

令和6年度

工程改善トレーニング 受講者募集

製造業の生産現場で生産性の改善を推進する人材を育成し、
参加企業自らが改善活動を展開できるための研修会を開催します。
また、参加いただいた企業へは生産改善アドバイザーが訪問、
実際の生産現場を見て改善のアドバイスも致します。

参加
無料

先着20名

※申込多数の場合定員を変更する場合があります



期 間

令和6年
8月27日(火)～28日(水)
※2日間

会 場

秋田テルサ 5階
第2会議室

対象者

改善活動に取り組む企業、これから
取り組まれる企業の製造現場のリー
ダー、その候補者又は現場作業員

月 日	時 間	科 目	内 容 ※講師の順番は変更となる可能性があります
8/27(火)	10:00～16:00	座 学	◎講師および参加者自己紹介 ◎工程改善トレーニングの流れの説明 ◎上林講師(トヨタ自動車東日本OB)「品質・安全管理について」 ◎安齋講師(トヨタ自動車OB)「標準」の考え方を取り入れた生産性向上①
8/28(水)	9:30～16:00		◎安齋講師(トヨタ自動車OB)「標準」の考え方を取り入れた生産性向上② ◎熊澤講師(中庸スプリングOB)「標準」の考え方を取り入れた生産性向上③

お申込み
お問合せ

あきた企業活性化センター 経営支援部 取引振興課 〒010-8572 秋田市山王三丁目1番1号 秋田県庁第二庁舎2階
TEL:018-860-5623 FAX:018-860-5612 E-mail:hanro@bic-akita.or.jp

秋田県からのお知らせ

受賞商品が決定しました！



あきた食のチャンピオンシップ 2024

受賞商品は、販路拡大に向け、県内及び首都圏
での物産展や商談会でのPRを行います。



総合グランプリ[秋田県知事賞]

AKITA CRAFT GIN
岑 No.65

小玉醸造 株式会社

秋田の山々が産み出した和ハーブとも呼ばれる『クロモジ』をキーボタニカルとし、
割り水に白樺の樹液を使用した秋田のクラフトジンです。
クロモジ由来の爽やかな香りと、白樺樹液が醸し出す柔らかな味わいが特徴です。
清涼感溢れるソーダ割などでお楽しみいただきたい1本です。



お問合せ

秋田県観光文化スポーツ部 食のあきた推進課
まるごと売込みチーム TEL.018-860-2259

部門金賞[秋田県知事賞]



加工品部門

かづの
フルーツサングリア

株式会社
恋する鹿角カンパニー



菓子・飲料部門

秋田あんごま煎餅
あんべえ

有限会社
鼎家



奨励賞



[秋田県中小企業団体中央会会長賞]

加工品部門

きりたんぼカップスープ おしるこ
株式会社 ソバサ

[秋田県の観光と物産展実施協議会会長賞]

菓子・飲料部門

純米大吟醸 天寿 百田 25
天寿酒造 株式会社

[一般社団法人秋田県観光連盟会長賞]

菓子・飲料部門

さつまいもパイ
株式会社
秋田ニューバイオフィーム



若手奨励賞[秋田県中小企業団体中央会会長賞]

加工品部門

燐りがっこだレッシング

ノリット・ジャポン
株式会社



菓子・飲料部門

いぶりがっこチーズの
バターサンド
グルテンフリー専門
OKURU

