti.go.jp/form/pub/hokkaido02/202303_dx_sem_entry

■問合せ先 :

(公財)北海道科学技術総合振興センター ビジネスソリューション支援部

TEL : 011-792-6119

E-mail : dx-support@noastec.jp

16.4/19締切 ものづくり補助金

■事業の目的

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い、生産性を向上させるための設備投資等を支援します。

■応募手続き等の概要

(1) 公募期間

公募開始 : 令和5年1月11日(水) 17時～

申請受付 : 令和5年3月24日(金) 17時～

応募締切 : 令和5年4月19日(水) 17時

○ 14次締切分の採択発表は、令和5年6月中旬頃を予定しています。

■【申請方法】

○ 申請は、電子申請システムのみで受け付けます。入力については、申請者自身が電子申請シ

ステム操作マニュアルに従って作業してください。入力情報については、必ず申請者自身がその内

容を理解、確認してください。

○ 本事業の申請には、GビズIDプライムアカウントの取得が必要です。未取得の方は、必ず事

前に利用登録を行ってください。同アカウントは、事業者情報の再入力の手間を省くため、採

後の手続きにおいても活用していただきます。本アカウント及びパスワードを外部支援者等の第

三者に開示することは、GビズID利用規約第10条に反する行為であり、トラブルの原因とな

り得ますので、ご注意ください。

GビズID <https://gbiz-id.go.jp/top/index.html>

〈通常枠〉

概要 革新的な製品・サービス開発又は生産プロセス・サービス提供方法の改善に必要な設備・システム投資等を支援

補助金額

従業員数 5 人以下 : 100万円～750万円

6人～20人 : 100万円～1,000万円

21人以上 : 100万円～1,250万円

補助率 1/2、小規模企業者・小規模事業者、再生事業者(※) 2/3

他枠について

<回復型賃上げ・雇用拡大枠><デジタル枠><グリーン枠>

<グローバル市場開拓枠><大幅賃上げに係る補助上限額引上の特例>

詳細は、要領ご確認ください。

<応募申請書類お問合せ先>

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

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 (土日祝日および12/29～1/3を除く)

電話番号 : 050-8880-4053

17.3/24締切 第9回公募開始 「事業再構築補助金」

※電子申請にあたっては、GビズIDの取得が必要です。

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9回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。

取得未了の方は、あらかじめGビズIDプライムアカウント取得手続きを行ってください。

<https://gbiz-id.go.jp/top/>

■リーフレット

https://jigyousaikouchiku.go.jp/pdf/download/jigyo_saikoutiku009.pdf

■公募要領

<https://jigyousaikouchiku.go.jp/pdf/koubo009.pdf>

■必須申請要件

1. 2020年4月以降の連続する6か月間のうち、任意の3か月の合計売上高が、コロナ以前

(2019年又は2020年1～3月)の同3か月の合計売上高と比較して10%以上減少していること。

※上記を満たさない場合には、次の項目を満たすことでも申請可能。2020年4月以降の連続する6か月間

のうち、任意の3か月の合計付加価値額が、コロナ以前の同3か月の合計付加価値額と比較して15%以上

減少していること。

2. 事業計画を認定経営革新等支援機関や金融機関と策定し、一体となって事業再構築に取り組む。

3. 補助事業終了後3～5年で付加価値額の年率平均3.0%(一部5.0%)以上増加、

従業員一人当たり付加価値額の年率平均3.0%(一部5.0%)以上増加の達成。

■補助対象経費の例

建物費（建物の建築・改修等）、機械装置・システム構築費、技術導入費（知的財産権導入に要する経費）、
外注費（加工、設計等）、広告宣伝費・販売促進費（広告作成、媒体掲載、展示会出展等）、
研修費（教育訓練費等）等

【注】 補助対象企業の従業員の人件費、従業員の旅費、不動産、汎用品の購入費は補助対象外です。

■補助金額

【通常枠】 中小企業者等、中堅企業等ともに

【従業員数20人以下】 100万円～2,000万円

【従業員数21～50人】 100万円～4,000万円

【従業員数51～100人】 100万円～6,000万円

【従業員数101人以上】 100万円～8,000万円

上記以外の枠、及び詳細は公募要領参照

<https://jigyousaikouchiku.go.jp/pdf/koubo009.pdf>

■お問合せ先

事業再構築補助金事務局コールセンター

受付時間：9時～18時（日・祝日を除く）

電話番号：<ナビダイヤル> 0570-012-088

< IP電話用 > 03-4216-4080

18.3/24開催 デザイン経営セミナー「経営デザインで目指すもの ワタシから始めるワタシたちの未来。」

バリューデザイナーの穂積融氏を講師に迎え、なぜ今までのままではいけないのか（旭川も例外ではられない世界と日本の産業社会・経営環境）。変革によって何をを目指すのか（生きるために変革し続ける経営：Sustainable innovative な価値の拡張）。何を変革することが必要なのか（思考・行動の基になるマインドセット：他律から自律へ）。どうやって変革するのか（価値の核心（ワタシ）から始める：ワタシとワタシたちによる価値のデザイン）を、経営デザインシートの背景思想とともにお話しいただきます。

4月以降、再度穂積氏をお招きし、旭川の中小企業の皆さんにデザインを導入していくための連続3回程度のデザインアプローチワークショップを開催いたします。

■開催概要

(1) 日 時 3月24日（金） 18：00から20：30を予定

(2) 場 所 旭川産業創造プラザ2階研修室（旭川市緑が丘東1条3丁目1-6）

(3) 参加費 無料

(4) 定 員 30名（リアル）

(5) 講 師 バリューデザイナー 穂積 融

(6) 主 催 あさひかわ創造都市推進協議会

■申込フォーム <https://logoform.jp/f/vEwvh>

■穂積融氏略歴

経営デザインシートの策定者である宇津木達郎氏に直接師事する数少ないバリューデザイナー。これまで、バリューデザイナーとして個社や特定業界の将来構想だけでなく、国家ビジョン・国家戦略・国家計画等の策定に参画し、我が国の目指すべき未来社会像と価値をデザインしてきた。現在、バリューデザイナーとして夢や内発的動機といった個人の人間性を主役にするリ・ルネサンス組織、リ・ルネサンス社会の構築を目指して研究の傍ら、企業戦略立案や地域活性化への助言、人材育成等を行う。学会発表論文に「経営デザインシートの背景思想」。

■チラシ

https://www.arc-net.or.jp/wpb/wp-content/uploads/2023/03/a4_vol_18_0228.pdf

■お問合せ

あさひかわ創造都市推進協議会 事務局 後藤哲憲
旭川市緑が丘東1条3丁目 旭川リサーチセンター 産業振興課 内
TEL : 0166-65-7047 FAX : 0166-65-7048
creative_city@city.asahikawa.hokkaido.jp

★ AMMコラム ★

■立春もとうに過ぎ、桃の節句も近づいていますが、まだまだ寒い日が続いています。早く自転車で河川敷を走りたいのですが、雪解けはいつになることやら。
■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8日（水）に、「炭水化物と食物繊維の機能性と食品への利用」をテーマに開催致します。何かと悪者扱いされる炭水化物ですが、脳細胞や筋肉を動かすエネルギー源として重要ですし、食物繊維も実は炭水化物の仲間なのです。今回は食物繊維の機能性や、食品への応用について、専門家を招いてお話しいただきます。後日YouTubeでのご視聴もできますが、やはり講師に直接質問できるのが会場参加の魅力！皆様のご参加をお待ちしております。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。
(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

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