

B I C

BUSINESS
INFORMATION
CENTER
AKITA

5

VOL.418
2016 May



MANAGEMENT REPORT

[巻頭] 経営探訪

事業の枠にとらわれず挑戦
活路を見出す

秋田印刷製本
株式会社

04 センター活用事例 [case1]

各県の
食材を使い、
東北の魅力を発信

白石食品工業
株式会社

05 センター活用事例 [case2]

オリジナル
「米麴茶」で「麴」の
新たな味わい提案

旬菜みそ茶屋 くらを
(羽場こうじ店)

06 経営さぶりメント

仕事モードにする
食事とは…

食naviステーション
木村まゆみ

08 プラザ通信

平成27年度
顧客満足度調査
について

設備投資は
割賦販売・リースで！
～設備貸与制度のご案内～

ほか



事業の枠にとらわれず挑戦 活路を見出す

納品書や請求書などの伝票、県や市町村などから送付される税金の納入通知書、偽造防止用紙、保険証などの事務用印刷、チラシ、封筒、名刺などの商業印刷を得意とする秋田印刷製本。しかし、事業は“印刷業”の枠にとどまらず、様々な可能性に挑み続けている。

あきたこまちを2合または3合の少量パックに。真空タイプにして米の保存性を高めた。ラベルのデザインや小ロット印刷は、お手のものだ。

だが、その後は苦境に立たされた。バブル崩壊後の景気低迷に加え、追い討ちをかけたのが平成18年の“平成の大合併”。秋田県の市町村は、69 から25に減り、行政の仕事が主流だった同社は、秋田県内で22軒の大口得意先を失った。県外を含めると、それは約100軒にまで及んだ。

平成12年に会社を継いだ大門社長。得意先を失って困り果てていた時、農家の友人から、米販売について相談を持ちかけられた。魚沼産コシヒカリに比べて価格が安い県産あきたこまち。しかし、アンケート調査を行ったところ、味の評価やブランドイメージは非常に高いことが分かった。課題は「売り方」ではないか…。そこで社内でプロジェクトチームを立ち上げ、保存性の高い真空パックや筒型パッケージを採用するなど、少量で付加価値の高い商品づくりを開始した。

❖ もっと地元のものに目を向けるべき

付加価値を上げるために、米とセット販売しようと他の特産品や加工品にも目を向けた。県内から様々な商品を探し、試食を繰り返して本当においしいと思えるものだけを厳選。オリジナルセット商品を開発した。今や

同社と提携する業者は、漬物店、稲庭うどんメーカー、味噌の醸造元など23社にのぼる。

「米の販売事業を始めて見えてきたのは、秋田県内には素晴らしい商品や技術がたくさんあるという事実。我々秋田で生きる人間は、もっと地元のものに目を向け、その価値を評価し、外に向けて魅力を発信しなければ」と思いを語る。

商品開発において、アイデアや企画の提案、ラベルやパッケージなどの制作は、印刷会社としての本領を発揮している。「農工商連携や、企業同士がコラボする“商商連携”がもっとあっていいと思う。1つ1つは小さな力でも、仲間が集まり、自分たちの得意分野を活かして協力することで大きな力になる」

地元農家とコラボして挑むあきたこまち販売事業は、着実に成果を上げている。売り方を工夫し、付加価値の高い商品づくりを模索した結果、米の売り上げは平成27年度で約1,500万円と、5年前の20倍に成長した。

今年度中には、販売事業や商品開発を専門に行う新会社を設立する予定でいる。「やる気のある人や企業と力を合わせて地域活性化に挑み、秋田に外貨をもたらしたい。秋田を元気にしたい」。そう力強く答える。

❖ 印刷業と販売事業の2本柱

秋田市に拠点を構え、東北全般を営業エリアとする「秋田印刷製本」。印刷業と2本柱で力を入れているのが、あきたこまちや日本酒、加工食品など秋田県産品の商品開発・販売だ。

例えば、米は地元の農家と提携。自社で精米やパッケージングを行い、自社ショッピングサイトで販売している。酒については、一般酒類小売業免許を取得し、秋田県産の地酒とつまみのセット商品を開発し、頒布会形式で販売。

他にも、米粉を使ったケーキやお好み焼き、米粉麺などの開発・販売を手掛けている。

これらは、決して印刷業の片手間の副業ではない。米においては、敷地内に専用の作業場を設け、精米機、青米やくず米などを取り除く色彩選別機、真空パックに

使用する真空充填機を設置。また、商品ラベルやパッケージ制作を強化するために少量多種対応可能な「カッティングプロッター」を導入した。「自社で販売すると決めたら、業者に丸投げせず、とにかく自分たちで試して実行してみる。商品のことを自分たちでしっかり理解したうえで開発や販売を行う。自ら確かめて考えて、責任を持って実行するスタイルは、長年当社に受け継がれる企業風土」と大門一平社長は胸を張る。

❖ 農家からの相談がきっかけ

創業は昭和25年。秋田市南通でスタートを切った。初代社長は伯父、2代目が父で、大門社長は3代目。印刷物を作れば作るほど利益が上がった昭和の時代は、増資を繰り返して経営を拡大し、平成2年には秋田市御所野に工場を新築し、順調に成長を続けていた。



- A 企画・開発した米やうどん用のパッケージ。写真奥が紙管を使った筒型タイプ。手前は真空タイプ。
- B あきたこまちに、がっこ(漬物)や加工品をセットにして付加価値を高めたオリジナルギフト。
- C 印刷工場では、ビジネスフォーム印刷はじめ、一般事務用、商用など様々な印刷を行っている。
- D 各種税金の納付書など、行政関係の印刷物の取り扱いが多い。
- E 米専用の作業場での大門社長。奥は真空充填機。中にはオリジナルであつた機械もある。



秋田印刷製本株式会社

〒010-1415 秋田県秋田市御所野湯本2-1-9

TEL.018-839-7554 FAX.018-839-9433

http://www.akitainsatu.co.jp E-mail:forms@akitainsatu.co.jp

- 設立/昭和25年5月27日
- 資本金/3,000万円
- 従業員数/50人
- 事業内容
各種印刷業務、米・県産品等販売、
一般酒類小売業等

センター活用事例 [case1]

白石食品工業 株式会社

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

[秋田営業所] 秋田市飯島字穀丁大谷地212-1 / Tel. 018-816-0607
[本社] 岩手県盛岡市黒川23-70-1 / Tel. 019-696-2111

「パッケージには秋田県の新PRキャラクター「んだっち」が登場しています。ご注目を！」と菅原さん。



各県の食材を使い、東北の魅力を発信



白石食品工業 株式会社

東北6県の食材を使用したパン「東北っていいなあ。」シリーズに、「あめこうじ甘酒蒸しパン」が登場。

東北食材のシリーズ発売

シライシパンこと「白石食品工業」は、「東北っていいなあ。」シリーズの新商品6種を5～6月の期間限定で発売する。

昭和23年に創業し、盛岡市と仙台市に工場、秋田県には営業所を構える同社。企業理念は「食文化を通じて地域社会に貢献する」であり、近年は東北の地元食材を使用した商品の企画や、行政、農業、地元企業との連携に特に力を入れている。

東北6県の商品をそろえた「東北っていいなあ。」シリーズは、東日本大震災の復興応援として平成25年に第1弾を発売。今回の商品は第5弾となる。秋田県産食材を使った商品は「あめこうじ甘酒蒸しパン」。秋田県が開発したオリジナルの麴「あめこうじ」で作った甘酒を生地と餡に練り込み、蒸し上げた。

秋田から2社の甘酒を使用

生地の甘酒は横手市増田町の「羽場こうじ店」、餡の甘酒は同市平鹿町の「新山食品加工場」が製造。酒まんじゅうを思わせるふっくらした食感のなかに「あめこうじ」の豊かな甘みが広がる。他県の商品は、青森県「あおりカシス&ホイップ」、岩手県「南部一郎かぼちゃプリン風パンケーキ」、宮城県「伊達ざくらポーク肉味噌&たまごパン」、福島県「会津地鶏ピザパン」、山形県「舟形マッシュルームグラタン風パン」があり、東北6県のスーパーやコンビニ等で購入できる。

食材ピックアップを相談

同シリーズの企画を担当している商品企画部企画課の菅原顕さんは「各県の食材のピックアップが毎回難しい。これはいいと思う食材でも、パンに合うか、量は確保できるかなど様々なハードルをクリアしないと商品化できない」と開発の苦労を語る。今回、秋田県の食材探しのために利用したのが、当センターの「よろず支援拠点」。「あめこうじのことや製造業者を紹介してもらい、何とか商品化に漕ぎ着けた。シリーズは年2回のペースで今後も続くので、またセンターに相談したい」。「東北っていいなあ。」シリーズは、対象商品についている応募シールからキャンペーンページにアクセスすると、東日本大震災被災地の子供たちの支援に役立てられる「キッズスマイルQUOカード」が当たるキャンペーンを実施する。東北を思う気持ちが商品の1つ1つに込められている。

センター活用事例 [case2]

旬菜みそ茶屋 くらを

<http://kurawo3710.wix.com/kurawo3710>

横手市増田町増田字中町64 / Tel. 0182-45-3710

[営業時間] 10:00-16:00 / ランチ 11:30-14:30 / 朝ごはん 8:00-10:00 ※2.5.9の付く日
[定休日] 水曜日

女将の鈴木さん。「この飽食の時代にこそ、昔ながらの家庭の味、発酵食品の素晴らしさを訴えたい」



オリジナル「米麴茶」で「麴」の新たな味わい提案



旬菜みそ茶屋 くらを (羽場こうじ店)

秋田県の県南に受け継がれてきた豊かな発酵食文化。その素晴らしさを見直し、伝承しようと奮闘している。

麴や味噌を使った料理を提供

明治時代から昭和初期に商人が築いた街並みや内蔵が今も残る増田町の中七日町通り。ここの国登録有形文化財、旧勇駒酒造を改装して平成25年にオープンした「旬菜みそ茶屋 くらを」は、増田町羽場の味噌・麴醸造元「羽場こうじ店」が営む食事処。大正7年の創業当時から変わらない製法と味を守る自慢の麴や味噌、旬の食材を使った定食や喫茶メニューが味わえる。

その中に珍しい商品がある。麴を焦げ色が付くまで煎って作った「米麴茶」だ。煎った麴の見た目は玄米茶に入った煎り玄米に似ているが、味は独特。お湯を注いで飲むと、米麴独特の優しい甘みと香ばしさがじんわり広がる。

「米麴茶」の商品化を計画

くらをの女将の鈴木百合子さんは「麴を毎日の食事に手軽に取り入れられないか模索する中で、コーヒーのような感覚で麴を飲み物にできないかと考えた。麴菌は熱を加えると死滅するが、抗酸化作用は変わらないと知り、ノンカフェインの体に優しい飲み物として開発することにした」と話す。納得の味を目指して試行錯誤すること1年半。完成した「米麴茶」を店内でドリンクとして提供するほか、希望者には煎った麴の販売も始めた。今後は、本格的に商品化を計画しており、当センターの知財総合支援窓口を利用して、商標登録やラベルデザイン等の準備・制作を進めている。

地域の味、家庭の味を伝承する

鈴木さんは羽場こうじ店の次女。子供のころから麴や味噌の味に慣れ親しんできた。「昔は、味噌も漬物も料理も、麴を使うメニューが各家庭にあった。しかし、効率やスピードを重視するにつれ、麴を使う人が少なくなった。漬け物や味噌汁、お醤油やみりんなど、麴から作られる味わいは「食のふるさと」だと思う。」自身、体調を崩した時、回復のきっかけになったのは実家の母が作った味噌汁だったという。「心身に染み渡り、何よりの力になった」と振り返る。

くらをで調理を担当するのは、何十年も台所に立ってきた家庭料理の「匠」こと地元の母さんたち。味噌汁は、訪れるお客様毎に1杯ずつ丁寧に作っている。発酵食文化を後世に伝える役を担いながら、ホッとする味でお客様をもてなしている。



A 同社の人気商品とキャラクターの「シライシ坊や」(写真奥)。同社のFacebookには「シライシ坊や」が度々登場。



Facebook

B 様々な試作サンプルを集めて行う、新商品の企画開発会議。

事業概要 秋田県よろず支援拠点

秋田県内の中小企業・小規模事業者のための経営相談所として、売上拡大、経営改善など経営上のあらゆるお悩みの相談に対応します。コーディネーターを中心とする専門スタッフが適切な解決方法を提案します。

お問い合わせ あきた企業活性化センター 秋田県よろず支援拠点
TEL 018-860-5605



A 味噌や麴、漬物、甘酒、塩麴など、羽場こうじ店の商品の販売も。名物「味噌キャラメルソフト」も味わえる。

B くらをの味噌汁は、地元の母さんたちが作る「家庭の味」がベース。旬の野菜を使い、実に合わせてだしをえる。

事業概要 知財総合支援窓口

特許・商標等の出願やライセンス契約、知財紛争など、知的財産に関する悩みや課題の解決を支援します。

お問い合わせ あきた企業活性化センター 総務相談グループ
知財・デザインセンター担当
TEL 018-860-5614

各方面の専門家による
ビジネスに役立つエッセンス



仕事モードにする 食事とは…



5月の連休を過ぎると、5月病の話題がテレビやネットから聞こえてきます。新しい環境に適應するのに気を使いすぎたせいか、連休が続くゴールデンウィーク以降に仕事への意欲が欠け、食欲不振や不眠、不安な気持ちになってしまう…なんてことはありませんか？

体も心も元気じゃないと仕事はできません。5月病の原因は、新しい環境に対する「ストレス」が主な要因であり、体の中の「セロトニン」という物質が不足しているのではないかと、言われています。

じゃあ、セロトニンを増やしてあげれば、5月病のような、やる気スイッチがオフになった社員を元気にすることができるのではないかと。そして、ビジネスに必要な判断力・決断力を高められる可能性があるのではないかと。それができたら、本人はもちろん、会社にもたくさんのメリットが生まれるのではないのでしょうか。

では、セロトニンを増やすにはどうしたらいいのでしょうか？いろいろな方法がありますが、私の専門である、「食事からアプローチする」方法で説明させていただきます。

セロトニンとは、神経伝達物質のひとつで、精神の安



定に影響をあたえる、私たちの体の中で重要な役目を担っています。そして、セロトニンは、直接食べ物には含まれてはいません。

セロトニンを作り出すためには、「トリプトファン」という必須アミノ酸が主原料になり、それを加工する過程でビタミンB6が必要になります。よって、これらの栄養素を上手に食事で摂取することが、セロトニンを作りだし、体の中に増やす条件となります。

トリプトファンが多く含まれる食べ物

- アボカド、バナナ、キウイフルーツなどの果物
- 小松菜、ニラ、ホウレン草などの緑黄色野菜
- 牛乳、ヨーグルト、チーズなどの乳製品
- ごま、カシューナッツなどの種実類
- きなこ、納豆などの大豆製品

ビタミンB6が多く含まれる食べ物

- 魚類(マグロ、カツオなど)
- 肉類(レバー、ひき肉など)
- にんにく、とうがらし、ひまわりの種、ごま、クルミなど

これらの栄養素をバランスよく、毎日の食事に取り入れましょう。体に良いからと言って、食べ過ぎは禁物です。量より数で勝負です。数多くの食材を食べることを目標に、さらに、できるだけ同じメニューにならないよう、工夫してみてください。

できれば、食事は1人ではなく、家族や友達と一緒に食べることをおすすめします。楽しく笑いながら食べると栄養素の吸収力がアップします。(それがストレスになるような方はダメです…)

バナナには、セロトニンを作る栄養がすべて含まれています。仕事で疲れた時は、バナナを一口食べてみませんか。

毎日の食事は、あなたの未来を変えます

- 「健康診断の前だけ気をつければいいよね」
- 「秋田県人は、しょっぱい味つけが当たり前」
- 「毎日好きなものだけ、お腹いっぱい食べることが幸せ」
- 「ダイエット中だから、あんまり食べない…」
- 「健康ドリンクやサプリメントをいろいろ飲んでいるから私は安心！」

そんなこと思っている方へ…このままだと、あなたの体は、いつまで元気でいられるかわかりませんよ。好きなものを食べるのは幸せなことです。だからといって、極端に偏った食事は、体に悪影響を与える可能性があります。

仕事は大事です。でも、その仕事を頑張るためには、体が資本であること、そして食生活の改善が、大切な未来の自分への投資につながるということを心に留めてください。

最後に、セロトニンを効率よく体の中で作りだす行動についてお伝えします。

- 朝、カーテンを開けて朝日を浴びること
- 腹式呼吸をすること
- 喜怒哀楽を顔で表現すること(泣き笑いは当たり前(行動)感情を抑え過ぎては×)
- 人や動物と触れ合うこと
- 規則正しい生活をする…時間管理!(起きる、食べる、仕事する、遊ぶ、寝る)

これまで説明してきた神経伝達物質「セロトニン」は、別名「幸せホルモン」ともいわれています。脳内に「セロトニン」が多くあることで、前向きな考え方が増え、普段の生活がより素敵に、自分らしく過ごせるようになるのではないのでしょうか。



食naviステーション
管理栄養士
木村 まゆみ
Mayumi Kimura

【略歴】
秋田短期大学 生活文化学科 食物栄養専攻を卒業
秋田市にて、管理栄養士がすすめる、介護食品と健康維持に役立つ食品を販売している。
長年、秋田市の食品製造会社で商品開発と品質管理業務を行ってきた経験を活かし、平成27年からあきた企業活性化センターの専門家派遣事業にて、食品会社の衛生管理と商品開発をアドバイスしている。
同年、11月からは秋田県6次産業化プランナーに就任。6次産業化を目指す農家の商品づくりをサポートしている。

あきた企業活性化センターからのお知らせ

平成27年度顧客満足度調査について

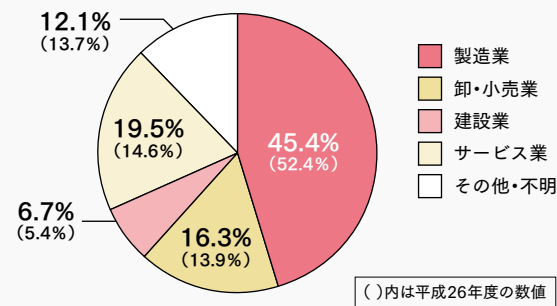
調査目的 あきた企業活性化センターを利用された皆様の満足度を調査し、今後の支援等の充実や業務の改善に役立てます。

調査対象 平成27年4月1日から平成27年12月31日までにセンター職員が相談受付及び訪問等を行った事業者等。

調査期間 平成28年2月8日(月)～2月26日(金)

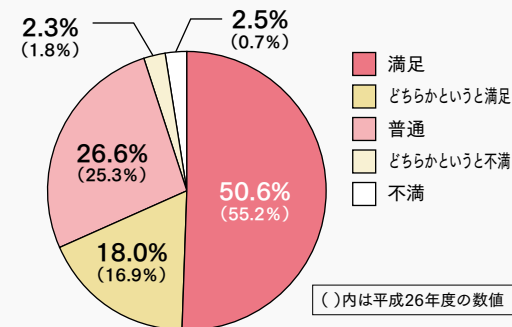
調査対象数 1,209
 あて所無しによる返送数 30
 回収数 504
 回収率 (平成26年度/46.3%) 42.7%

回答企業等の内訳



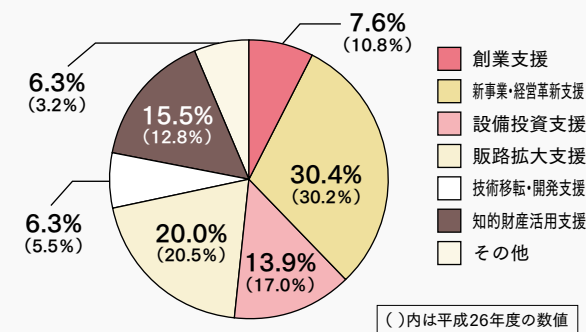
回答のあった企業等の業種別内訳は、「製造業」が229(45.4%)、「サービス業」が98(19.5%)、「卸・小売業」が82(16.3%)、「建設業」が34(6.7%)、「その他・不明」が61(12.1%)となっている。

職員の対応に関する満足度



「満足」、「どちらかという満足」が合わせて68.6%、「不満」、「どちらかという不満」は合わせて4.8%となっている。

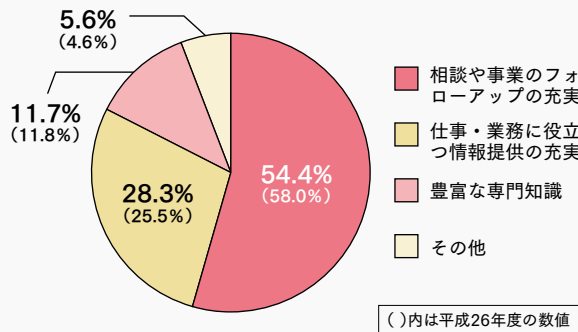
支援を受けた(受けようとした)事業



支援を受けた事業の内訳は、「新事業・経営革新支援」が30.4%、「販路拡大支援」が20.0%、「知的財産活用支援」が15.5%、「設備投資支援」が13.9%、「創業支援」が7.6%、「技術移転・開発支援」「その他」が6.3%となっている。

※一部の設問では、複数回答・未回答があるため、回答の合計数は回収数と一致しません。また、計数を端数処理しているため、合計が100%にならない場合があります。

職員に望むこと



センター職員に望むことについては、「相談・事業等のフォローアップの充実」が54.4%、「情報提供の充実」が28.3%、「豊富な専門知識」が11.7%、その他が5.6%となっている。

お問い合わせ | 総務相談グループ 総務・企画担当 | TEL 018-860-5603 FAX 018-863-2390

あきた企業活性化センターからのお知らせ

設備投資は割賦販売・リースで！～設備貸与制度のご案内～

小規模企業者
 及び創業者の
 優遇枠あり!

割賦・リースの要件		割賦契約		リース契約						
対象者		秋田県内に機械設備を設置する中小企業者								
対象設備		土地、建物、リース賃貸を除く設備								
限度額		100万円～1億円								
連帯保証人		原則1名(法人企業は代表者、個人事業主は申請者本人以外の方1名)								
償還・リース期間		7年以内 (6,000万円超の場合は10年以内)	3年	4年	5年	6年	7年			
損料・月額リース料率	小規模企業者・創業者枠	基準利率	2.20%	2.970%	2.275%	1.853%	1.576%	1.373%		
		特別利率	1.80%	2.950%	2.256%	1.831%	1.554%	1.354%		
	一般枠	基準利率	2.50%	2.990%	2.296%	1.868%	1.592%	1.390%		
		特別利率	2.10%	2.969%	2.274%	1.850%	1.573%	1.371%		
返済方法		6ヶ月据え置き後元金均等半年賦払い (6,000万円超の場合は1年据え置きも選択可)				毎月払い				
保証金		貸与額の10%等				不要				

※小規模企業者とは常時使用する従業員が20人(商業又はサービス業を主たる事業としている場合は5人)以下の方です。
 ○信用保証協会の保証枠外、金融機関借入枠外で利用できるため、運転資金やその他の資金に余裕ができます。
 ○割賦損料・リース料率は固定なので、安心して長期事業計画がたてられます。

お問い合わせ | 経営支援グループ 設備貸与・研究開発資金担当 | TEL 018-860-5702 FAX 018-860-5612

あきた企業活性化センターからのお知らせ

平成28年度 第1回の募集のお知らせ

あきた農商工応援ファンド

募集期間 平成28年4月27日(水) ▶ 6月8日(水)

助成率・助成限度額 ● 県内の中小企業者等と農林漁業者の連携体 4/5 1,000万円
 ● 連携体を支援する応援団体 10/10 500万円

あきた企業応援ファンド

募集期間 平成28年5月18日(水) ▶ 6月15日(水)

助成率・助成限度額 ● 県内の中小企業者等 1/2～3/4 300～1,000万円
 ● 中小企業支援機関 10/10 500万円

※あらかじめ、事業の内容についてご相談ください。



商品開発事例/株式会社テンジョイの秋田由利牛・比内地鶏を使用した紅白餃子

お問い合わせ | 経営支援グループ 設備貸与・研究開発資金担当 | TEL 018-860-5702 FAX 018-860-5612

高齢・障害・求職者雇用支援機構からのお知らせ

平成28年度版 高齢者雇用安定助成金のご案内

1. 高齢者活用促進コース

高齢者が意欲と能力がある限り年齢に関わりなくいきいきと働ける社会を構築していくために、高齢者の活用促進のための雇用環境整備の措置を実施した事業主に対して、助成金を支給します。

助成額

最大1,000万円が支給されます

(60歳以上雇用保険被保険者1人につき20万円)

要した費用の2/3(中小企業以外1/2)

ただし、以下のいずれかの事業主の場合は60歳以上の雇用者1人当たり30万円を上限とする。

- 建設・製造・医療・保育・介護の分野に係る事業を営む事業主
- 65歳以上の高齢者(高齢継続被保険者)の雇用割合が4%以上の事業所
- 高齢者活用促進措置のうち「機械設備の導入等」を実施した事業主

申請手続き

- 環境整備計画書の提出(環境整備計画の開始日から起算して6ヶ月前の日から3ヶ月前の日までに提出願います。)
- 支給申請書の提出(環境整備計画の実施期間の終了日の翌日から起算して2ヶ月以内に提出願います。)

高齢者活用促進措置の内容

1 新たな事業分野への進出等

- ・高齢者が働きやすい事業分野への進出(新分野への進出)
- ・既存の職務内容のうち高齢者の就労に向く作業の切り出し(職場または職務の再設計)

2 機械設備、作業方法、作業環境の導入・改善

- ・高齢者の就労機会の拡大が可能となる機械設備の導入・改善、作業方法、作業環境の改善等

3 高齢者の就労の機会を拡大するための雇用管理制度の導入・見直し

- ・賃金制度・能力評価制度の導入等
- ・短時間勤務制度の導入等
- ・専門職制度の導入等
- ・研修システム・職業能力開発プログラムの開発等

4 高齢者に対する健康管理制度の導入(新設)

- ・法定の健康診断以外の健康管理制度(人間ドックまたは生活習慣病予防検診)の導入
- ※みなし費用30万円(詳細条件要確認)

5 定年の引上げ等

- ・定年の引上げ
- ・定年の定め廃止
- ・希望者全員を対象とする継続雇用制度の導入
- ※みなし費用100万円(詳細条件要確認)

申請手続き

- 無期雇用転換計画書の提出(無期雇用転換計画の開始日から起算して6ヶ月前の日から2ヶ月前の日までに提出願います。)
- 支給申請書の提出(転換後6ヶ月分の賃金を支給した日の翌日から起算して2ヶ月以内に提出願います。)

2. 高齢者無期雇用転換コース(新設)

50歳以上かつ定年年齢未満の有期契約労働者を無期雇用労働者に転換させた事業主に対して助成金を支給します。(制度を就業規則等に規定する必要があります。)

助成額

対象者1人につき50万円が支給されます。
(中小企業以外1/2)

ただし、1支給申請年度あたりの上限は10人とします。

お問い合わせ

独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構 秋田支部
〒010-0951 秋田市山王3-1-7 東カンビル3F

TEL 018-883-3610 FAX 018-883-3611
http://www.jeed.or.jp/location/shibu/akita/

中小企業退職金共済事業本部からのお知らせ

中小企業退職金共済制度

中退共制度は、中小企業に向けた国の退職金制度です。

国の制度だから安心・確実。掛金も一部助成。

掛金は全額非課税。手数料もかかりません。

社外積立だから管理や運用は手間要らず。

パートさんや家族従業員も加入できます。

中退共制度のしくみ

1 加入申込

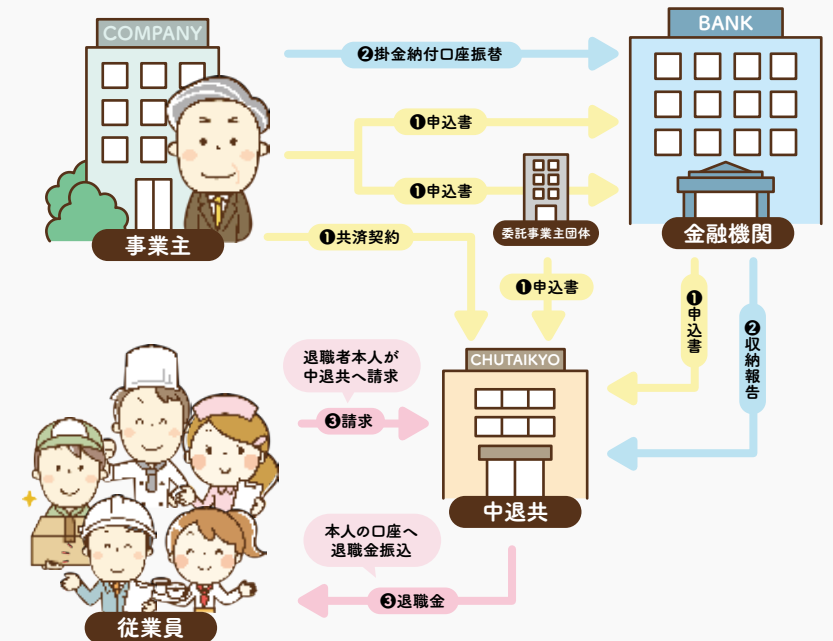
お近くの金融機関または委託事業主団体の窓口に提出してください。中退共と退職金共済契約を締結後、共済手帳が送付されます。

2 掛金納付

毎月の掛金は口座振替で金融機関に納付します。掛金は全額事業主負担です。

3 支払い

退職した従業員の請求に基づき、中退共から直接従業員に退職金が支払われます。



退職金額

掛金月額
10,000円の場合

※金額は法令の改正により変わることがあります。

10年後 **1,265,600円**
20年後 **2,666,600円**
30年後 **4,213,100円**

加入できる企業

常用従業員数または資本金・出資金のいずれかが次の範囲内であれば加入できます。個人企業の場合は、常用従業員数によります。 ※詳細はホームページをご覧ください。

一般業種(製造・建設業等)	卸売業	サービス業	小売業
常用従業員数300人以下 または 資本金・出資金3億円以下	常用従業員数100人以下 または 資本金・出資金1億円以下	常用従業員数100人以下 または 資本金・出資金5千万円以下	常用従業員数50人以下 または 資本金・出資金5千万円以下

お問い合わせ

独立行政法人勤労者退職金共済機構 中小企業退職金共済事業本部
〒170-8055 東京都豊島区東池袋1-24-1

TEL 03-6907-1234
FAX 03-5955-8211

制度についての詳しい情報は

中退共 検索



求人掲載費用 0円

秋田ジョブ

akita-job.com

求人広告を出しても高いし、掲載期間が…

採用したい！けど応募が…




それなら秋田専門で採用決定まで無料で求人広告が出せる

秋田ジョブを試してみませんか

ドドン

ゴオオオオオ



これが秋田ジョブ

秋田に関連した求人の特化！ & 充実サポート！

地域に特化した求人サイトなので、求職者とマッチングしやすいサイトです。また、面倒な入力作業は専属のスタッフが登録を代行し、掲載にかかる作業を手厚くサポートいたします。

求人掲載費用 0円！ & 掲載期間の制限 無し！

秋田ジョブは、採用が決まってから費用が発生する成果報酬型の求人サイトです。なので、採用が決まるまでずっと長期間の掲載が可能！掛け捨てのリスクがなく、最初の採用ツールとして最適です。

「お祝い金制度」で求職者に選ばれやすい！

採用が決定し、一定期間の勤務が認められると、求職者にお祝い金が支払われます。お祝い金の設定は自由に変更が可能で、時期や必要な職種に合わせて、いつでも変更いただけます。

運営 株式会社アイ・クリエイト EMAIL info@akita-job.com TEL 0182-32-1150

秋田ジョブ