


【AIRC Mail Magazine】

第511号(2024年4月2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・あさひかわBizCafe」4/18(木)セミナー
2. 旭川食品産業支援センターセミナー1 からだを作るたんぱく質って何？～たんぱく質の栄養・消化と吸収、そして機能性～ ☆☆YouTubeで配信予定☆☆
3. 旭川食品産業支援センターセミナー 2 自分の味覚を育てる！「おいしさ」を科学的に体験する味覚の教室 ☆☆YouTubeで配信中☆☆
4. 旭川食品産業支援センターセミナー 3 お客様の動きを見極めたPOP作り ☆☆YouTubeで配信中☆☆
5. 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
6. 連載「HACCP導入、運用のコツ(71)」 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◇

7. 中小企業省力化投資補助事業の公募要領を公開しました
8. 観光地・観光産業における人材不足対策事業の公募を開始します
9. 中小・小規模企業省エネ・デジタル環境整備緊急対策事業費補助金 (デジタル技術導入)
10. 旭川市 地域企業人材確保支援補助金
11. 旭川しんきん創業しろくま塾 受講者募集

★ AMMコラム ★

■新年度がはじまり、雪も段々と溶けてきて春を少しずつ感じています。

(と書きつつ、これを書いている今は雪が降っています)

私事ですが、この財団に所属して2年目となりました。

付いていくことが精一杯でインプットばかりでしたが、今年度はアウトプットを意識して日々の仕事に邁進していきたいです。

■年度が変わったということはまた新たな制度が発表されていくことと思います。

当財団のSNS (Instagram・Facebook) でも補助金やセミナー情報を発信しています。

こちら是非チェックをお願いします (K)

1. 「道北・あさひかわBizCafe」4/18(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「道北・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きます。

■日時

2024年4月18日(木) 18:30から

■セミナー

テーマ：夢をかたちにする創業術創業の心がまえとスケジュール(経営)

講師：中小企業診断士事務所オフィス後藤経営 中小企業診断士 後藤直樹氏

■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/>

2. 旭川食品産業支援センターセミナー

1 からだを作るたんぱく質って何？

～たんぱく質の栄養・消化と吸収、そして機能性～ ☆☆YouTubeで配信予定☆☆

昨今何かと注目されているたんぱく質。筋肉や内臓、皮膚や髪の毛など、私たちの体をつくる栄養素として知られていますが、実は、骨までも、半分はたんぱく質でできていることをご存じですか？

今回は食べた食品中のたんぱく質がどのように消化・吸収され、血となり肉となり、そして身体を作り上げていくのか、その基本的な知識から、実際はどのくらい摂取できているのか、そして知られざるパワーについて、管理栄養士養成校でもある藤女子大学の原教授をお招きして、詳しく解説していただきました。

知っているようで意外と知らないたんぱく質。専門家が語る、たんぱく質のすごさをぜひお聞きください！

■講師

藤女子大学 特任教授 原 博 氏（農学博士）

■チラシ

<https://www.arc-net.or.jp/fosup/wp/wp-content/uploads/2024/03/チラシ3月29日YouTube.pdf>

■申込方法

チラシの申込欄に必要事項を記載の上、メール又はFAXにてお申し込みください。

3. 旭川食品産業支援センターセミナー

2 自分の味覚を育てる！「おいしさ」を科学的に体験する味覚の教室

☆☆YouTubeで配信中☆☆

「おいしさ＝舌で感じるもの」ばかりではないことをご存じでしょうか。

確かに味覚は舌で感じるものではありませんが、「おいしさ」の要素はそれだけではありません。

環境や食品の組み合わせによって、「味の感じ方」は変わるのです。

今回は、塩分濃度を減らしても、他の味を補うことで味覚の満足度が高まったり、見た目や香り、食事の雰囲気を整えることで、「おいしく」感じ

たりできることや、そもそも「味覚」とは何か？ということ科学的な根拠を示しながら解説していただきました。

「おいしさ」のメカニズムをきちんと理解して、食事をもっとおいしく、健康にしてみませんか？

新商品の開発にも役立つ情報もありますよ。臨場感あふれるセミナーの様子を、ぜひご覧ください！

■講師

株式会社 ORANGE kitchen
代表取締役 若子 みな美 氏（管理栄養士/減塩料理家）
取締役 松本 章宏 氏

■チラシ

<https://www.arc-net.or.jp/fosup/wp/wp-content/uploads/2024/02/2月27日YouTube.pdf>

■申込方法

チラシの申込欄に必要事項を記載の上、メール又はFAXにてお申し込みください。

4. 旭川食品産業支援センターセミナー
3 お客様の動きを見極めたPOP作り

☆☆YouTubeで配信中☆☆

「一度手に取ってくれたら良さがわかってもらえるのになあ・・・」
商品を販売する中で、そんなもどかしい思いをしたことはありませんか？
商品の良さを分かっていたくには、まず店頭で手に取ってもらう所から始まります。そのため
には、販売時にいかに目立たせ、興味を持ってもら
えるか…そこで役に立つのが、商品に付けたポップ。「ポップを作る」となると、パソコンを使
って写真やイラストを貼って…というイメージです
が、現場で手描きするだけでもOK。売り場やお客様の様子を見ながら雰囲気合ったポップを
作れば、売れ行きが伸びること間違いなし！
今回はPOPコンサルタントの渡辺裕美様を講師にお迎えし、手軽にできる効果的なポップの作り方
について、解説していただきました。さらに、
テーマ商品を実際に見ながら、触れながら、食べながらポップを作成してみるワークショップも
行い、個性あふれる、さまざまなポップが誕生しま
した。
臨場感あふれるセミナーの様子を、ぜひご覧ください！

■講師

ヒロPOPオフィス POPコンサルタント 渡辺 裕美 氏

■チラシ

<https://www.arc-net.or.jp/fosup/wp/wp-content/uploads/2024/02/2月6日YouTube.pdf>

■申込方法

チラシの申込欄に必要事項を記載の上、メール又はFAXにてお申し込みください。

5. 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1日（月）、8日（月）、15日（月）、22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）

TEL：(0166) 68-2824 FAX：(0166) 68-2828

E-mail：fosup@arc-net.or.jp

6. 連載「HACCP導入、運用のコツ(71)」

旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

「会社を支える見えない技術力」

安全であってほしい食品や機能性表示食品で中毒事故が起こることがある。
目で見ても見えない物質や変化が原因となる。自社で作っている商品にどんな危害が潜んでいるかを考えて、調べ、それらに対するチェック機構を作
って、毎日淡々と実施して、自社製品の安全を担保してゆく、という社外からは見えない努力

をしている社員が確保できているのかが、会社の運命を決めることがある。食素材は自然の生物であることがほとんどなので隠れた「危害を見える化」するには、基礎知識と調査力、そして分析力も必要になってくる。見かけのきれいさなどだけでなく、基本の安全力をもった会社になっていただきたい。今年度もセミナー、研修会そして個別相談などで地域の食品企業をサポートしてまいります。

◇関係機関からのお知らせ◇

7. 中小企業省力化投資補助事業の公募要領を公開しました

経済産業省では、中小企業等の売上拡大などを後押しするため、人手不足に悩む中小企業等に対して、人手不足解消に効果がある汎用製品の導入を支援します。

<中小企業省力化投資補助事業の概要>

- 対象者：人手不足の状態にある中小企業等
※求人掲載したもの、充足に至らなかった事業者等
- 上限額・補助率：
補助上限額：200万円～1,000万円、補助率：1/2以下
※上限額は従業員数による（5人以下 200万円、21人以上 1,000万円等）
※大幅な賃上げを行う場合、補助上限額を引き上げ
- 補助対象：カタログに掲載された製品の導入
※事前に登録された券売機、自動精算機、自動チェックイン機など
- 公募期間：後日お知らせ予定
※2026年9月末頃までに複数回の公募を実施
- 詳細：詳しくは、以下のウェブサイトをご確認下さい。
https://www.chusho.meti.go.jp/keiei/gijut/2024/240329shoryokuka_kobo.html

8. 観光地・観光産業における人材不足対策事業の公募を開始します

観光庁では、観光地・観光産業における人材不足対策に向け、宿泊業の人手不足の解消に資する設備投資等を支援します。

<観光地・観光産業における人材不足対策事業の概要>

- 対象者：宿泊事業者
※高付加価値経営旅館等への登録申請などが必要
- 上限額・補助率：
・補助上限額：1施設あたり500万円
※1事業者あたり3施設が上限
・補助率：1/2
- 補助対象：人手不足の解消に資するシステム、設備・備品等の導入
- 公募期間：2024年3月29日（金）～5月31日（金）
※二次公募も実施予定
- 詳細：詳しくは、以下のウェブサイトをご確認下さい。
https://www.mlit.go.jp/kankocho/page06_00003.html

9. 中小・小規模企業省エネ・デジタル環境整備緊急対策事業費補助金
(デジタル技術導入)

北海道では、物価高騰や人手不足等の影響を受けている道内中小・小規模企業等の業務効率化や生産性向上等のため、デジタル技術導入による経営改善の取組を支援します。

■対象者

次のいずれにも該当する者

- ・道内の中小・小規模企業等（ただし、みなし大企業を除く）
- ・2022年1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10%以上（付加価値額の場合は15%以上）減少していること
〔2019年～2021年の3か月同月比〕

■補助額

上限200万円

■補助率

補助対象経費の1/2以内または3/4以内

※2022年1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20%以上（付加価値額の場合は25%以上）減少している場合は3/4の補助率が適用されます。
〔2019年～2021年の3か月同月比〕

■補助対象

デジタル技術を活用した業務効率化や生産性向上等の経営改善に資する取組に要した経費

■募集期間

令和6年2月26日（月）～4月15日（月）

募集期間終了後、審査の上で交付決定します。（先着順ではありません。）

■詳細・申請方法

<https://digital-support-hokkaido.jp/>

■お問い合わせ

北海道中小・小規模企業省エネルギー環境整備緊急対策事業助成金 事務局
コールセンター

TEL:011-350-7140〔受付時間〕 平日10:00～17:30

※開設 2024年2月26日（月）から 2025年2月28日（金）まで
（2024/12/28～2025/1/5を除く）

10. 旭川市 地域企業人材確保支援補助金

旭川市内に事業所を有する中小企業、個人事業主又は組合等における人材不足への対応を支援するため、短期雇用による人材確保に向けた新たな手段であるデジタル技術を用いて短時間・単発の就労を内容とする雇用契約を仲介する事業のサービスを利用する企業を支援します。

※詳しくは要綱及び募集要領を御確認ください。

■補助対象事業

求人に当たり、デジタル技術を用いて短時間・単発の就労を内容とする雇用契約を仲介する事業のサービスを利用し、短期雇用が成立したことへの対価として、当該サービスを提供する事業者を支払った利用料とし、消費税額及び振込手数料は当該利用料から除くものとなります。（スポットワーク仲介を利用した時の手数料のみを補助）

■対象者

旭川市内にて事業所を有し、営業を行っている中小企業、個人事業主又は組合等です。ただし、政治団体、もしくは宗教上の組織又は団体は除きます。

■補助率

10/10

■補助金限度額

30万円以内

■件数

100件

※100件を超えた場合は抽選

■対象期間

雇用期間：2024年5月1日（水）～2024年9月30日（月）

この期間にスポットワーク仲介を利用した時の手数料が対象となります。

■補助事業者登録募集期間

2024年3月15日（金）9時～4月19日（金）17時

■地域企業人材確保支援補助金のご案内

企業向け事前説明会

日時 令和6年2月27日（火） 13:30 受付開始 14:00 開会

場所 旭川大雪クリスタルホール 大会議室（神楽3-7）

※事前申込は不要です。

■詳細・掲載

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/500/542/54501/545/d079020.html>

■お問い合わせ先

旭川市経済部経済総務課

〒070-8525 旭川市6条通10丁目 第三庁舎3階

電話番号：0166-25-7152

ファクス番号：0166-26-7093

受付時間：午前8時45分から午後5時15分まで（土曜日・日曜日・祝日及び12月30日から1月4日までを除く）

11. 旭川しんきん創業しろくま塾 受講者募集

創業者のお悩み、課題を解決します！！

入塾要件

旭川信用金庫の営業地区内において、次のいずれかに該当する者

1. 創業後、概ね3年以内の事業を経営する者
2. 創業を具体的に計画している者
3. その他、事務局の推薦を受けた者

活動内容

1. 実践的な経営セミナーへの参加
2. 異業種交流組織としてのイベント等への参加
3. 地域社会の活性化に寄与する活動等の実践

年塾費

無料（懇親会等開催時には、別途会費あり）

主催事務局

旭川信用金庫

協力

有限責任事業組合 じもじよき旭川

締切

2024年4月12日

お問い合わせ・申込

旭川信用金庫 課題解決推進部（事務局） TEL：0166-26-1175（直通）

MAIL：ask351@asahikawa-shinkin.co.jp

申込フォーム

<https://9a92d09e.form.kintoneapp.com/public/4f55958a1e177a00bd0a39789f9df0392ad46d859abc824f8ca92ae9a950af3d>

チラシ

https://www.arc-net.or.jp/arc-net/data/shinkin_shirokumajuku2024.pdf

※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

