

令和5年度ライフサイエンス人材育成事業セミナー

機能性食品を起点に 新分野への挑戦



農林水産資源が豊富な秋田県は、付加価値の高い商品開発を行うポテンシャルを持っています。
本セミナーでは、「食の安全性」「機能性成分」などをキーワードに、新商品や新サービス開発のヒントとして、幅広い分野の開発事例を紹介します。食品業界に関わる方はもちろん、さまざまな分野の皆様のご参加をお待ちしております。

令和6年 2月20日(火) 13:30~15:50

会場 秋田県総合食品研究センター 1F 研修室1 秋田市新屋町字砂呂寄4-26(駐車場無料)

基調講演1 13:35~14:05

食の安全と機能性について～奥野製薬工業の開発品から展望する～



奥野製薬工業株式会社

常務取締役 大塚 邦顕 氏 (おおつか くにあき)

表面処理薬品や食品品質改良剤の開発に40有余年従事し、その間、表面技術協会とエレクトロニクス実装学会の副会長など学会でも精力的に活動。現在は同社の新規事業創出に邁進中。

本セミナーでは、日持ち向上剤の変遷および廃棄食材のアップサイクルについて、開発コンセプトや効果を紹介する。

基調講演2 14:15~14:45

肝臓ヒト化マウスの医薬品開発への利用をめざして



株式会社フェニックスバイオ

取締役研究開発・生産部長 立野 知世 氏 (たての ちせ)

化学メーカーで肝発癌研究に従事。退職後、広島県で始まった国や広島県の研究プロジェクトに参加し、15年間肝臓の再生医学研究に携わった。その成果を元に立ち上がったベンチャー企業に2007年より参画し、医薬品開発のための実験動物や細胞に関わる研究開発、および製薬企業などへ販売するヒト肝細胞キメラマウスやマウスから分離したヒト肝細胞の安定生産に日々取り組んでいる。

本セミナーでは、生き物相手ゆえの難しさなどを織り交ぜ、安定生産に至る研究開発ストーリーとこれからの展望を紹介する。

県内事例紹介 15:05~15:50

事例1 秋田県の取組み紹介 秋田県産業労働部地域産業振興課 医療福祉産業チーム

事例2 食品開発2023における機能性関与成分分析をはじめとした自社技術紹介事例

株式会社リピドームラボ 研究開発部長 大戸 貴代 氏 (おおと たかよ)

事例3 あきた機能性食品素材研究会の紹介

秋田県総合食品研究センター醸造試験場 主席研究員 畠 恵司 氏 (はた けいじ)

申し込みフォームはこちらから▶

FAX申込フォームは、センターHPをご覧ください



お申込み締切
2月9日(金)



あきた企業活性化センター

主催:公益財団法人あきた企業活性化センター 共催:あきた機能性食品素材研究会 後援:秋田県
お問合せ:設備・研究推進課 TEL.018-860-5702 E-mail:setsubi-ken@bic-akita.or.jp



ビックあきた Vol.511 2024年2月3日発行 編集・発行 公益財団法人 あきた企業活性化センター



facebook



YouTube
チャンネル

BIC AKITA

Business Information Center

2024 vol.511

O2

[ビックあきた]

公益財団法人
あきた企業活性化センター

味噌・醤油、そして清酒の醸造元として
伝統を守りながら発展を重ねます



04 秋田県よろず支援拠点 活用事例

[グルメストアフクシマ 有限会社 福島肉店]

[出戸浜の本やさん]

[秋田協和水産 株式会社]

07 主催事業報告

08 経営サプリメント

10 お知らせ

味噌・醤油、そして清酒の醸造元として 伝統を守りながら発展を目指す

県外、そして海外へ。
代々受け継いだ醸造製品と
新しい技術で飛躍を狙う。

潟上市飯田川にある味噌・醤油、そして清酒の醸造元である小玉醸造株式会社。明治12年(1879年)に創業した老舗醸造元であり、秋田県民にとっては味噌や醤油で、日々の食卓を支える存在でもある。3年前に勃発した新型コロナウイルス感染症は、飲食業界に暗い影を落とし、小玉醸造も同じくその影響を受けた。コロナ禍を経て、現状や今後の課題などについて小玉真一郎代表にお話を伺った。

味噌・醤油から始まり、 清酒の醸造も行う老舗

小玉醸造株式会社は創業者の小玉久米之助が醤油・味噌の醸造を手掛けたことが始まりだ。大正2年(1913年)には酒造業をスタート。地域で最も親しまれている名峰にちなんだ銘柄「太平山」を代表銘柄としている。米、大豆、小麦といった原料を微生物の力を借りて仕上げる技は蔵人に代々受け継がれ、手間のかかるこだわりの手法でつくられた商品は県内外に多くのファンを持つ。

コロナ禍以前、日本酒は同社の売上の約5割を占めており、その中でも飲食店を通じた消費、いわゆる業務用の売上が非常に大きかった。しかし、コロナ禍により休業する飲食店が相次ぎ、



業務用の出荷量は激減。同社にとって一番の稼ぎ頭を突然失った形になったが、「味噌・醤油に助けられた」と小玉代表は振り返る。

「宴会などを専門に行うような飲食店は、休業からそのまま閉業したところが多く、現在も回復はしていません。うちには酒のほかに味噌と醤油がある。味噌と醤油は業務用がなく、ほとんどが家庭用で売上には特に影響はありませんでした。コロナ禍を支えてもらったと思っています」。

クラフトジンの開発・販売と 輸出を強化する動き

令和5年、小玉醸造は新たに取り組んだジャンル「クラフトジン」で、東京ウイスキー＆スピリットコンペティション洋酒部門GIN(ジン)カテゴリーで、金賞を受賞。従業員から企画が出された商品だという。

きっかけは、古くから付き合いのある、鹿角市大湯の酒販店からの提案。そこに、現場からやってみたいという声が上がった。大湯のクロモジと白樺の樹液を使ったクラフトジンで、秋田県醸造試験場の杉本勇人先生の協力を得て、製造担当と営業担当が3年ほど掛けて開発した。

限定900本はあっという間に完売。次は増産を予定している。県外や海外からもクラフトジンの引き合いがあるという。小玉醸造ではコロナ禍前から日本酒の輸出にも力を入れており、着実に輸出量を増やしている。「市場が大きい分、努力すればするほど効果を実感できる」と小玉代表も意欲を見せる。



クラフトジン「峯(ぎん)」を開発した製造次長の小玉智之さん。80パターンにも及ぶさまざまなブレンドを試した。



① 女性の若手蔵人も活躍中。秋田県立大学を卒業し、酵母の培養などを担当している。
② 赤レンガで造られた外観が印象的。広大な敷地には清酒と味噌・醤油の蔵が立ち並び、歴史の重みを感じさせる。

輸出先はアメリカやカナダ、香港や上海などで、特にアメリカでは高価格帯の純米大吟醸などが人気だ。

人口減少による課題も 伝統を守る蔵元の気概と誇り

現在、清酒の売上構成比は県内が7割、県外が3割となっている。今後、人口減少が進んでいくことを踏まえ、県外、特に首都圏の飲食店での取り扱いを増やすことが必要だと考え、飲食店の卸問屋への営業を強化する方針だ。

現在社員数は44名。特に製造の人手が足りておらず、人材確保も今後の課題だ。

「募集してもなかなか応募がなく、県内だけにとどまらず、大手の採用サイトに掲載してエリアを広げて求人活動を行っています。以前は味噌・醤油・清酒を専任担当で製造していましたが、今では兼務してもらうなど業務の分担を見直し、伝統的な製法を守りながらも、生産性を高める工夫を凝らしています」。

人手不足をAIやロボットで補うことも技術的には可能かもしれない。しかし、人の手で醸したものをお客様に提供したいという、老舗醸造元の気概と誇りがそこにある。



小玉醸造 株式会社
代表取締役 小玉 真一郎

〒018-1504
潟上市飯田川飯塚字飯塚34-1
TEL.018-877-2100 FAX.018-877-2104
<https://www.kodamajozo.co.jp/>

◎業務内容 味噌、醤油、日本酒などの発酵食品の製造



[活用事例①]

グルメストア
フクシマ
有限公司 福島肉店

改善していくために。
支援の後押しを受けて
継続していくために。
支援に向けて始動。



支援のおかげで
原価高騰にも
対応できました

こだわり抜いたコロッケは看板メニュー

男鹿市船川で長年地元で愛されてきた「福島肉店」。精肉の量り売りのほか、惣菜も数多く並んでいる。なかでも創業当時から作られているロングセラー商品「フクシマコロッケ」はお店の看板商品だ。ジャガイモや玉ねぎは付き合いのある農家から農薬や化学肥料を使っていないものを直接仕入れている。また、牛肉は秋田錦牛、揚げ油は国産米の米油、パン粉は完全無添加のオリジナル生パン粉というこだわりぶりだ。誰がどうやって作ったものかわからない素材を使いたくない、できるだけ地物を使いたいという思いを大切にしている。四代目である福島智哉さんにお話を伺った。

社長である父とともに経営に携わる智哉さんは、利益を確保するために体質改善が必要だと感じていた。原価高騰により、コロッケも値上げを余儀なくされ、それに伴い販売量は下がっていた。今後、利益を確保するためには、何から着手して、何を改善すべきか。悩んだ智哉さんは、よろず支援拠点に相談を持ちかけた。

家族経営で百年続く精肉店が原材料高騰に悩んでよろずに相談され、改めて実施した原価計算が復活のきっかけとなりました。



3代目である父・福島基秋さんと母の千鶴子さん、
4代目である智哉さんの3人。



大人気のフクシマコロッケ。細かい生パン粉がサクサクとした食感で、ソースなど何もつけなくても十分おいしい。



常連客は、コロッケはもちろん、唐揚げや肉団子などを次々と買い求めていた。地元に愛されている様子がうかがえる。



[活用事例②]

出戸浜の
本やさん

明かりが灯ると、
場所への認識が変わる。
古書店が新たな目的に。



出戸浜を
年中人が訪れる
場所にしたい

廃れていくことを嘆くだけでは嫌だった

潟上市の出戸浜海水浴場といえば、海の家が立ち並び、海開きを迎えると、多くの家族連れが賑わう場所だ。この海の家エリアの一角に、令和5年10月、小さな古本屋さんがオープンした。その名も「出戸浜の本やさん」。店主の柳山めぐみさんは4年前に北秋田市阿仁合の「阿仁合の本やさん」の立ち上げに関わったメンバーのひとりだ。

柳山さんは秋田市出身。幼いころから親しんでいたお店や場所が、段々と減っていくことに漠然とした寂しさを感じていた。

そんな折、阿仁合の駅前に「阿仁合コミュニーン」という新たな場所が出来たことで、訪れるたびに少しずつ活気を取り戻し、変化していく様子に感銘を受けた。その運営を行う長谷川拓郎さんにこれまで感じていたことと、行動する側になりたいという思いを伝えたことが、「阿仁合の本やさん」の始まりだった。

新しい目的は場所の認識と人流を変える

阿仁合での取り組みを、自分が住んでいるエリアでも新たな場所を作りたいと次第に思うようになり、令和4年3月に活性化センターのよろず支援拠点を訪れ、開業相談を行った。コーディネーターに勧められ、手始めに自分の理想や思いを言葉で書き記す作業からスタート。目指す形が明確になったことが、その後の後押しに繋がった。

実際に開業してみると、予測していたよりも地元の人の利用が多い。また、地元の人だけでなく、秋田市などからドライブがてら立ち寄ってくれる人もいる。出戸浜に訪れる理由を作ることで、人の流れや場所の持つ認識を変えたいという柳山さんの思いは通じている。

訪れる地元の人との会話も楽しいと語る柳山さん。出戸浜へのそれぞれの愛着を教えてもらいながら、夏以外にも出戸浜を楽しめるような仕掛けを考えていきたいと話す。新しい風と人の流れが、出戸浜に生まれている。



出戸浜の本やさん
店主

柳山 めぐみ
Yanagiyama Megumi

〒010-0201

潟上市天王字下浜山

(出戸浜海水浴場内)



instagram

ご自身の動機を大切にあたためながら、事業をプラスアップ。課題を乗り越え、開店を実現されました。

コーディネーター 大森 麻美



幅広い経営知識と高い専門性を有するコーディネーターが、相談者の課題を抽出し、解決を目指した提案に基づきチーム支援します。

【お問い合わせ】
秋田県よろず支援拠点
TEL. 018-860-5605



すぐ海が望める浜辺に、小さな古書店が佇んでいる。



本棚には様々なジャンルの本が並ぶ。阿仁合だけでなく、出戸浜への寄贈も増えている。



内装などは柳山さんと長谷川さんで行った。
基本は無人で、オープンな空間づくりを心がけている。



[活用事例③]

秋田協和水産
株式会社

小売業をスタート。
卸販売のほか
新たなチャレンジへ。



市場の新鮮な商品が武器
新たな販路開拓へ

コロナ禍の影響により、新ジャンルへ挑戦

秋田市外旭川にある秋田中央卸売市場で水産仲卸業を営む秋田協和水産株式会社。代表取締役・目黒憲一さんによろず支援拠点を活用した経緯などお話を伺った。

取引先の多くは飲食店や小売を生業とする鮮魚店などだ。コロナ禍で飲食店が打撃を受けたことにより、同社の売上も激減した。今後、仲卸としての販路だけでは行き詰まると感じた目黒さんは、新たな販路として一般消費者を相手にするBtoCに挑戦してみたいと考えた。中央卸売市場では、月に1度市場開放デーを設け、一般消費者を受け入れている。そこで、一般的な消費者との接点的に的を絞り、SNSを使ってPRをしてみようと考えた。しかし、これまでSNSを使った自社の情報発信など経験がない。一体何から手を付ければよいか、何を発信すれば良いのかもわからない。そこでメインバンクの担当者に相談したところ、よろず支援拠点を紹介されたのが始まりだった。

課題の整理ができたことが相談の利点

よろず支援拠点のコーディネーターからは、誰に向けた投稿をしたいのかを明確にすべきとアドバイスを受けた。その上でInstagramでの投稿の方法や、投稿内容についてのアドバイスを受けた。通常業務と並行しながらすぐにSNSの専任者を置くことは難しかったが、7年ほど前から、週に一度は定例会議、月に一度は数字の共有を行う全体会議を実施しており、新たな販路に力を入れるべきという課題は、従業員全員が共有できていた。

目黒社長をはじめ、従業員全員で協力しながらSNSでの発信を少しずつ実施し、加えて贈答シーズン向けギフト商品のカタログを作成した。市場ならではの上質な商品にリピーターは徐々に増えており、その効果が表れている。

よろず支援拠点に相談をすることで、課題の整理ができ、方向性を明確にすることことができたと振り返る目黒さん。これからも伴走支援を受け、利益改善の取組を続けていきたいと意気込みを語ってくれた。



秋田協和水産 株式会社
代表取締役
目黒 憲一 Meguro Kenichi
〒010-0802
秋田市外旭川字待合28
TEL 018-869-5370

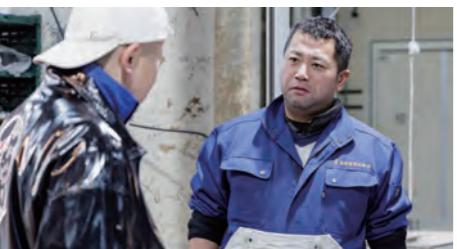


Instagram

幅広い経営知識と高い専門性を有するコーディネーターが、相談者の課題を抽出し、解決を目指した提案に基づきチーム支援します。

[お問い合わせ]
秋田県よろず支援拠点
TEL. 018-860-5605

写真がたくさん入った携帯と手書きメモを持参し、IT&デザイン相談で素敵な商品カタログを社内制作できるように! やる気と熱意の勝利です!



早朝からテキパキと働く従業員。
確かな腕を持つメンバーばかり、と目黒社長は胸を張る。



新鮮な活魚がぎらり。秋田近海で獲れたものだけでなく、全国各地の季節の魚が揃う。



見るからに上質なまぐろを見事な包丁さばきでカットし、量り売り。

令和5年度版

[主催事業報告] 働地は適地! 待ち構え方の作り方事業(令和5年度 中小企業地域資源活用等促進事業)



「つなげる力」を身につけるための実践 『じぶん達の場をつくる』全8回講座開催

[開催した講座とゲスト講師]

◎第1回 テーマと進行スケジュールを考える

5月31日(水)13:30~16:00
場所:秋田県庁第二庁舎 5階 52会議室
メイン講師:永田 宙郷氏



◎第2回 企画の内容をまとめる

テーマに基づいたイベントの演出や
イベントを成功に導く方法
7月3日(月)13:30~16:00
場所:秋田県産業技術センター 講堂
ゲスト講師:馬場 雅人氏 [株式会社イースト]



◎第3回 実際の運営を進めていくまでの課題と解決方法

7月24日(月)13:30~16:00
場所:秋田県産業技術センター 講堂
ゲスト講師:木村 敦子氏
[kids/まちの編集室/株式会社クラシカウンシル]



◎第4回 イベント運営に関わる事務的ノウハウ

8月21日(月)13:30~16:00
場所:秋田県産業技術センター 講堂
ゲスト講師:かつた あさみ氏 [ててて協働組合]



◎第5回 お客様の集め方、周囲の巻き込み方

9月4日(月)13:30~16:00
場所:秋田県産業技術センター 講堂
ゲスト講師:新山 直広氏 [TSUGI]



◎第6回・第7回合同開催

伝わる自己紹介をつくる/魅せるVMDのテクニック
11月27日(月)12:00~16:30
場所:秋田県産業技術センター 講堂
ゲスト講師:甲斐 かおり氏 [編集者/ライター]
ゲスト講師:塚本 太朗氏 [有限会社リドルデザイン]



意見を交わす受講者



メイン講師:永田 宙郷氏 [TIMELESS]



クリスマスマーケットの共催



実行委員は「クリスマス」の出立ちに



目玉となった「巨大秋田杉リース」

◎あきたのクリスマス

会 場	秋田市文化創造館
日 時	1日目 2023年12月16日(土) 11:00-18:00
	2日目 2023年12月17日(日) 10:00-16:00
来場者総数	3,563人/出店総数:22店

[お問い合わせ] 知財・デザイン支援課 TEL.018-860-5614

経営 サプリ メント

テーマ

2024年4月から
労働条件明示のルールが変更！
今すべき準備とは？



秋田働き方改革推進
支援センター センター長
特定社会保険労務士

菅野 満義
Kanno Mitsuyoshi

1982年生まれ。大仙市出身。
平成31年4月1日の働き方改革関連法施行時より、秋田働き方改革推進支援センターに所属し、センター長を歴任している。
他に、日本FP協会秋田支部副支部長、秋田県結婚サポート、あきたF・F推進員等に所属し活躍している。

労働基準法施行規則等の改正に伴い、2024年(令和6年)4月1日より労働条件の明示事項等が変更されることとなりました。

これにより、入社前、契約更新時における労働条件を明示する内容、項目が増加することとなります。来年度に向けて、しっかりと今から準備していきましょう。

01 労働条件の明示とは

労働契約を結ぶ(更新の場合も含む)際、使用者が労働者に対し、契約期間、就業場所や業務、労働時間や休日、賃金、退職などに関する事項を明示することです。

労働条件のうち、特定の事項については、書面の交付による明示が必要です。なお、労働者が希望した場合は、書面の交付によらず、ファクシミリの送信、電子メール等の送信により明示することも可能です。

なお、労働条件を明示する書面の様式は自由ですが一般的には、労働条件通知書または雇用契約書により明示します。厚生労働省では、モデル様式を作成・公開していますので、ウェブサイトからご確認ください。

明示事項【労基則第5条】

①～⑥(昇給は除く)については、書面を交付して明示しなければなりません。
なお、⑦～⑭については、使用者がこれらに関する定めを設ける場合は明示する必要があります。

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| ①労働契約の期間 | ③臨時に支払われる賃金(退職手当を除く)、賞与及び最低賃金額等 |
| ②期間の定めのある労働契約を更新する場合の基準 | ④労働者に負担させるべき食費、作業用品その他 |
| ⑤就業の場所及び従事すべき業務 | ⑥安全及び衛生 |
| ⑦始業及び終業の時刻、休憩時間、休日等 | ⑧職業訓練 |
| ⑨賃金、昇給 | ⑩災害補償及び業務外の傷病扶助 |
| ⑩退職 | ⑪表彰及び制裁 |
| ⑪退職手当 | ⑫休職 |

02 新しく追加される明示事項

①「就業場所と業務の変更の範囲」

改正後はすべての労働者に対して、「就業場所と業務の変更の範囲」の明示が必要となります。

「就業場所と業務」とは、労働者が通常就業することが想定されている就業の場所と、労働者が通常従事することが想定されている業務のことを指します。

配置転換や在籍型出向が命じられた際の配置転換先

や在籍型出向先の場所や業務は含まれますが、臨時の他部門への応援業務や出張、研修等、就業の場所や従事すべき業務が一時的に変更される際の、一時的な変更先の場所や業務は含まれません。

「変更の範囲」とは、今後の見込みも含め、その労働契約の期間中における就業場所や従事する業務の変更の範囲のことをいいます。

② 更新上限に関する事項

通算契約期間または更新回数の上限がある場合には、その内容の明示が必要になります。

対象者は正社員を除く、パート・アルバイトや契約社員、派遣労働者、定年後に再雇用された労働者などの有期契約労働者が対象となります。

なお、更新上限を新たに設けようとする場合や更新上限を短縮しようとする場合には、あらかじめ(更新上限の新設・短縮をする前のタイミングで)更新上限を設定する・短縮する理由を労働者に説明することが必要になります。

説明する際は、文書を交付して個々の有期契約労働者ごとに面談等により説明を行う方法が基本ですが、説明会等で複数の有期契約労働者に同時に進行する等の方法によっても差し支えありません。

ただし、急な更新上限の設定は、「雇止め法理」に抵触し、無効になる場合があります。

説明時は期間の猶予を設け、慎重に行い、トラブル防止に努めてください。

③ 無期転換に関する事項

無期転換申込権が発生する有期契約労働者を対象に無期転換申込機会と無期転換後の労働条件の明示が必要となります。

「無期転換申込権」が発生する契約更新のタイミングごとに、該当する有期労働契約の契約期間の初日から満了するまでの間、無期転換を申し込むことができる旨(無期転換申込機会)を書面により明示が必要になります。

あわせて、無期転換後の労働条件について、①無期転換申込権が生じる契約更新時と、②無期転換申込権の行使による無期労働契約の成立時のそれぞれで明示する必要があります。

明示方法は、事項ごとに明示するほか、有期労働契約の労働条件と無期転換後の労働条件との変更の有無、変更がある場合はその内容を明示する方法でも差し支えありません。

なお、無期転換後の無期労働契約の労働条件は、労働協約、就業規則、個々の労働契約で「別段の定め」をしないかぎり、無期転換前と同一の労働条件が適用されます。

職務の内容などが変更されないのに無期転換後の労働条件を従前よりも低下させることは、無期転換を円滑に進める観点から望ましいものではありませんのでやめましょう。

正社員等他の通常の労働者との均衡を考慮し、説明をするよう努める必要があります。

無期転換ルール

同一の使用者(企業)との間で、有期労働契約が5年を超えて更新された場合、有期契約労働者(契約社員、アルバイトなど)からの申し込みにより、無期労働契約に転換されるルールのことをいいます。有期契約労働者が使用者(企業)に対して無期転換の申し込みをした場合、無期労働契約が成立します(使用者は無期転換を断ることができません)【労働契約法第18条】。

(例) 契約期間1年の場合：5回目の更新後の1年に無期転換の申込権が発生します



無期転換ルールの適用を免れる意図をもって、無期転換申込権が発生する前の雇止めや契約期間中の解雇等を行うことは、「有期労働契約の濫用的な利用を抑制し労働者の雇用の安定を図る」という労働契約法第18条の趣旨に照らして望ましいものではありません。

現在、政府では、賃上げや資産形成に向けた多くの施策を打ち出しています。

この改正も非正規雇用労働者の賃金引上げに向けた同一労働同一賃金の取組強化に繋がる施策の一つです。

同一労働同一賃金や法改正、その他労務のご相談は、**秋田働き方改革推進支援センター(TEL.0120-695-783)**にお気軽にご相談ください。

秋田働き方改革推進支援センター▼



リーフレット



ホームページ

秋田県よろず支援拠点と連携し出張相談会開催中！

詳しくはホームページをご確認ください。

参考

厚生労働省パンフレット
「2024年4月からの労働条件明示のルール変更 備えは大丈夫ですか？」

人が足りない…
人材不足

予算が無い…
資金不足

余裕が無い…
ギヤバー

こんなときこそ、
デザインです。

これから事業に 必要なデザイン

一小さく生んで、大きく育てる

『令和5年度デザインシンポジウム』

生み出した価値を「伝わるかたち」に仕立て、成長サイクルへと育てた事例から、
デザインの使いどころ・活かし方に迫ります。

2024年2月26日(月) 14:30-16:30

開場・受付開始 14:00

開催会場 秋田県庁第2庁舎8階 大会議室(秋田市山王三丁目1番1号)

対象者 県内の製造業(食品・工業製品・部品、家庭用品・伝統工芸・作家等)、クリエイター(デザイナー、ディレクター等)、支援機関、金融機関、学生等

定員 100名 受講料 無料 参加方法 こちらからお申し込みください▶

特設サイト

お問い合わせ先 公益財団法人 あきた企業活性化センター 知財・デザイン支援課(担当:武藤、木村)
TEL: 018-860-5614 FAX: 018-863-2390 E-mail: info@idsc-akita.net

主催・公益財団法人 あきた企業活性化センター 共催・秋田県

釣りの月刊誌
釣り東北が完全WEB化へ!!

ウェブサイトはこちら!

東北・新潟の釣り情報、特集記事、動画を「無料」で続々公開中!
秋田の身近な釣り情報もおまかせ!

釣り東北 で検索!

(株)釣り東北社
秋田県秋田市新屋松美ガ丘東町7-4
018-824-1590

あきた企業活性化センターからのお知らせ

秋田県よろず支援拠点 無料オンラインセミナー Microsoft Teams 開催

参加者募集中 [申込〆切] 2/15(木)まで 定員 10名 ※先着順

2/19(月) 14:00~15:00 利益が生まれるシンプル原価管理!
~小さな努力で大きな効果を生み出すコツ!~

- もっと利益を出したい!
- 簡単に原価を出すコツが知りたい!
- 手持ち資金を増やしたい!
- 資金繰りをラクにしたい!

講師 秋田県よろず支援拠点 ジェネラリストコーディネーター 加賀谷 勝臣

2/20(火) 14:00~15:00 資産と経営の上手なバトンの渡し方!
~10年先を見据えた事業経営承継のコツ!~

- 後継者がいなくて困っている…
- 後継者はいるけどタイミングはまだ…
- 承継に10年もかかるの?
- 経営承継の計画を作りたい!

講師 秋田県よろず支援拠点 ジェネラリストコーディネーター 土田 茂

同時開催イベントもチェック!▶ 「5分で分かる!インボイス制度」

お問い合わせ 秋田県よろず支援拠点 秋田市山王三丁目1-1 県庁第二庁舎2F
TEL:018-860-5605 FAX:018-863-2390 E-mail:akita.yorozu@bic-akita.or.jp