

ぐんま 商工連

Gunma Prefectural Federation of Societies of Commerce and Industry

平成27年3月
第475号

U R L ◆http://www.gcis.or.jp
e-mail ◆kenren@gcis.or.jp
発行所 ◆群馬県商工会連合会
前橋市関根町三丁目8番地の1
Tel.027-231-9779(代)
発行者 ◆武藤 幸夫



赤城南面千本桜

(前橋東部)

CONTENTS

■ 赤城南面千本桜 (前橋東部)	1
■ 新春講演会・新年互礼会を開催	2
■ 群馬イノベーションアワード2014	3
■ 経営革新承認企業紹介	4~5
■ ちょっと気になる元気なお店!!	6
■ 県商工会女性同友会新年互礼会開催	7
■ お知らせ	7
■ 菅田先生の経営コラム	8

赤城南面千本桜は、昭和31年から3年をかけて地域の方々が約1,400本のソメイヨシノを植栽して誕生した桜並木です。群馬県を代表する桜の名所で「日本のさくら名所100選」に選定されています。

4月4日~19日には「赤城南面千本桜まつり」が開催され、桜のトンネルは多くの人でにぎわいます。前橋東部商工会協力の軽トラ市や、実行委員会主催の出店やイベントも多数予定され、楽しく桜を堪能できます。

新春講演会・新年互礼会を開催



群馬県商工会連合会（武藤幸夫県連会長）では、平成27年1月19日（月）渋川市伊香保町にて新春講演会及び新年互礼会を開催しました。

新春講演会において、武藤県連会長は「アベノミクスの効果はまだ地方の中小・小規模企業に届いていないのが実情。しかし、昨年12月に行われた衆議院議員総選挙で政局が安定し、中小・小規模企業施策も充実が図られ今後の成果を期待できる。」と挨拶を行いました。

講演会では、「2015年の政治経済の見通し」と題し、経済評論家の岡田晃氏による講演が行われました。岡田氏は、「アベノミクスは一時的な景気回復策ではなく、失われた20年で露呈した日本経済の構造的な弱さを克服しようとするものである。さらなる成長には地方創生が課題。日本の強みを活かし、自信を持つことが重要である。」と現在の政治経済の状況を解説しました。



引き続き開催した新年互礼会では、大澤正明県知事から「3月には北陸新幹線が金沢まで延伸し、群馬県の拠点性が高まる。ヒト・モノ・情報が群馬で行き交うようにするためにも観光や企業誘致に力を入れていく。商工会が長年蓄積してきた知識や経験を活かし、商工業者に寄り添いきめ細かな支援を行うことは中小・小規模企業の持続的発展に不可欠である。県は商工会、商工会連合会と力を合わせてふるさと群馬の発展に全力を尽くしていく。」とご祝辞をいただきました。互礼会は多くの来賓を迎え、100人を超える参加者により盛況となりました。

中小企業・小規模企業支援施策が拡充されています

地域の商工会 へご相談下さい

平成26年度補正予算などで中小企業・小規模企業を支援する施策について拡充されてきています。商工会・商工会連合会は支援機関として、各種補助金等の申請を支援しておりますので、近くの商工会までご相談ください。年度末から新年度に向けて、募集が予定されている補助金もありますが、補助金は公募開始から締め切りまでの期間が短い場合もありますので、募集の情報にご注目ください。商工会では幅広く事業者の皆様をサポートします。経営に関する専門的な悩みについて、専門家（エキスパート）を派遣し、無料で指導や助言を受けられる「専門家派遣制度（エキスパートバンク）」など、皆様のお役に立つ制度がありますので、ぜひ商工会をご利用ください。

群馬イノベーションアワード2014

株式会社赤城深山ファームさん 大賞およびスタートアップ部門受賞
 有限会社BMZさん イノベーション部門入賞

群馬初の起業家を応援する群馬イノベーションアワードの決勝大会が12月7日に行われ、最終審査を経て、株式会社赤城深山ファームさんが大賞およびスタートアップ部門賞を、有限会社BMZさんがイノベーション部門賞を見事受賞されました。

(株)赤城深山ファームさんはしぶかわ商工会、(有)BMZさんはみなかみ町商工会の会員企業です。受賞に至った各社の取組みについてご紹介します。



(株)赤城深山ファーム 高井雄基さん
 (写真右) (上毛新聞社提供)



そば畑での作業風景

赤城深山ファームさんは高井眞佐実社長がそば屋を営んでいた経緯で、そばの専作経営に目をつけました。しかし、そばの国内生産は、収量性の低さや安価な輸入そばとの競争により、収益性を確保するのは困難であるといわれていました。

そこで収量性の低さをカバーするために規模を拡大し、耕作放棄地も積極的に借り受けました。夏そば70ha、秋そば85ha、合計延べ面積155haと東京ドーム33個分にも及ぶ大規模生産です。

また、そば粉の加工も行い、そば屋と直接取引を行うことで、相場に左右されにくい取引価格を形成しました。

困難なそば専作での法人経営、農業従事者の雇用拡大、耕作放棄地の活用と、農業が抱える問題に独自の切り口で回答を出したことで、日本の「食」を支える取組みが評価されました。

同社は6次産業化事業者の認定を受けています。認定申請の際に群馬県商工会連合会「6次産業化サポートセンター」を利用されました。しぶかわ商工会と商工連の6次産業化プランナーで認定支援を行いました。

BMZさんは従来のものとは一線を画すインソール（靴の中敷き）を開発し、製造販売を手掛けています。従来メーカー品は、土踏まず部分が大きく盛り上がり、足の裏をギプスのように固める作りになっています。それに対し同社の製品は足の立方骨をピンポイントで支える構造になっていて、効果的に人体バランスが高まります。土踏まず部分を盛り上げる必要が無いため、横幅を狭め軽くすることができ、快適性を高めながら従来の機能性インソールより多様な靴に対応できます。

今後はワンコインのエントリーモデル製品でより手に取ってもらいやすくし、目標の400万足販売、シェア5%以上を達成する計画です。大学や病院での研究で成果を挙げている、科学的な裏付けも同社の強みです。インソール業界の革命児として期待がかかります。

みなかみ町商工会開催のイベントにも販路開拓のためにと積極的に参加されています。また、平成26年のものづくり補助金採択の際は、みなかみ町商工会と群馬県商工会連合会で申請を支援しました。新たに生産設備を導入し、生産体制を強化する予定です。



(有)BMZ 高橋毅社長 (写真右)
 (上毛新聞社提供)



製品のインソール

【挑戦者たち！】～経営革新承認企業紹介①～

草津町商工会

経営革新の
テーマ

【町の卸中心の豆腐店から脱却し、店舗販売と通信販売を強化する直販事業の構築】

●企業の概要

【事業所】 きくや

【代表者】 代表 市川 俊勝

【所在地】 吾妻郡草津町大字草津23-42

【電話】 0279-88-2231

【業種】 豆腐製造業

【従業員】 2人

【設立】 昭和20年

【事業担当】 市川敏江さん

【ホームページ】 <http://www.k-kikuya.jp/>

【豆腐屋さんのトリョフチョコ】

●経営革新計画の概要

【類型】 新商品の開発及び新たな販売方式の導入

【承認】 平成26年10月

【内容】 当社は昭和20年に創業し、今年で70周年を迎える草津町の豆腐店で、豆腐や油揚げ、厚揚げを中心に製造・卸・販売を行ってきました。近年は地元スーパーの売上減少が大きく、現状の事業形態で売上を伸ばしていくのは難しい状況にあることから、卸中心の豆腐店からの脱却を図るべく、店舗販売と通信販売の強化を目的とした計画を策定しました。一つ目は、豆腐のお菓子ブランドを作り、豆腐スイーツの商品種類をそろえることで、今までタ

ーゲットから外れていた20～30代の女性の観光客に対してアプローチを図っていくものです。二つ目は、「湯豆腐セット」(冬季)や「冷奴セット」(夏季)の商品開発による通信販売を強化することで、今までの単品の注文だけでなく、お土産や贈答用の需要を取り込みたいと考えています。こうした経営革新の取り組みにより、新たな顧客と市場の開拓を目指していきます。

【挑戦者たち！】～経営革新承認企業紹介②～

草津町商工会

経営革新の
テーマ

【観光ソムリエによる草津周辺観光ガイドサービスを提供】

●企業の概要

【事業所】 有限会社泉水館

【代表者】 代表取締役 渡辺 康治

【所在地】 吾妻郡草津町大字草津478

【電話】 0279-88-2216

【業種】 旅館業

【電話】 300万円 【従業員数】 4人

【設立】 大正3年

【渡辺代表】



【湯量豊富な自家源泉の風呂】

●経営革新計画の概要

【類型】 新役務の開発又は提供

【承認】 平成26年10月

【内容】 当旅館は草津温泉の西の河原通りに面する老舗旅館で、湯量豊富な自家源泉が自慢の宿です。心のこもった接客サービスや季節感を心掛けた料理も好評でお客様より高い評価をいただいております。しかし、施設内は老朽化が目立ち、加えて年々変化するお客様のニーズにも対応していく必要性が生じてまいりました。そこで、ハード面では、客数を減らして1部屋あたりの面積を広くするとともに部屋数と同数の風呂を設置して自慢の源泉を一層お楽しみいただける施設リニューアルに取り組むこととい

たしました。

また今後は、旅館の中だけではなく、お帰りになるまでの行程をフルサポートしたいとの思いから、チェックアウト後の旅程に着目し、旅館を出発後、最も満足できそうな訪問先と一緒に検討するという、「観光ソムリエ」による草津周辺観光ガイドサービスを提供することといたしました。

こうしたハード・ソフト両面の充実を図ることで、更なる顧客満足の向上を目指していきます。

【挑戦者たち！】～経営革新承認企業紹介③～

邑楽町商工会

経営革新の
テーマ

【無人ソムリエシステムの開発と各種ボトルデザインによる販売促進】

●企業の概要

【事業所】リカーパークシーザー
 【代表者】新井 隆浩
 【所在地】邑楽郡邑楽町篠塚1625-27
 【電話】0276-88-2640
 【業種】酒類小売業
 【従業員】3名
 【設立】昭和41年5月
 【ホームページ】<http://www.winey.net/>



【新井代表】



【ボトルプリント例】

●経営革新計画の概要

【類型】商品の新たな生産又は販売の方式の導入
 【承認】平成26年11月
 【内容】

当店は、酒販店としての専門化に活路を求め、ワイン専門店として地域でも有数の商品数（常時1,000種類）を揃えています。近年はネット販売が好調であり、売上の75%を占めるまでになっています。今後は、地域に根付いたサービスを提供して行きたいという思いから、次の販売ツールを入れた計画を策定しました。

●敷居が高く感じられる「ワイン」の世界において、お客様が選んだワインボトルをセンサーが感知す



【店舗外観】

ると、ワインの情報がモニターに表示されるシステムの開発。

- ワインボトル・それ以外のデザイン性の高い瓶へのプリントや空き瓶のインテリア小物としての提案
これらの取組により経営革新を図っていきます。

【挑戦者たち！】～経営革新承認企業紹介④～

千代田町商工会

経営革新の
テーマ

【自動車用機器部品試作・開発・製造における最適生産システムの構築】

●企業の概要

【事業所】(株)川上製作所
 【代表者】川上 智弘
 【所在地】邑楽郡千代田町大字赤岩74-1
 【電話】0276-86-2203
 【業種】輸送用機械器具製造業
 【資本金】1,000万円 【従業員】20名
 【設立】昭和45年4月
 【ホームページ】<http://www.kawakami-ss.co.jp/>



【川上代表】



【工場内設備】

●経営革新計画の概要

【類型】新商品の開発又は生産、商品の新たな生産又は販売の方式の導入
 【承認】平成26年11月
 【内容】

当社は、昭和42年に創業以来、一貫して自動車や家電製品に搭載されるエアコン用コンプレッサ部品、オイルポンプ部品などの精密機械加工部品の製造・販売を行っています。

これら機器部品の多くは、本格的な市場投入の可否判断を伴う試作品が多く、当社が受け持つ事業範囲には必然的に大きな責任と共に、国内次世代自動車の方向にも影響を与えるものとなっています。

今回の経営革新のテーマは、次世代自動車に搭載される機器部品の試作・開発に協力すると共に、その実現化に向けた最適生産システムを構築をするものです。「品質 (Q)、価格 (C)、納期 (D)」に関わる改革を実践し、国内次世代自動車の競争力強化の一役を果たしていきたいと考えております。

■ “夢をかたちに”

有限会社 桑原製作所

- 代 表 桑原 恒一 さん
- 所 在 地 【本社工場】群馬県高崎市新町1332
Tel 0274-42-0880 FAX 0274-42-4773
email info@kuwabara-s.co.jp
【金型工場】群馬県高崎市新町1452-1
Tel 0274-42-8422 FAX 0274-42-7543
email info-kata@kuwabara-s.co.jp
- ホームページ <http://www.kuwabara-s.co.jp/>
- 問い合わせ info@kuwabara-s.co.jp
- 創 業 昭和28年4月



創業以来60年を経過し、プラスチック用金型の設計製作に携わり55年、日本の技術の一翼を担い、群馬県の「1社1技術」にも選定されました。これぞメイドインジャパンと言える「ものづくり」を目指して、「高品質」「低コスト」「短納期」の実現を目標としています。羽田空港の「そら弁」容器にはかわいらしいフォルムが再現されています。平成25年度ものづくり補助金にも採択され（認定支援機関：高崎市新町商工会）、さらなる技術の発展を望みます。快適な生活の礎となる技術力を有する企業です。

■ 駅近 町内随一大型

食彩々 元気丸亭

- 代 表 小林 倍功 さん
- 所 在 地 高崎市新町2073-1
Tel 0274-43-0111
- 営業時間 17時～25時（※金、土、祝前日26時まで）
- 定休日 月曜日
- 創 業 平成9年



地域の皆さまに愛されるお店を目指して日々邁進している元気丸亭さん。素材、味にこだわった料理をはじめ、アルコール類も豊富に取り揃えています。個室、大広間、カラオケルームなど部屋の種類も多様で、お客様のあらゆるシーンに対応することができます。

代表者の息子さん（店長）が青年部員として活躍。第2回青年部グルメグランプリで第3位に入賞した高崎市新町商工会青年部考案のオリジナルグルメ「カリボー」を2月より販売しています。「カリボー」とはカレーご飯にチーズをまぶし豚肉で包んで棒状にし、油でカリッと揚げたものです。ぜひ、新町の新しいグルメをご賞味ください！



県商工会女性同友会新年互礼会開催

群馬県商工会女性同友会（後藤かね子会長）は、1月28日に渋川市伊香保町において新年互礼会と新春講演会を開催しました。

後藤会長は、「女性ならではの社会貢献を通じて、明るい年になるよう頑張りましょう」と新たな年を迎えるの挨拶を行いました。

講演会は、群馬大学医学部保健学科准教授 内田陽子先生をお招きし、『いつまでも若々しく老いとうまく生きる』と題して開催されました。内田先生から看護や介護予防に関する内容を楽しく講演していただき、会場内は笑いに溢れ、新年に相応しい明るい研修会となりました。



（新年の挨拶を行う後藤会長）

商工会の記帳機械化

税制改正にも素早く対応
商工会が親身にサポート

記帳機械化で経営改善

経理書類を一か月ごとにまとめて商工会へ。面倒な計算は一切不要です。お持ちいただいた書類をもとに商工会で入力し、経営資料を作成します。

申告の強い味方

コンピュータ処理による正確なデータが確定申告時にも威力を発揮。青色申告の特典もフル活用でき、節税にも役立ちます。

お問い合わせはお近くの商工会まで。詳しくご説明いたします。

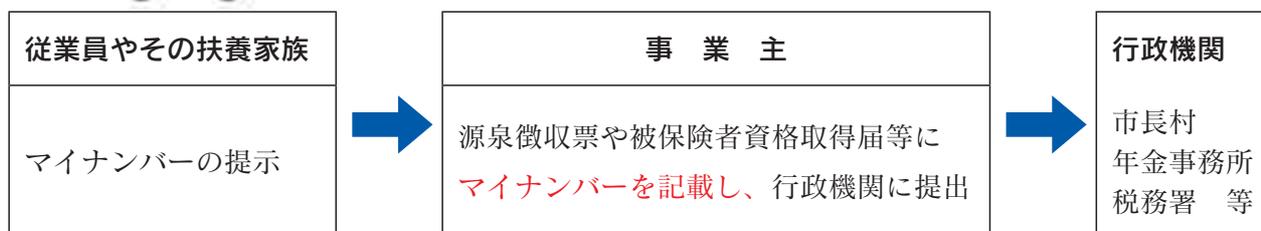
事業主の皆様へ マイナンバー制度がはじまります



マイナンバー（個人番号）とは国民一人ひとりが持つ12桁の番号です。

- ・平成27年10月から一人ひとりにマイナンバーが届きます
- ・平成28年1月から社会保障・税・災害対策の行政手続きで使用が始まります
- ・法人にも13桁の法人番号が指定され、官民間問わず使用できます。

事業主の皆様も税や社会保障の手続きで、マイナンバーを取り扱います。



- ・マイナンバー制度の施行に向け、対象業務の洗い出しや業務スケジュールの確認などご準備ください。
- ・マイナンバーは特定個人情報です。個人情報保護法適用外の小規模事業者にも番号法による保護措置が適用されます。

マイナンバー制度のお問い合わせは 0570-20-0178

内閣府：<http://www.cas.go.jp/jp/seisaku/bangoseido/>



キーポイント

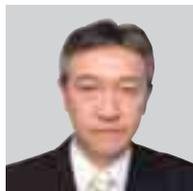
経営column

24



躍進する企業には新商品開発がある

今回の「躍進する企業には新商品開発がある」では、商品設計のリスク管理の続編として、HACCPの12手順（7原則）について説明させていただきます。



～自己紹介～

氏名 **菅田 洋之**
 資格 中小企業診断士
 専門分野 マーケティング 加工食品の新商品開発支援

1. HACCPの7原則

①7原則とは

HACCPの導入では、あらかじめHACCPプランといわれる衛生管理のためのマニュアルを作成しておかなければなりません。このマニュアルには、「HACCPの7原則」を必ず盛り込まなければなりません。7原則は、食品の衛生管理の必須事項です。

No	原則	内容
1	危害分析	原材料や工程における危害原因物質を特定し、発生要因や発生防止措置を明らかにする（腐敗菌の汚染・増殖）
2	重要管理点（CCP）の設定	どの工程が最も重要であるかを定める
3	管理基準（CL）の設定	どのような基準で衛生状態を管理すべきかを定める
4	モニタリング方法の設定	どのような方法で判断するかを定める
5	改善措置の設定	もし、基準からはずれていたらどうするかを定める
6	検証方法の設定	衛生管理に間違いや漏れがないかどうかを評価する
7	記録の維持管理	以上の手順や判断結果を記録に残す規定を設ける

②危害分析

7原則の中で、最も重要な原則は**危害分析**です。危害分析の結果から、重要管理点（CCP）、管理基準、モニタリング方法、改善措置、検証方法が決定します。

危害分析は、製造工程の中から異物混入や腐敗菌の殺菌不足等の危害の発生する恐れのある工程、そして各工程における危害、その発生要因と防止措置を明確にする必要があります。これらを一覧表に示した表が「**危害リスト**」です。危害リストは以下の5段階から作成します。

No	内容
1	原材料由来の危害をリストアップします
2	工程順に各工程で発生する可能性のある危害をリストアップします
3	No1・2でリストアップした危害の中で、必ず管理しなければならない危害を選定します
4	選定した危害について、発生原因を明確にします
5	原因を除去する方法（防止措置）を明確にします

③重要管理点（CCP）

重要管理点（CCP）を決定する方法は、危害リストに示された各工程の危害を、発生原因を一般的衛生管理プログラムで解決できるかどうかを判断します。解決不可能な場合に、以下の4つの質問を行って重要管理点（CCP）を判断します。

No	質問	対応	判断
1	一般的衛生プログラムで解決可能ですか	解決可能	一般的衛生プログラムで対応
		解決不可能	No2へ進む
2	確認された危害の防止措置はありますか	ある	No3へ進む
		ない	工程変更を検討
3	危害が許容範囲を超える可能性がありますか	ある	重要管理点（CCP）
		ない	No4へ進む
4	以降の工程で、危害を解決したり許容範囲まで低減可能ですか	可能	重要管理点（CCP）ではない
		不可能	重要管理点（CCP）

④その他

重要管理点（CCP）について、管理基準、モニタリング方法、改善措置、検証手順、記録文書を決め、これらを一覧表にすれば、HACCPプランは完成します。

No	原則	内容
1	モニタリング方法	管理基準を満たしているかどうかを、数値等で判断可能な方法を採用し、何を、どのように、いつ、担当者などを決めます
2	改善措置	モニタリングにより管理基準からはずれていた場合対応方法や担当者などを決めます
3	検証手順	HACCPプランに沿った衛生管理の実施を確認するための手順について、何を、どのようにして、いつ、担当者などを決めます
4	記録文書	文書名を決定し、HACCPに関する全てを記録するための様式や保管方法を決めます

次回の「躍進する企業には新商品開発がある」では、HACCPの12の手順（7つの原則）の続きについて説明させていただきます。

コラムに記載の内容、およびそれ以外中小企業経営に関してのご相談、ご質問等がございましたら、お気軽にお問合せ下さい。
 お問合せ先：群馬県商工会連合会経営支援課
 TEL:027-231-9779