

【認定事業者紹介:香川県】

さぬき市SA公社が西日本放送の番組「ルック」で紹介されました！

(株)さぬき市SA公社

平成24年2月2日 地域資源活用事業計画認定 香川県さぬき市

(株)さぬき市SA公社は、「香川県産ぶどう『香大農R-1』(※)を活用した清涼飲料水の開発・製造・販売」で地域資源活用事業計画の認定を受けており、同社の一部門である香川県唯一のワイナリー「さぬきワイナリー」で事業を進めています。

先月24日の西日本放送のテレビ番組「ルック～地域発・輝くカンパニー～」(RNCで毎週日曜日 ひる11時45分から放送)で、同社が紹介されました。同日に四国新聞の同番組の連動欄でも紹介されています。

番組では、同社が所有する津田の松原サービスエリアの人気メニュー「さぬきうどんバーガー」や新発売の「オリーブ牛ホットドッグ」について紹介したのち、認定事業としてぶどうジュース、ノンアルコールワインを生産する「さぬきワイナリー」にスポットを当てています。

香大農R-1を使ったワイン「さぬきRED」について、竹中工場長から、ポリフェノールをふんだんに含み、アンチエイジング効果も期待できるとの紹介があったあと、ワインを試飲していただきました。渋みが少なく、飲みやすくておいしいとの評価をいただきました。

また、新たな取り組みとして、農家の畑を借りて、さぬきワイナリー自ら香大農R-1の栽培を行っていること、丁寧な作業日報をつけ、よりおいしいワインを目指して取り組み続けていること、「最終的には世界でも認められるようにしたい」との竹中工場長の力強い言葉をご紹介いただきました。

さぬきワイナリーのWEBサイトではワインの販売を、ブログでは日々の出来事の紹介をしていますので、皆さまもぜひご覧いただき、ワイナリーに足をお運びいただければと思います。

※香川大学が中心となって、リュウキュウガナブとマスカット・オブ・アレキサンドリアをかけ合わせて開発したぶどうの品種。ぶどうの着色期である7・8月に気温が高い香川県で、色づきの良いぶどうを作ろうと開発されました。

(株)さぬき市SA公社・さぬきワイナリーのWEBサイト

<http://www.sanuki-sa.jp/wine/>

西日本放送「ルック～地域発・輝くカンパニー～」のページ

<http://www.rnc.co.jp/tv/look/>



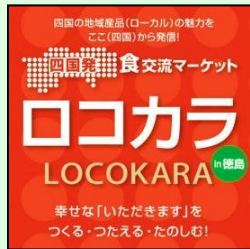
「リュウキュウガナブ」と「マスカット」を配合した品種
(独特の濃い色が目を引くさぬきRED)



(農家の畑を借りて香大農R-1の栽培に取り組む)



(自社の魅力を紹介するコーナーでは「さぬきRED」をPR)



【イベント開催報告】 「ロコカラ in 徳島」で「食塾」を開催し テストマーケティング支援を本格開始しました!

支援企業のテストマーケティング・情報発信を目的として7月25日に徳島駅クレメントプラザ地下1階に設置したアンテナショップ「ロコカラ in 徳島」のオープンから1ヵ月半がたちました。

その間、8月中旬の阿波踊りシーズンに最高の売上を記録するなど、順調な滑りだしを見せていますが、このたび、商品に対するお客様の理解促進を目的とした体験型イベント「食塾」を開催しました。

今回食塾を開催したのは、(有)遠藤青汁(本社:愛媛県松山市)で、同社はトマト酢を使った青汁加工品の開発で農商工等連携促進法による事業計画認定を受けています。



(ケールの葉を使って説明する中井社長)

当日は、『野菜の栄養を手軽にチャージ! 美味しいケール青汁』をテーマに午前、午後の2回にわたり、同社の中井英明社長が、青汁の原料となる国産ケールの葉の調理方法や青汁の製造方法、トマト酢を使った青汁加工品を開発するに至った経緯などを参加者に対して説明し、青汁について理解を深めていただくとともに、青汁関連商品を試飲いただき、商品評価をしていただきました。

参加者からは、「トマト酢青汁は初めて飲んだが、おいしい」「健康のために毎日酢を取るのは大変だが、この商品だと手軽に取れる」などの肯定的な意見が出された一方、「パッケージは改良が必要」「トマト酢青汁はカツオのたたきと合うのでは?」といった今後の商品改良やレシピ提案につながる意見も出されました。

中井社長は「お客様の声を反映していかないと、売れ筋商品にはならない。お客様との地道な対話はやはり必要と感じた」とのことで、自社商品を消費者目線で見直す貴重な機会となったようです。

ロコカラ in 徳島では今後、「食塾」の開催に加え、開発途中の商品を対象にお客様からの意見を聴取するワークショップ「食ラボ」も順次開催し、テストマーケティング支援の更なる充実を図っていく予定です。

中小企業大学校のセミナーを高松(10月3日)・松山(10月24日)で開催します! 受講者を募集中!

中小企業大学校関西校が高松で、中小企業大学校広島校が松山で、セミナーを開催します。カリキュラムをご確認いただき、以下のURLからぜひお申し込みください。

(1)経営トップセミナー～成長企業の法則～

【日時】10月3日(金)9時50分～17時10分【場所】サンポートホール6階(香川県高松市サンポート2-1)

【費用】16,000円(税込)【定員】30名

企業が持続的成長を続けるための秘訣を、実際の企業の事例を通して学ぶことができます。

【申し込みページはこちら】

<http://www.smrj.go.jp/inst/kansai/list/details2014/085624.html>

(2)経営トップセミナー～これからの中小企業経営～

【日時】10月24日(金)9時～16時30分【場所】えひめ共済会館(愛媛県松山市三番町5-13-1)

【費用】16,000円(税込)【定員】30名

中国地方の優れた企業の事例を題材として、活きた経営のノウハウを学びます。

【申し込みページはこちら】

<http://www.smrj.go.jp/inst/hiroshima/list/details2014/085806.htm>

【無料】事業承継セミナーを全国で開催します！ 四国4県でも複数回開催します！

ただいま全国47都道府県で、中小機構の主催により事業承継セミナーを開催中です。

事業承継対策は、通常10年かかると言われており、後継指名や株式集約など、早めに対策に取り組むことにより、廃業や経営の危機を予防することができます。また、平成27年1月1日から、事業承継に関する税制が大きく変わります。例えばこれまで、経営承継円滑化法に基づく認定を受けることで、経営者から後継者である親族への相続・贈与について納税猶予制度を活用できました。法改正により経営者から後継者である第三者への相続・贈与についても納税猶予の適用対象となります。

これら事業承継対策の総論・各論を3時間の講義にコンパクトにまとめたのが、今回の講義です。一度聴いていただく価値はあるかと思しますので、下記のリンク先から、ぜひお申し込みください。

なお、中小機構WEBサイトに、今回の税制改正に対応した事業承継対策テキストがございます。簡潔にまとめられており、本セミナー用テキストの土台となったものですので、一度目を通していただくことをお勧めします。

【事業承継対策テキストはこちら】

<http://www.smrj.go.jp/keiei/jigyoshokei/057111.html>

【申し込みページはこちら】

http://jigyoshokei2014.smrj.go.jp/regist/cmp_place.php

開催地			日時
徳島県	徳島市	徳島市立文化センター	11月7日(金)
	三好市	三好市井川ふるさと交流センター	11月6日(木)
香川県	高松市	高松商工会議所	10月24日(金)
	丸亀市	丸亀市民会館	10月23日(木)
愛媛県	松山市	松山市総合コミュニティセンター	10月22日(水)
	新居浜市	新居浜商工会館(新居浜商工会議所)	10月21日(火)
高知県	高知市	高知商工会館	10月9日(木)
	四万十市	中村商工会館(中村商工会議所)	10月8日(水)

ビジネスフェア中四国2015の出展者を9月30日(火)まで募集中です！ 600人以上(※)のバイヤーが集結します！(※)昨年度実績による

今年度も、広島市、松山市、浜田市、高知市と各市の商工会議所が主催する商談会「ビジネスフェア中四国2015」が来年2月6日(金)・7日(土)に広島市中小企業総合会館総合展示館で開催されます。

本商談会では、(1)中四国を中心とした不特定多数のバイヤーのブース訪問を受ける一般商談会(2)本フェア実行委員会が招へいた首都圏バイヤーとのマッチング商談会(3)輸出専門商社との商談会の3種類の商談会に加え、一般消費者に対するPRとなる展示販売会も実施されます。

【日時】平成27年2月6日(金)10時～17時、平成27年2月7日(土)10時～16時

【場所】広島市中小企業総合会館総合展示館(広島市西区商工センター1丁目14番1号)

【出展料】30,000円～60,000円(申込企業の所在地・小間の大小によって料金が異なります)

ビジネスフェア中四国2015公式WEBサイト

<http://www.city.hiroshima.lg.jp/keizai/conv/fair/>

編集後記

昨年度までの担当者として宣伝しますと、今回当ページ上段でも紹介している事業承継セミナーは、年明けから施行される事業承継税制の改正内容について周知するとともに、事業を承継するための事前準備の重要性を説くものです。講師の方もその道で知名度の高い方ですので、一度お聴きになってみてはいかがでしょうか。(井下)