

経営者、若手後継者の為の短期集中講座 経営革新塾開催のご案内

受講生のやる気と努力を会社の実績に結び付ける行動計画が作成できる講座です。
このような方は是非受講してください！

- ・もっと売上・利益を上げたい方
- ・新たな売り上げの柱を見つけてください！
- ・補助金を利用した計画を立案したい方
- ・成功事例からヒントを得たい方
- ・問題点をズバリ指摘してほしい方
- ・絶対成功したい方

■2014さかい 経営革新カリキュラム ★全5回

開催日	開催時間	講師名
1回目 11月25日(火)	18:30~21:00	経営革新のスマスメ ●今までの考え方、心構えを変える!
2回目 12月2日(火)	18:30~21:00	革新テーマの発見 ●我が社を数字で見る! 我が社の一番商品を見つけて出す
3回目 12月11日(木)	18:30~21:00	概要書の提案 ●元々上10倍の目標数値を決めて計画書作成
4回目 12月12日(金)	18:30~21:00	革新計画の発表 ●自社の計画を発表し、最後まであきらめない宣言!
5回目 12月16日(火)	18:30~21:00	経営革新計画の発表 ●フォローアップ ●申請書の作成支援

★会場 坂井市商工会 本所

★講師 片岡 巧男 氏
株式会社 タイム 代表取締役 経営革新コンサルタント

★定員 20名 (定員に達し次第締め切らせていただきます。お申込み多数の場合、先着順となります。)

★対象者 全力カリキュラム受講見込みの経営者、事業継承者、管理者の方。
※複数名での受講も可能です。

※ 1年以上事業実績があり、秘務申告を行っている方
※コンサルタント、土業の方は、ご遠慮ください。

★受講料 ◆会員(1名) 5,000円 ◆非会員(1名) 10,000円
★締切日 平成26年11月17日(月)

お申し込みは、お電話・FAXにてお願いします。

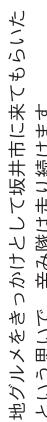
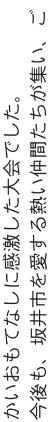
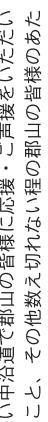
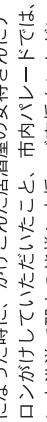
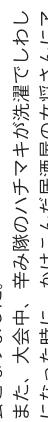
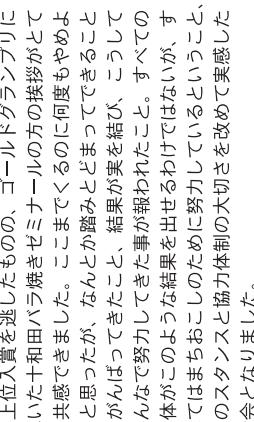
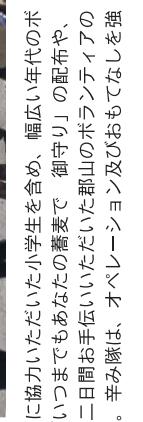
■電話番号 (0776) 66-3324 ■FAX番号 (0776) 67-7023
申込書はホームページから印刷ください。URL : <http://www.shoko-sakaicity.or.jp>

アイ cyCさかい

発行 坂井市商工会

本 所 坂井支所 TEL 0776-66-3324 FAX 0776-67-7023
三國支所 坂井市三國1丁目3丁目番地1号 TEL 0776-82-5055 FAX 0776-67-5956
春江支所 坂井市春江町1丁目5番地1号 TEL 0776-51-2211 FAX 0776-51-5596
丸岡支所 坂井市丸岡町1丁目5番地1号 TEL 0776-66-5555 FAX 0776-66-0300

[第 62 号]



10月17日(前夜祭)～19日、北陸唯一のB-1加盟団体である「越前坂井辛み蕎麦でおなたの蕎麦で辛み隊」(以下、辛み隊)が、B-1グランプリ㏌郡山に出演し、坂井市のPR及び東北復興の応援を行いました。

B-1(ビーワン)グランプリの正式名称は「ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリ」。「B」(は地域BRAND)の「B」であり、まちを盛り上げ、地域ブランドを確立しようと日々活動するまちおこし団体の、年に一度の共同PR、日本最大級のまちおこしイベントです。

企画は2日間で約45万人を来客。お天気に恵まれ、辛み蕎麦は2日間で2回目の出展です。初めて辛み隊の活動の実績を含めた毎年の厳しい資格審査を経て、辛み隊は今回で2回目の出展です。

大会は2日間で多くの地域の活性化を伝えたいとの一歩、坂井市との連携を強化しました。初めて辛み隊の活動に協力いただいた小学生を含め、幅広い年代の来場者、地域の方も多い中、地域のよさを伝えることで「御守り」の配布や、会場内の複数の他団体やスタッフの方々、そして本隊のフェースで二日間お手伝いいただいた郡山のボランティアの方々とも最高期は一緒にダンスもでき、たいへん盛り上がりました。辛み隊は、オペレーションとひもつなぎを強化して臨んだ今大会、一日成長していきました。



輝いた十和田バラ焼きゼミナールの方の挨拶がとても共感できました。ここまでくるのに何度もやめようと思ったが、なんとか踏みどどまつてできることをがんばつてきたこと、結果が出来を結び、こうしてみんなで努力してきた事が錆われたこと。すべての団体がこのような結果を出せるわけではないが、すべてはまちおこしのために努力しているということ、そのスタンスと協力体制の大切さを改めて実感した大会となりました。

また、大会中、辛み隊のハチマキが洗濯でしゃわになった時に、かけこんだ居酒屋の女将さんやアイロンがけしていただいたこと、市内パレードでは、寒い中沿道で郡山の皆様への感謝をいただけること、その他数え切れない程の郡山の皆様のあたたかいおもてなしに感激した大会でした。

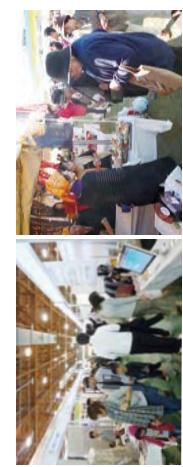
今後も、坂井市を愛する熱い仲間たちが集い、ご当地グルメをきっかけとして坂井市に来てもらいたいという思いで、辛み隊は走り続けます。

皆様の応援、ご協力をよろしくお願いいたします。

「第3回 坂井市産業フェア」



坂井市内の企業の技術や製品を一同に集め紹介する「第3回 坂井市産業フェア」が10月25日～26日、三国町の芝政ワールドで開催されました。商工会員企業や団体を含め、65事業所が出店し、地元が誇れる高い技術力を発信しました。「さかいものづくり最前線」コーナーでは原材料からサービスまで幅広い業種の事業者が自社のブランド力をアピールしていました。



丸岡城の歴史を活用した「丸岡かぼちゃ」を使つた新商品「丸岡かぼちゃのもつちぢりどら焼き」

坂井市商工会 丸岡支所では、丸岡城の歴史を活用した新たな商品開発事業（委員長：柳林田 林千之氏）で商品化した「丸岡かぼちゃのもつちぢりどら焼き」を坂井市産業フェアで販売しました。

この「丸岡かぼちゃのもつちぢりどら焼き」は地元丸岡町で生産したかぼちゃを使用して、丸岡町菓子組合長の佐野隆さん（おさや）が製造していて、通常は丸岡城の下にある一筆啓上茶屋で販売しています。

丸岡かぼちゃは丸岡城主だった有馬の殿様が延岡から丸岡の地に来るときに延岡が忘がたなく「日向かぼちゃの種」を丸岡の地にもつてきて栽培していたといわれています。

このどら焼きの生地は、ふくよかでもつちり感があり、その中にようかん状の「かぼちゃあん」を包みこんでいます。また、この丸岡かぼちゃは地元の生産農家さんや商工会の会員さんにお願いして生産しており、今年は58個ものかぼちゃが採れ、生産にはは大きく天候が多く採れました。

坂井市産業フェアで販売した、「丸岡かぼちゃのもつちぢりどら焼き」は、もちもちの食感とほどよい甘さが特徴で、300個を準備しましたが、二日目の午前中で完売しました。

さかい市歳末とくとく商品券がスタートしました。

11月9日（日）、プレミア10%付さかい市歳末とくとく商品券を午前9時より坂井市商工会本所、各支所4か所で発売を開始しました。

とくとく商品券は販売総額2億2千万円。1,000円券で11枚（1セット）を10,000円で販売し、1人5セットまで購入できます。また取扱店は440店舗で使用期間も前回と比べて1ヶ月延長し、2月28日まで使用できる商品券になっています。

〈取扱店の募集のお知らせ〉取扱店は随時募集していますので、商工会本所支所にお申込みください。

パソコン講座の開催



毎年好評のパソコン講座が、今年度も10月から始まりました。今年度は、Word、Excelの講座に加え、パソコン入門、筆ぐるめ（年賀状ソフト）、PowerPointなどバラエティに富んだ講座を準備し、これまでに4つの講座が終了しました。どの講座も、講師は、マイクロソフト認定トレーナー（M.C.T）の鷲本智子氏が担当しています。

特に、Word2007入門講座（10月14日・16日・17日 3日間9時間コース）、Word2007活用講座（10月24日・28日 3日間9時間コース）、Excel2007活用講座（11月6日・7日・11日 3日間9時間コース）、Excel2007活用講座（11月14日・17日・21日 3日間9時間コース）、筆ぐるめ入門講座（11月25日・28日 2日間6時間コース）の5講座については、早々定員（10名）の枠が埋まり、キャンセル待ちも数名出るほどであったため、急遽、定員を1名増やし、11名での開講とさせていただきました。

中には、昨年度のパソコン講座で惜しくもキャンセル待ちとなり、今年度、やっと受講できた方もいて、受講後のアンケートでは、「自己流でしていただけたので、基本がよくわかり、知らなかつたことたくさん教えて頂いて本当にありがとうございました。」「今まで知らないかった機能を知ることができました。非常にわかりやすい説明で助かりました。有難うございます。」などの感想をいただいています。この結果をもとに来年度も充実したパソコン講座を企画したいと思います。

なお、12月4日（木）5日（金）に開講予定の「PowerPoint2007入門講座」にはまだ少し空きがあるので、受講希望の方は是非ご連絡下さい。

ごだわりのやきそばは「福井県」に登録

「三国あさんど祭り」大盛況



11月2、3日の両日、三国あさんど祭り協同組合主催、坂井市商工会三國支部共催により国際地域商店街活性化事業」補助金を活用して、「三国あさんど祭り」を開催しました。

そんな時、福井県が「福井県プロ젝クト」を立ち上げた事を知り、それに乗つからうとまたご飯を入れたやきそばが試食を繰り返し作り、炊き立てのご飯を入れたやきそばが出来上がりました。

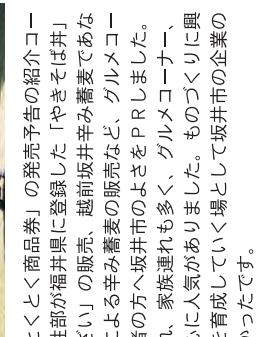
「やきそば」とは、ご飯の上にこだわりのやきそばの上に目玉焼きをのせたものです。先に行われました坂井市産業フェアで販売させて頂き、購入いただいたお客様においしいと好評でした。

これから商工会のイベントの時には、こだわりのやきそばが出来上がりたいと思っています。



「福井県」

福井県ならぬ「福井（どん）県」をPR。丼料理の消費量大や食事を通じた観光の活性化を図ろうと、県内の飲食店などが「福井県プロ젝クト」を始めた。



「丸岡かぼちゃ」を使つた新商品「丸岡かぼちゃのもつちぢりどら焼き」



坂井市商工会 丸岡支所では、丸岡城の歴史を活用した新たな商品開発事業（委員長：柳林田 林千之氏）で商品化した「丸岡かぼちゃのもつちぢりどら焼き」を坂井市産業フェアで販売しました。

この「丸岡かぼちゃのもつちぢりどら焼き」は地元丸岡町で生産したかぼちゃを使用して、丸岡町菓子組合長の佐野隆さん（おさや）が製造していて、通常は丸岡城の下にある一筆啓上茶屋で販売しています。

丸岡かぼちゃは丸岡城主だった有馬の殿様が延岡から丸岡の地に来るときに延岡が忘がたなく「日向かぼちゃの種」を丸岡の地にもつてきて栽培していたといわれています。

このどら焼きの生地は、ふくよかでもつちり感があり、その中にようかん状の「かぼちゃあん」を包みこんでいます。また、この丸岡かぼちゃは地元の生産農家さんや商工会の会員さんにお願いして生産しており、今年は例年より多く採れました。

坂井市産業フェアで販売した、「丸岡かぼちゃのもつちぢりどら焼き」は、もちもちの食感とほどよい甘さが特徴で、300個を準備しましたが、二日目の午前中で完売しました。

さかい市歳末とくとく商品券のスタートしました。

11月9日（日）、プレミア10%付さかい市歳末とくとく商品券を午前9時より坂井市商工会本所、各支所4か所で発売を開始しました。

とくとく商品券は販売総額20,000円が1,000円券で11枚（1セット）を10,000円で販売し、1人5セットまで購入できます。また取扱店は440店舗で使用期間も前回と比べて1ヶ月延長し、2月28日まで使用できる商品券になっています。

〈取扱店の募集のお知らせ〉取扱店は随時募集していますので、商工会本所支所にお申込みください。