京商ニュース

京都商工会議所
〒604-0862 京都市中京区烏丸通御池上ル
☎075-212-6400 FAX075-255-1985
http://www.kyo.or.jp/kyoto
✉kyoto@kyo.or.jp
第176号（毎月第4火曜発行）

3月イベントカレンダー

日　時	イベント名	参加費	問合せ(☎075-)
3/1(木) 17:30～20:00	セミナー 第6回知恵ビジネスサロン「知恵ビジネスで全業はどう変わる?」～若手経営者が語る知恵ビジネスのホント～	会員:1,000円 一般:3,000円	☎212-6470
3/4(日) 13:30～16:30	講演会 【京都検定レベルアップ講座】岩上力の『京都のための京都』弥生の京都、「いやさか」を祈る京都の感性	3,000円	☎212-6416
3/7(水) 9:30～16:30	セミナー 後輩が入る前に身につけておきたい!先輩意識と仕事力強化	会員:17,280円 一般:25,920円	☎212-6446
3/7(水) 17:30～20:00	交流会 洛西支部地域ビジネス活力交流会（場所:リノホテル京都）	2,000円	☎314-8771
3/7(水) 18:30～20:00	講演会 京商ビジネススクール 記念講演会「会話もメールも英語は3語で伝わります」	会員:無料 一般:1,000円	☎212-6446
3/9(金) 14:00～18:00	イベント 京都展（場所:京都ホテルオークラ）（あたらしきもの京都-KYOTO CONNECTION-Kyoto Contemporary）	無　料	☎212-6470
3/9(金) 15:00～19:00	交流会 京都・知恵ビジネス大交流会2018（場所:京都ホテルオークラ）	無　料（懇親会費3,000円）	☎212-6470
3/12(月) 9:30～16:30	セミナー 管理者になるための「仕事の８ヶ条」	会員:17,280円 一般:25,920円	☎212-6446
3/12(月) 14:00～16:00	セミナー アジアビジネスセミナー「国際物流セミナー」	無　料	☎212-6442
3/17(土) 10:00～12:00	講演会 【京都検定講演会】地名で綴く京都⑥ 南・伏見区の地名・町名	2,500円	☎212-6416
3/17(土) 13:30～15:30	講演会 【京都検定講演会】となりの京都学 生活(くらし)目線の京案内③ 京のお漬もん～驚きの知恵袋～	2,500円	☎212-6416

※会場は一部を除きすべて京都商工会議所内を予定しています。[市営地下鉄烏丸線「丸太町」駅6番出口直結]
各種イベント情報は京商HPからもご覧いただけます。 http://www.kyo.or.jp/kyoto
「会員限定」など特定の記載がない場合には、どなたでもご参加いただけます。

新入会員募集中

京都商工会議所　入会　検索

貴社の“○○○したい”をお手伝いします。

資料請求／お問合せは 会員部 ☎075-212-6413 まで

第8回 知恵ビジネスプランコンテスト認定プラン

京商では、京都の特性や企業の強みを活かして顧客創造を図る事業プランを「知恵ビジネス」として認定しています。

「ふふふあん」で麩の魅力発信

㈱半兵衛麩　代表取締役社長　玉置万美さん

300年以上の間、二手間、三手間をかけた麩を作り続ける半兵衛麩。今回、新ブランド「ふふふあん」を立ち上げ、洋食に合うものやお菓子など、新感覚の麩を提供。身近な食材として、麩のファンを増やすとともに、麩の食文化の発展と伝承を目指しています。

―「ふふふあん」誕生のきっかけは?

私が入社したばかりの頃、半兵衛麩のお客様は50～60代が中心でした。若い世代の人つてお麩を食べているのだろうか?そう考えていろいろな料理に使ってもらえるよう、オリジナルレシピをホームページなどで紹介するようになりました。お麩を使った麻婆豆腐や、お麩とチーズを合わせた品などを紹介したところ、お客様から「お麩をチーズなんかと合わせたら、職人さんに申し訳ない」と言われたことがありました。まさに職人である私達が提案しているのに、お麩は伝統的なお料理で食べなくてはいけないという、イメージがあるようで驚きました。もっと気軽に日常の食卓にお麩を取り入れてもらいたい。そう考えたのがきっかけです。

―「ふふふあん」の特徴は?

和食でしかお麩を食べていない方、若者や外国の方などお麩に馴染みのない方に、もっとお麩を知ってもらうため、スープに入れて食べる「スープ de お麩」や、ココアや抹茶を練り込んだ焼麩にチョコレートをかけたお菓子「梢」など、「これって、お麩?」と驚くような商品をご用意。日々の忙しさの合間にも、手間いらずで食べられるよう、手軽さも心掛けています。

「ふふふあん」の「あん」はandという意味。お麩とお客様、お麩と他の食材など、お麩と何かをプラスすることで、暮らしを楽しく豊かにするような提案をしていきます。

―認定を受けて変わったことは?

漠然と持っていたアイデアを文字にして申請書に落とし込めたことが良かったです。今まで頭の中にあった事業コンセプトや計画がより具体的になり、社員みんなが一つの物差しで行動できるようになりました。

京商からは認定プラン以外にも様々な支援をいただき、例えばお麩が京都市の地域資源に認定されるなど、私たちの取り組みの大きな弾みとなりました。

―今後の展開は?

昨年4月にオープンしたGINZA SIXに「ふふふあん銀座店」を出店しました。多様なお客様に接する中で気付いたのは、京都以外では、お麩自体に馴染みがなかったり、ご存知ない方が多いということ。しかし最近では、「スープ de お麩」で初めてお麩を知った方が、今度はお味噌汁で食べてみたいとおっしゃるなど、少しずつお麩が浸透しつつあります。

半兵衛麩の家訓のひとつは「不易流行」。本質は大切に守りつつ、新しいことにも積極的に取り組んでいくという考えです。今から30年前、先代が茶房をオープンしてお昼の提供を始めたのも、どうすればお麩をより美味しく食べていただけるかを考えたからです。これからも先取の気概を忘れず、時代のニーズを捉えながら、お麩への入口を広げるような提案をしていきたいと思っています。

スープ de お麩

「梢」ストロベリー味（令春発売予定）

㈱半兵衛麩
京都市東山区問屋町通五条下ル上人町433
TEL 075-525-0008
URL http://www.hanbey.co.jp

muRata
村田製作所

京商ビジネススクール 新入社員研修

真のプロフェッショナルを目指して!（京都経済4団体共同事業）

社会人として必要なマナーや考え方などを、実際の仕事で使えるように、模擬演習等を通して学びます。また、異業種の新入社員と交流を図ることができる絶好の機会です。

<概要>
- ●日　程　4月3日(火)～20日(金)<全9コース>
- ●受講料　1コースにつき　京商会員10,800円／京都経営者協会・(一社)京都経済同友会・(公社)京都工業会・京都府内商工会議所・商工会のいずれかの会員12,960円／一般15,120円

<開校式>
- ●日　時　4月3日(火)9:00～9:50
- ●挨　拶　京都商工会議所 会頭 立石義雄
- ●講　演　「新入社員に向けて」
  京都商工会議所 副会頭
  京セラ㈱ 代表取締役会長 山口 悟郎

<コース内容> ※詳しくは、京商HPでご確認ください。

仕事の基本　ビジネス電話・文書　接客応対　会社基礎
プロ意識養成　営業　販売　製造　パソコン　京商ビジネススクール で 検索

●お申込み・お問合せ　会員部人材開発センター ☎075-212-6446

お食事券プレゼント!　京都検定にチャレンジ

以下の問題に正解された方の中から、抽選でペア2組4名様にホテルグランヴィア京都「ビュー＆ダイニング コトシエール」ランチご招待券を差し上げます。

舞妓の髪には毎月決まった花簪(かんざし)を挿すしきたりがある。2月の花簪は何か。（第13回3級より）

(ア)梅　(イ)菜の花　(ウ)桜　(エ)桔梗

※前号(1月23日号)の解答：(ウ)賀茂なす

●問題の解答と氏名、郵便番号、住所、TEL、年齢、本紙面のご意見・ご感想をご記入のうえ、ハガキまたはFAX、E-mailで下記までご応募ください（お一人様1通のみ）。
※締切3月2日(金)必着。当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。　※ご記入いただいた個人情報はプレゼントの抽選および発送にのみ使用します。
●応募先・問合せ　京都商工会議所企画室プレゼント係
〒604-0862　京都市中京区烏丸通夷川上ル
☎075-212-6432　FAX075-255-1985　✉kikaku@kyo.or.jp

ホテルグランヴィア京都からのご案内

エレガント＆カジュアルなダイニングスペースでの開放感溢れるランチと、エレガント＆ゴージャスなサロンスペースが醸し出すディナーの贅沢感。昼と夜で異なる表情を演出した瀟洒な店内空間で、最上階からの古都　京都の眺めとともにフレンチとイタリアンのふたつの魅力を重ねる「京キュイジーヌ」をお召し上がりください。

第17回 京都美風シンポジウム
次代へ向けた京都文化の創生・発信
～挑戦するものづくり～

文化を活かした産業振興をテーマに、技を継承する職人、話題の寝台列車瑞風で伝統工芸品を活用されている使い手の事例など、それぞれの立場から、京都の伝統文化やこれからのものづくりについて大いに語っていただきます。

四代 諏訪蘇山 氏

- ■日　時　3月14日(水)13:00～15:00
- ■場　所　からすま京都ホテル「瑞雲の間」(３階)（京都市下京区烏丸通り四条下ル）
- ■内　容　①基調スピーチ
  「新・文化庁が目指すもの～文化庁の京都移転を契機に～(仮)」
  講師：松坂浩史氏(文化庁地域文化創生本部　事務局長)
  ②パネルディスカッション
  「次代へ向けた京都文化の創生・発信～挑戦するものづくり～」
  パネリスト：四代　諏訪蘇山氏(陶芸家)
  佐藤敬二氏(京都精華大学 デザイン学部 教授)
  岡田学氏(西日本旅客鉄道 営業本部 瑞風推進事業部 部長)
  コーディネーター：吉澤健吉氏(京都産業大学 文化学部　教授)
- ■参加費　無料
- ■定　員　150名(申込先着順)
- ■申込み　京都商工会議所HPよりお申し込み下さい
- ■問合せ　産業振興部　☎075-212-6453　✉shinkou@kyo.or.jp

京商活用のススメ

経営支援員からのアドバイスでキラリと光ります。

脳活空間　オーナー　渡部健太郎さん

生コンクリートなど建築材料の卸売を行う長谷川商事(株)は、新たな取組として、8年前、健康麻雀教室「脳活空間」をオープン。オーナーの渡部健太郎さんに、お話を伺いました。

健康麻雀教室のモットーは、「賭けない、飲まない、吸わない」。シニア世代への脳トレとして介護予防に資するほか、一生の趣味にもなり利用者の友達づくりの場として活用されています。

夢は、教室利用者が「ねんりんピック(高齢者主役のスポーツ・文化の祭典)に出場することで、利用者の個別指導に力を入れて、健康麻雀教室をもっと活性化していきたいですね。これからも、経営支援員から様々な提案をいただいて、積極的に事業を展開していきたいですね。

当社の強みは、利用者の成績を評価する「レイティングシステム」。自分の実力が可視化されるため、健康麻雀に対するモチベーションアップにつながるほか、「同じ強さの人と卓を囲める」と大変好評です。

このシステムの開発にあたり、国の補助金を活用しましたが、申請書作成の際、京商の経営支援員より自分では気づかない視点からのアドバイスをたくさんもらいました。

脳活空間（長谷川商事㈱）
京都市伏見区京町北8-75-9
TEL 075-611-3777
URL http://noukatukuukan.web.fc2.com/

京都・知恵ビジネス大交流会2018

特別講演「感性に訴え、顧客を創造する」

第９回 知恵ビジネスプランコンテスト認定式・発表会

強みや知恵を見つけ・活かす経営戦略を学ぶ特別講演と新たな取り組みに挑戦する事業者が一堂に会する大交流会を同時開催します。また、第９回知恵ビジネスプランコンテスト認定プランの表彰・プレゼンテーションも実施致します。講演や交流を通じて強みや知恵を活かした経営を考えてみませんか。

同時開催（14:00～18:00）
京都凱旋展「京都展」
国内販路開拓事業「あたらしきもの京都」、海外販路開拓事業「KYOTO CONNECTION/Kyoto Contemporary」の参画事業者の商品を展示します(入場料:無料)。

- 日時　**3月9日(金)　15:00～19:00**
- 会場　**京都ホテルオークラ　4階 暁雲の間**
- 内容　**●特別講演**　講師：**小阪 裕司**氏（オラクルひと・しくみ研究所 代表）

講師プロフィール
博士（情報学）、「ワクワク系マーケティング実践会」主宰。同会には、小阪氏が研究・開発した人の「感性」と「行動」を軸にした独自のビジネス理論を実践すべく全国から約1600社が参加している。執筆活動にも力を入れ、「日経MJ」ではコラム「招客招福の法則」(全554回)を14年に渡り連載。新書・文庫・海外出版など著書多数。

●第9回 知恵ビジネスプランコンテスト認定式・発表
●交流懇親会（17:30～）

- 費用　**無　料**　※ただし交流懇親会は参加費3,000円（当日、拝受いたします）
- 定員　**300名**（先着順）
- お申込み　京都商工会議所のHPよりお申し込みください。

お問合せ
中小企業経営支援センター
TEL 075-212-6470　E-mail bmpj@kyo.or.jp

中小企業・小規模事業者の皆様、国の補助金制度を活用しませんか?

補助金＆IT導入説明会を開催します!

～経営力向上、販路開拓、生産性向上に向けた補助金の活用方法～

多くの皆様に使いやすい3つの補助金制度の説明会を以下の通り実施致します。IT導入については、具体的な活用イメージを持っていただくため事例も紹介致します。多くの皆様のご参加をお待ちしています。

補助金説明会

- 日時　**3月26日(月) 13:30～15:30**
- 会場　**京都商工会議所 講堂(3階)**
- 対象　京都市内の事業者または京商会員の皆様
- 定員　300名（先着申込順・要申込）
  ※参加証は発行しません。
  定員を超えた場合のみ連絡します。
- 内容　第1部　補助金制度説明
  ①ものづくり・商業・サービス経営力向上支援補助金
  ②小規模事業者持続化補助金
  ③IT導入補助金・消費税軽減税率対策補助金
  第2部　IT導入説明～事例を中心に～
  バックオフィス業務、ホームページ作成　など
- 申込　本所HPからお申込みいただくか、FAXで会社名、役職名、お名前、住所、電話番号、FAX番号をお送りください。

ITベンダー向け「IT導入支援事業者」登録＆補助金代理申請支援セミナーも開催します

補助金を活用してIT導入を普及していただくため、地域のITベンダーの皆様向けの説明会を（一社）京都情報産業協会と共催で開催致します。詳細は本所HPをご覧ください。

日時 3月13日(火)16:00～17:30　会場 京都コンピューター学院京都駅前校

■ 小規模事業者持続化補助金 ＜小規模事業者が対象です＞
小規模事業者の皆様が販路拡大に向けて、商工会議所・商工会とともに事業計画を作成し、事業計画に基づいた経営に取り組むために必要な経費の一部（原則として上限50万円、補助率2/3）を補助。

■ ものづくり・商業・サービス経営力向上支援補助金
経営力向上のため、革新的な商品開発やサービス開発、生産プロセスの改善など、事業革新に取り組む中小企業・小規模事業者の設備投資等に対して、経費の一部（上限1,000万円または500万円、補助率1/2又は2/3*）を補助。　＊申請内容により異なります。

■ ＩＴ導入補助金
生産性の向上を図ることを目的に、中小企業・小規模事業者等がバックオフィス業務の効率化や顧客獲得などに役立つITツール（ソフトウエア、サービス等）を導入する経費の一部（上限50万円、補助率1/2）を補助。

お問合せ先　**中小企業経営支援センター**　TEL 075-212-6434　FAX 075-256-9743　HP https://www.kyo.or.jp/kyoto/（担当：村木、大ヶ谷、島次）