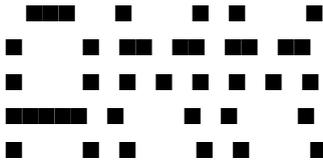


\*\*\*\*\*



【AIRC Mail Magazine】

第493号(2023年4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. 4/19 旭川産業創造プラザ 補助金・施策説明会
2. あさひかわBizCafe 4/20セミナー
3. 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
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」
5. 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」
6. 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」
7. 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」
8. 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」
9. 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」
10. 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
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◇

12. 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
13. 4/19締切 ものづくり補助金

\*\*\*\*\*

1. 4/19 旭川産業創造プラザ 補助金・施策説明会！

\*\*\*\*\*

数多く存在する補助金や支援制度。目まぐるしく変わる要件。それらを正確に把握することは困難です。そこで本説明会では経済産業省北海道経済産業局、(公財)北海道中小企業総合支援センター等より講師を招き、詳細にご説明いただきます。  
※現地の様子はZOOMで生配信いたします。

■場所 旭川リサーチセンター 2階 研修室  
(WEB上で同時配信も実施します！)

■日時 2023年4月19日(水)  
13:00-17:00

■定員 先着40名  
※WEB参加は定員はありません。

■説明予定のメニュー

1. ものづくり補助金
2. IT導入補助金2023
3. 事業再構築補助金
4. 省エネルギー投資促進需要構造転換支援事業
5. 省エネルギー投資促進支援事業
6. 小規模事業者持続化補助金

- 7, 事業承継・引継ぎ補助金
- 8, 中小企業競争力強化促進事業
- 9, 北海道中小企業新応援ファンド事業
- 10, 中小企業等外国出願支援事業
- 11, 地域課題解決型起業支援事業
- 12, 先端設備等導入計画
- 13, 経営力向上計画
- 14, 事業継続力強化計画
- 15, 研究開発助成事業(夢づくりものづくり支援事業助成金事業)
- 16, 人材育成助成事業

※各参加者の概要及び事業内容については↓  
<https://www.arc-net.or.jp/7011/>

#### ■お問合せ先

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  
TEL 0166-73-9210 FAX 0166-68-2828  
Email [seminar@arc-net.or.jp](mailto:seminar@arc-net.or.jp)  
Emailでのお申込みの場合は、  
氏名・所属・住所・電話・メールアドレス・現地参加もしくはWEB参加かをご記載ください。

\*\*\*\*\*  
2.「あさひかわBizCafe」4/20(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!  
今年度は、5月以降で講師との名刺交換会なども兼ねたリアル開催もやっています。

#### ■日時

2023年4月20日(木)18:30から

#### ■セミナー

テーマ:夢実現のビジネスプランを作成しよう(経営)  
講師:リファインアカデミー株式会社 代表取締役 重巢 敦子 様

#### ■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

■2023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 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収され、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

\*\*\*\*\*  
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/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

\*\*\*\*\*

5. 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/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

\*\*\*\*\*

6. 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

\*\*\*\*\*

#### 7. 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

\*\*\*\*\*

#### 8. 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

\*\*\*\*\*  
9. 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/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  
4月10日(月)、17日(月)、24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」との感想が出ました。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. 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力年合計2億円以下、3力年合計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

\*\*\*\*\*

## 14. 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、採択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

\*\*\*\*\*  
★ AMMコラム ★  
\*\*\*\*\*

■4月を迎えて、当財団も新年度を迎えることとなりました。  
人事異動や新人を向かる企業、団体も多いかと存じますが、当財団でも新人がやってきました！  
襟を正しつつ、頑張って指導していきたいと思いつつ、目まぐるしく変わっていく事業環境や  
補助金要綱に追いついていくために、勉強にも励んでいきたいと思えます。(YI)

---

※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](mailto:arc-net@arc-net.or.jp)  
★☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆