

さんぼう通信

認定書交付式

認定事業者紹介

中小企業施策

中小企業地域資源活用促進法等に基づき7件の事業計画が認定されました！

去る10月15日(水)、四国経済産業局において今年度2回目の認定書交付式が行われ、中小企業地域資源活用促進法、農商工等連携促進法に基づき7件の事業計画が認定されました。

今回認定を受けられた各社の「企業概要」や「今後の抱負」をご紹介します。

【企業概要について】

- ①代表者氏名 ②所在地 ③資本金
- ④従業員数 ⑤設立年 ⑥事業内容

【香川県】株式会社タナベ刺繍



①代表取締役 田部 智章 ②香川県東かがわ市西村1023 ③10,000千円 ④30名 ⑤1981年 ⑥刺繍の企画及びデザイン製作、服飾二次加工全般

【認定事業】

縫製品の生産に係る技術を活用し、装飾性を持たせたイヤホンコードの開発・製造・販売

＜今後の抱負＞

装飾イヤホンの刺繍技術と豊富なパターンデザインで幅広いカスタマイズ商品の提供ができます。本事業に取り組むことで弊社の業績向上を目指し、更に技術を磨くことで数多くのファッション性の高い商品を市場に提供したいと考えております。本事業が新しい市場の創造につながり、日本の繊維業界のさらなる活性化につながれば幸いです。

【徳島県】有限会社うずしお食品



①代表取締役 後藤 祥二 ②徳島県鳴門市里浦町里浦字花面350-32 ③3,000千円 ④22名 ⑤1981年 ⑥鳴門わかめの塩蔵加工・販売

【認定事業】

鳴門わかめの冷凍加工商品の開発・製造・販売

＜今後の抱負＞

乾燥、塩蔵わかめとは全く違う食感を味わえる冷凍わかめは、採れたての生の風味・食感を十分感じていただけると思います。数分で解凍できる手軽さは、忙しい現代のニーズに合った商品です。今後も本物志向に拘り、お客様にご満足いただけるよう努力して参ります。

【愛媛県】株式会社げんき本舗



①代表取締役 鈴木 弘幸 ②愛媛県宇和島市坂下津甲407-49 ③10,000千円 ④30名 ⑤2006年 ⑥ドライフルーツの輸入・卸販売

【認定事業】

愛媛県産柑橘を活用したドライフルーツの開発・製造・販売

＜今後の抱負＞

弊社は、愛媛県産柑橘類のドライフルーツ化の自社生産事業により、地域貢献の一端を担う企業成長を目指します。①地域産業の活性化 ②地域住民の雇用創出 ③柑橘の風味香りをそのまま残す独自製法による更なるブランドアップを目標に掲げております。将来、全国世界の食卓に弊社の製品を並べていただけるよう研鑽を重ねて参ります。

【愛媛県】増永食品株式会社



①代表取締役 増永 文博 ②愛媛県伊予郡松前町北川原2028-1 ③15,000千円 ④55名 ⑤1958年 ⑥海産珍味の開発・製造・販売

【認定事業】

海産珍味の生産に係る技術を活用した食品加工菓子の開発・製造・販売

＜今後の抱負＞

弊社は、煮干しイリコや魚介類専門で長年味付け加工してきましたが、県産品(瀬戸内産)をベースとした陸産物を新しく製品化したことで道が開けました。今後は今回の方法で商品力を高め、販売に注力して、さらに製品の開発に努力していきたいと存じます。

【徳島県】有限会社丸浅苑



①代表取締役 湯浅 明男 ②徳島県徳島市国府町井戸字八斗地56 ③10,000千円 ④52名 ⑤1997年 ⑥椎茸の生産・加工・販売

【認定事業】

椎茸に含まれる多糖類が持つゲル化作用を活用したとろみ加工食品の開発・製造・販売

＜今後の抱負＞

椎茸の風味や旨みはもとより、エキスやペースト等の食品素材化することで、安全・安心なレトルト食品などの加工食品として提供することにより用途拡大に努力します。また、椎茸の持つ栄養成分や機能性を活用して手軽に摂取できる製品化を進めて、健康な食生活に寄与します。

【愛媛県】株式会社サンライズ西条加工センター



①代表取締役 西本 麗 ②愛媛県西条市神拝甲150-1 ③98,000千円 ④7名 ⑤2014年 ⑥農産物の仕入れ・販売、農産物を原材料として使用する商品の製造・加工

【認定事業】

近赤外光照射による鮮度保持処理を施したカット野菜の開発・製造・販売

＜今後の抱負＞

株式会社サンライズ西条加工センターは、生産者と消費者を繋ぐ架け橋として安全安心な農作物・加工野菜の提供に努めて参ります。2015年初頭にはHACCP認証も取得する予定です。産地と共に発展していくことを目指しておりますので、どうぞ宜しく願い申し上げます。

【高知県】株式会社フードプラン



①代表取締役 森下 由朗 ②高知県吾川郡仁淀川町土居乙199-1 ③一ノ谷総合開発団地 ④31,680千円 ⑤58名 ⑥2002年 ⑦カット野菜及び豆腐の製造・販売

【認定事業】

大根と玉ねぎのベースソースを活用した加工食品(ドレッシング、ソース、スープ)の開発・製造・販売

＜今後の抱負＞

弊社の主たる業務のカット野菜や、農商工連携により開発される野菜を使用した加工品は滋味あふれる食生活を手軽に取り入れていただくことができます。そして、日常の食卓に彩りを添えるべく、パッケージにもこだわり、そのまま食卓で使えるデザインを目指しています。その他、食べ方のアレンジを提案するべく、自社経営による外食店舗での販売も視野に入れて取り組んで参りたいと思っております。

【認定事業者紹介:愛媛県】

えいら(株)の柑橘ラスクが松山空港ANAラウンジのお菓子に採用されました！
大好評提供中です！

えいら(株)

平成25年8月1日 農工商等連携事業計画認定 愛媛県宇和島市

パンやラスクを製造・販売するえいら(株)は、「愛媛県南予地方の、イチゴと海産物を活用したグリッシーニ(棒状の乾パン)の開発・製造・販売」で農工商等連携事業計画の認定を受けて商品の開発を進めています。

9月からえいら(株)のラスクが、松山空港ANAラウンジのお菓子として採用され、当初予定の倍近い注文を受けするなど、好評を博しています。

ANAラウンジに提供しているのは、ブラッドオレンジラスク、みしょうかん(河内晩かん)ラスク、いーよかんラスク、ラズベリーラスクの4種類です。ラスクは、パン生地それぞれの素材を練りこんで作ります。この製法は、焼き加減が非常に難しいのですが、柑橘やパンの生地に応じて素材の配合から生地へ練りこむタイミングまで微調整、職人技で焼き上げ、香料・着色料を使わずに素材の味そのままおいしく食べられるラスクを実現しています。また、原料であるブラッドオレンジ、美生柑、伊予柑は、愛媛県内各地で作られたこだわりの逸品である点も見逃しません。

同社の酒井社長に伺ったところ、「今後は秋の果実を生地に練り込んだ新商品、1月からは県産いちごをたっぷり練り込んだ『贅沢ないちごラスク』もご提供します。12月にはクリスマスの2日間限定でおつまみ系のチョコかけラスクを特別提供しますので、ご期待ください。」とのことで、今後提供されるラスクにも注目です。松山空港をご利用の際は、ぜひお試しください。

なお、南予地方の果実や魚貝類の味を楽しめるグリッシーニは、来年以降の商品化を目指して鋭意開発中ですので、こちらもご期待ください。

【(株)えいらの会社WEBサイト】

<http://www.rusk-leila.com/>

【(一社)愛媛観光協会の楽天市場サイトからお買い求めいただけます】

<http://item.rakuten.co.jp/e-bussan/10000019/>



(職人技でラスクを丹念に焼き上げています)



(本店「ラスク工房Leila」)

【商品情報】

デザートラスクセット 樹

- ・ブラッドオレンジ7枚
- ・いーよかん&みしょうかん各9枚
- ・ラズベリー3枚

計28枚入り

¥3,628 (外装化粧箱付き)

【認定事業者紹介:愛媛県】

(有)遠藤青汁が日本橋三越本店の催事に出店しました！

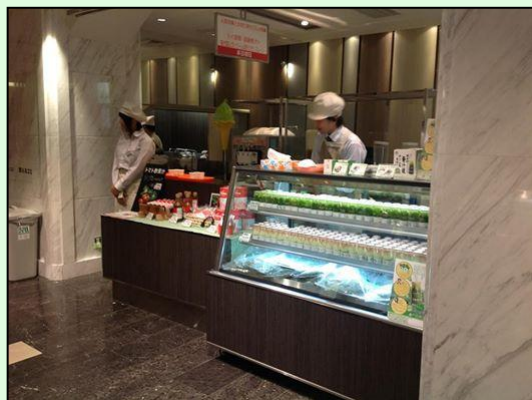
(有)遠藤青汁

平成23年9月30日 農商工等連携事業計画認定 愛媛県松山市

(有)遠藤青汁は、「完熟トマトの『トマト酢』と青汁を活用したトマト酢青汁加工品の開発・製造・販売」で農商工等連携事業計画の認定を受けて商品の開発改良を進めています。

9月3日(水)～9月9日(火)の期間、(有)遠藤青汁が、本年3度目となる日本橋三越本店の地階催事「人気の味とお取り寄せグルメ特集」に出店しました。

今回の出店の狙いは首都圏における販路の拡大で、出品したのは、認定商品である『トマト酢青汁シリーズ』 飲むタイプ: ごくつとまと(税込1,296円)、ジュレタイプ: ぷるっとまと(税込756円)に加え、生の青汁、豆乳青汁ソフトクリーム(税込324円)、季節限定「青汁イチジクスムージー」(税込540円)。毎日青汁や豆乳青汁ソフトクリームを買いにこられ、次回の出店予定を教えてくださいというお客様もいらっしまったとのこと。すでに数回の出店を重ねていますが、着実に知名度が高まってきているようです。



(日本橋三越本店の地階催事での様子)

【(有)遠藤青汁の会社WEBサイト】

<http://www.aoshiru.co.jp/>

【(有)遠藤青汁のfacebookサイト】

<https://ja-jp.facebook.com/endouaoshiru>



(認定商品のトマト酢青汁と青汁ソフトクリーム)

中小企業者・起業家向けの出会いと学びの場「TIP*S」が誕生します！ 東京駅日本橋口から徒歩1分！

中小機構は、「自分の好きなこと・得意なことを生かして起業したい」「新しい事業のアイデアを膨らませたい」「悩み・問題を解決して次のステップに進みたい」…そんな様々な「想い」を磨き上げていくための出会いと学びの場「TIP*S」を10月30日、東京駅前(日本橋口)でスタートさせます。

TIP*Sでは、様々なイベントやワークショップを多数実施してまいります。来月の予定として確定しているものは以下のとおりです。「TIP*S」って何? とご興味を持っていただけましたら、まずはイベントに参加して「TIP*S」をご体験ください!

【TIP*S公式WEBサイト】

<http://tips.smrj.go.jp/>

開催日	プログラム	お申込み
11月1日(土) 18時～21時45分	社会的インパクトを生み出す企業とビジネス創造メソッド	詳細・申込みページ
11月4日(火) 18時30分～20時30分	今「地方」のためにできること～女性の視点を活かした地域の活性化～	詳細・申込みページ
11月7日(金) 19時～21時20分	女性が輝く未来会議～女子未来大学正式ローンチイベント～	詳細・申込みページ
11月17日(月) 18時30分～21時30分	こども視点から学ぶ発想転換法	詳細・申込みページ
11月27日(木) 18時30分～21時	地域発イノベーションを共創する～秋田県五城目町をモデルケースに～	詳細・申込みページ
12月12日(金) 18時30分～20時30分	良い会社の作り方～高収益を持続する企業経営の秘訣～	詳細・申込みページ

【無料】経営者保証ガイドラインセミナーが11月・12月に四国4県で開催されます！ セミナーと合わせて個別相談会も開催します！

中小機構は、「経営者保証に関するガイドライン」(※)について、ガイドラインの利用方法・ポイントを分かりやすく解説するセミナーを全国で開催します。個別相談会も合わせて開催しますので、ぜひお申し込みください。

- (※) (1) 法人と個人が明確に分離されている場合などに、経営者の個人保証を求めないこと
 (2) 多額の個人保証を行っていても、早期に事業再生や廃業を判断した際に一定の生活費等(従来の自由財産99万円に加え、年齢等に応じて100万円～360万円)を残すことや、「華美でない」自宅に住み続けられることなどを検討すること
 (3) 保証債務の履行時に返済しきれない債務残額は原則として免除すること
 などを定めることにより、経営者保証の弊害を解消し、経営者による思い切った事業展開や、早期事業再生等を応援するもの。

【経営者保証ガイドラインセミナー公式WEBサイト】

<http://keieishahosho.smrj.go.jp/index.html#p2>

開催場所	開催日	プログラム	お申込み(※)
香川県高松市 (LEC高松本校)	11月10日(月) 13時～15時30分	・経営者保証に関するガイドラインの概要、その利用のポイント ・中小企業施策の紹介 ・個別相談会(1人10分程度)	お申込みフォーム
愛媛県松山市 (愛媛県男女共同参画センター)	11月26日(水) 13時～15時30分		お申込みフォーム
徳島県徳島市 (徳島市立文化センター)	12月1日(月) 13時～15時30分		お申込みフォーム
高知県高知市 (高知県立県民文化ホール)	12月3日(水) 13時～15時30分		お申込みフォーム

個別相談会は、15時～15時30分。

(※) セミナーへはFAXでもお申込みいただけます

→<http://keieishahosho.smrj.go.jp/fax.pdf>

【無料】ECセミナーが高知・徳島・愛媛各県でも開催されます！ 現場の最前線で活躍するプロの講義が受けられます！

中小機構は、ネットショップの立上げに興味を持たれている事業者を対象とした、ECセミナーを四国3県で開催します(香川県ではすでに8月に開催済みです)。各県開催分それぞれ内容は異なりますが、大手ECモデルのコンサルタントやウェブ制作のプロフェッショナルなど、現場の最前線で活躍する方々の講義を受けることができるまたとない機会ですので、ぜひお申し込みください。

【ECセミナー公式WEBサイト】

<http://ec.smrj.go.jp/index.html>

開催場所	開催日	内容	お申込み(※)
高知県高知市 (高知商工会館 松竹)	10月29日(水) 13時30分～16時30分	入門編	お申込みフォーム
		詳細はこちら	
徳島県吉野川市 (阿波和紙伝統産業会館 2階図書室)	10月30日(木) 13時30分～16時30分	アクセス解析入門編	お申込みフォーム
		詳細はこちら	
愛媛県松山市 (リジェール松山 ゴールドホール)	12月3日(水) 13時30分～16時30分	売れる店舗ページ作成編	お申込みフォーム
		詳細はこちら	

※前日17時に自動的にWEBサイトでの受付を締め切ります。それ以後の受付についてはTEL03-4589-3020までお電話ください。

これからは人を大切にする「いい会社づくり」がスタンダード！

- ①「女性が輝く“いい会社づくり”公開意見交換会」開催のご案内
- ②「第1回“いい会社づくり”フォーラムin四国」開催のご案内
- ③第4回「四国でいちばん大切にしたい会社大賞」応募について（締切間近）

イノベーション四国顕彰事業では、他社の模範となる特筆すべき経営を行っている企業等を表彰する「四国でいちばん大切にしたい会社大賞」制度を設けております。本事業の取り組みの一環として、人を大切にする「いい会社づくり」に役立つイベント企画をご案内しますので、是非、お申し込みください。

①女性が輝く“いい会社づくり”公開意見交換会 ～現場のキモチ！解決すべき課題はここにある！～

- ・日時：平成26年11月25日(火) 13:00～15:00
- ・場所：ネットヨタ南国株式会社 会議室(高知県高知市南川添4-28)
- ・詳細：http://www.shikoku.meti.go.jp/soshiki/skh_a3/3_event/141017a/141017.html

②第1回“いい会社づくり”フォーラムin四国 ～人を大切にする会社づくりを応援～

- ・日時：平成26年12月1日(月) 14:15～17:45(※18:00から講師やパネラーを交えての交流会あり。)
- ・場所：サンポートホール高松 第1小ホール(香川県高松市サンポート2-1)
- ・詳細：http://www.shikoku.meti.go.jp/soshiki/skh_a3/3_event/141017b/141017.html

③第4回「四国でいちばん大切にしたい会社大賞」応募については、応募締切が平成26年10月31日(金)と締切間近です。詳細は以下をご参照ください(「四国でいちばん」のキーワードでも検索可能です)。

- ・応募の詳細：<http://www.smrj.go.jp/shikoku/branch/important/089357.html>

四国でいちばん

検索

※「四国でいちばん大切にしたい会社大賞」は、社員や顧客、地域から必要とされ、「大切にしたい会社」と思われている企業等を発表・表彰することにより、企業経営の新たな取り組みを後押しし、企業活動の活気づくり、ひいては四国地域の経済活性化に貢献することを目的として、平成23年度に創設されており、中小機構四国が事務局を務めています。

平成26年度「いい会社づくり勉強会in大阪」開催実績についてご報告します！

- ・日時：平成26年10月7日(火)～8日(水)※1泊2日バスツアーにて実施
- ・場所：大阪府大阪市、東大阪市に所在する6社を訪問
- ・詳細：<http://www.smrj.go.jp/shikoku/branch/important/089842.html>



(見学先(株)クワテイングでのディスカッション風景)



(見学先(株)での講義風景)

編集後記

さんぼう通信では、メディアに取り上げられた、認定商品の販売を開始した、などの日々のニュースを常時募集しておりますので、情報提供をお待ちしております！新規に認定された事業者の皆様、今後はさんぼう通信を含め、中小機構のリソースを活用して全力でバックアップさせていただきますので、よろしくお願いいたします！(井下)