

大分県商工会連合会

かるふる

主な内容

- 商工連だより
商工会長研修会、理事（役員）会、県との懇談会開催
全国会長会議
商工会青年部資質向上セミナー開催
移動県青連（県南地区）の実施
商工連壮青年部研修会開催
「商工女性の主張発表県大会」並びに「女性部員全体研修会」開催
JFC大分農工商談会
地域のイチオシグルメVol. 03
「グーベ」移行作業完了のお知らせ
経営指導員等支援成果事例発表会および表彰式
- お知らせ
協会けんぽ保険料改定
各種検定日程
中小企業退職金共済
- シリーズ「クローズアップしらしんけん」
入江豆腐（姫島村商工会）
「昔ながらのこだわりの製法で
ブランド化を目指す“ひめしま豆腐”」

3

March

Vol. 307

2020年3月発行

表紙写真：野倉の里ミツマタの森
大分県九重町野倉集落にある「ミツマタの森」では、3月中旬～4月中旬頃まで、一万円札の原料となるミツマタの花が山一面に咲き誇ります。
龍門の滝から集落内の公民館を車で目指し、そこから車を降りて徒歩10分～15分ほどです。

商工会長研修会、理事(役員)会 県との懇談会開催



挨拶する森竹会長

2月7日、別府市内の会場で、理事(役員)会・商工会長研修会・県との懇談会を開催しました。理事(役員)会では、商工連各課事業について議事を行い、議論を経て議題のすべてが承認されました。

商工会長研修会では、日本銀行

行大分支店長 森毅様から「大分県経済の強みと課題」と題し、日本経済について、また、大分県の景気動向や金融経済トピックス、人口減少による人手不足への対応などについて講演していただきました。森支店長は、人手不足への対応として、労働生産性向上や県外の需要を獲得することが特に重要であると述べられました。

県との懇談会には、大分県商工観光労働部長をはじめ、会長研修会で講師をされた日本銀行大分支店長、日本政策金融公庫大分・別府両支店長等が参加されました。商工会をめぐり状況や小規模事業者の支援などに関する懇談が行われ、県や各金融機関と商工会の連携を深めることができました。



会長研修会 講師 日銀大分支店長 森毅氏



懇談会 県高濱部長の挨拶

令和元年度 全国会長会議等を 大分県にて開催

10月25日、ホテル&リゾート別府湾において、全国商工会連合会の会長が一堂に集う「全国会長会議」が開催されました。この会議は一年に一度、都道府県にて開かれるもので、今年度は大分県での開催となりました。

主催者である森全国連会長による挨拶の後、商工会全国大会における意見表明項目等、重要議題について協議が行われました。また、本会議では広瀬知事による特別講演が行われ、大分県の商工観光労働施策について講演されるとともに、商工会が果たす役割の大きさ等について述べられました。

本会議終了後、森竹会長による歓迎の言葉の後、大分県商工観光労働部長をはじめ、日出町長他多くの来賓とともに懇談会が行われ、大分県の郷土料理や飲み物を堪能していただきました。

翌日には、べっぴん地獄めぐりや杵築城下町、また湯布院の散策等を盛り込んだ半日及び一泊二日の視察研修を実施し、多くの会長が参加され、全国の会長に大分県を知っていただく大変良い機会となりました。



森竹会長挨拶



広瀬知事特別講演

生活提案!

火災 共済 生活 自動車 医療 総合補償 共済

大分県火災共済協同組合
TEL 097-537-7122

みなさまの事業を応援します。

安心&スピーディ

スーパービジネスローンⅡ

ご融資金額 最高 3,000万円
ご融資期間 最長 7年
経営者のご希望に スピード 回答

詳しくは営業店窓口まで。
いちばんに、あなたのこと。
豊和銀行

個人事業主さま・法人役員さま専用フリーローン!

ビジネスオーナーローン

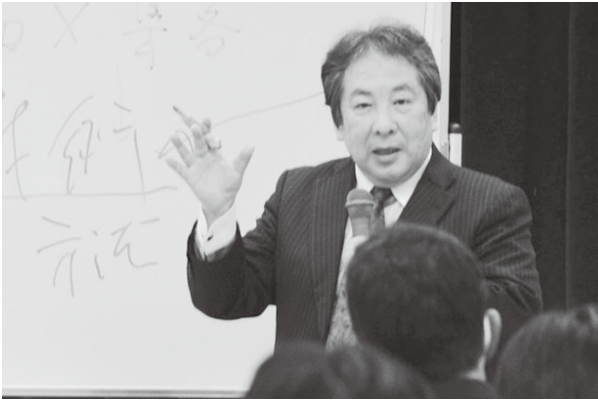
●詳しくは窓口または下記へどうぞ
0120-849-060 平日9:00~20:00※祝日除く
土日9:00~17:00

ご利用の際は、契約内容をご確認ください。
収入と支出のバランスを大切に、無理のない返済計画をたてましょう。
感動を、シェアしたい。
大分銀行

令和元年度商工会青年部 資質向上セミナー開催

大分県商工会青年部連合会（市原豪会長）は12月12日（木）大分県中小企業会館において、青年部資質向上セミナーを開催し、青年部員56人が参加しました。

「魅力ある地域ブランドの開発」と題し、㈱プライムマネジメント コンサルティング 代表取締役 出村明弘氏に講演いただきました。ターゲットの明確化、戦略と戦術の設定、目標の数値化などの企画が重要であることを学びました。



研修会で講演する出村講師

講演の後には、それぞれの商売や地域での取組について、企画書を作成するワークを行い、参加者を代表して3人が企画内容の発表を行いました。構想を文字に落とし込む作業に参加者は苦戦していましたが、それにより考えが明確になり、具体的な取組が検討しやすくなったとの声が聞かれました。

今回の研修は、青年部女性部が取り組んでいる地方創生プランコンテスト事業から、自社の商売にまで幅広く活用できる内容でした。今後の青年部活動や自社経営に大いに役立てていただきたいと思います。



発表する参加者

移動県青連 （県南地区）の実施

大分県商工会青年部連合会（市原豪会長）は1月22日（水）ホテルますの井（豊後大野市）において、令和元年度移動県青連を実施しました。今年度は県南地区での開催となり、会場には39人の青年部員が参加し、県青連理事役員との意見交換を行いました。県青連及び県南地区商工会の事業説明の後、①部員増強、②事業承継、③その他の3つのテーマについて課題や克服方法の共有をしました。参加者からは様々な意見が述べられ、活発な意見交換が行われました。

また、移動県青連の後には、初めての取組となる青年部員による事例発表会を行いました。発表は豊後大野市商工会青年部の衛藤勲部長と川野晃裕副部長の二人が行いました。衛藤部長は「借金とタレコミと農業と私」、川野副部長は「波乱万丈家族経営」と題し、それぞれの事業で経験したことを話しました。参加者と同じ青年部員の体験談ということで、熱心に耳を傾けていました。



青年部員による事例発表の様子

商工連壮青年部 研修会開催

大分県商工会連合会壮青年部（片桐健二郎部長）は、12月18日（水）大分県中小企業会館において、「小規模事業者の財務強化対策について」と題し、虎ノ門ビジネスパートナーズ株式会社代表取締役の植松将義氏に講演いただきました。9人の壮青年部員が参加しました。小規模事業者のおかれている現状、損益計算書の読み取り方、STPDサイクルを使った財務改善方法について詳しく講演いただきました。参加者は熱心に聞き入り、財務諸表の活用の仕方が学べた有意義な研修であったとの声が聞かれました。

江原加代子さん最優秀賞！

「商工女性の主張発表県大会」
並びに「女性部員全体研修会」

大分県商工会女性部連合会（後藤政子会長）は、1月21日にホテル日航大分オアシスタワーにて「商工女性の主張発表県大会」並びに「女性部員全体研修会」を開催し、県内から120人を超える女性部員が集まりました。

県内3ブロックの代表者が発表し、「女性部活動と地域振興・まちづくり〜昭和・平成・令和の変動の中で私達は…?〜」



主張発表者（左より）

- ・江原加代子さん（国東市）
- ・小出奈津枝さん（野津原町）
- ・清家規子さん（佐伯市番匠）

と題して発表した、国東市商工会女性部の江原加代子さんが最優秀賞を受賞しました。江原さんは7月に佐賀県で開催される九州大会の県代表者となります。

また、女性部員全体研修会では、有限会社中村設備工業の田口由香里氏をお招きして「鉄の父 曲げる娘く私らしい会社 社づくり〜」と題して、自身の経験から後継者問題などの解決策について講演いただき、一同熱心に耳を傾けました。



講師：田口由香里氏

第4回

JFCA大分農商工商談会

1月23・24日の二日間、日本政策金融公庫主催の商談会がホルトホール大分にて開催されました。

本商談会は、県内の商工業者及び農林水産業者と、県内外の流通業者との出会いを提供する新たなビジネスチャンスの場であり、今回で4回目の開催でした。

本年度の商談会では、商材資料の紹介パネルが設置され、個別商談や海外への販路開拓を目指す個別相談会が開催されました。

新たな販路開拓に向け、県内から95事業者が参加し、県内外から訪れた流通業者21社に対し、酒や調味料、水産加工品などの自社製品を売り込みました。



開会行事



商談の様子



商品紹介パネル展示



鶏さんまい定食
2,200円 (税別)

こだわりの逸品を一つにまとめた人気メニュー。盛り付けにも力を入れており提供時の感動を演出します。



みせチャーシューメン
700円 (税込)

豚骨ベースの味噌ラーメンで、当店の一番人気商品です！

炭火処 虎徹

新元号に変わる令和とともに、日田市大山町に営業を開始した「炭火処虎徹」!!

熊本県と大分県日田市を結び福岡県に抜ける国道212号線上の大山川沿い、大自然に佇む古民家風の建物。駐車スペースも充分にあり県内外からのお客様も多数来店されています。地鶏料理を中心に提供しており、厳選された鶏肉を備長炭でじっくり焼き上げます。肉汁が炭の香りを全体にまとい、鶏肉の旨味、コクをあますことなく引き出します。また、幾度となく配合を繰り返したこだわりの自家製タレは日田特有の甘味と肉汁に負けない旨味があり、鶏肉との相性は抜群です。

オススメは「鶏さんまい定食」2,200円 (税別)!! 毎朝仕込む「鶏のたたき」、地元の方にも評判の「鶏からあげ」、こだわりの「かしご飯」、大山産エノキを使用した珍しい「エノキのかき揚げ団子汁」等の虎徹自慢の逸品を一つにまとめた人気メニューです。

他にも真っ黒でインパクト抜群の「地鶏炭焼きカレー」や口に入れた瞬間に驚きの食感の「大根の唐揚げ」などは是非味わって頂きたいメニューがまだまだあります。

また、店内からは移り変わる四季を一大パノラマで感じることができ、眼下に流れる大山川はお客様の時間の流れを特別なものにする間違ひありません。

最高の景色と最高の食事をここ「炭火処虎徹」で心ゆくまでご堪能下さい。

地鶏炭焼き黒カレー
980円 (税別)

見た目のインパクトもさることながら味も格別な一品です。



炭火処 虎徹

大分県日田市大山町西大山4336-2
【電話】0973-52-2222
【営業時間】11:00~16:00 L015:00
17:00~22:00 L021:00
【定休日】水曜日
【駐車場】10台
【座席数】32席

万来

創業46年目に入り、日出町の皆様方に長年ご愛顧いただいています。創業当初、赤ちゃんだった子が、今も当店を利用してくれています。

「万来を知らない人は日出にはいない」と言って下さった方もいらっしゃいます。

長年日出町にて営業して、町の発展とともに成長させていただきました。

《当店のウリ!》

- ・並盛り (1玉分) ・大盛り (1.5玉分) ・特盛り (2玉分) どれを注文しても金額が変わりません! ポリューム満点! お腹いっぱい食べてください!
- ・自家製麺で、作りたての生麺のおいしさを提供できます! 小麦粉や塩など柔軟にブレンドができ、現在の麺は当社の従来の麺より70%以上も塩分をカットしている「減塩麺」となっています。
- ・自家栽培の野菜を使用しており、朝採れ野菜をお客様にいつでも提供できます。また、低農薬で自然由来の肥料を使っているので、安心して食べていただけます。店にて野菜の販売も行っており、野菜をお安く提供しています是非ご賞味ください! お待ちしております。



チャンポン
700円 (税込)

自慢の自家栽培野菜をたっぷり使ったチャンポンです!



万来

大分県速見郡日出町3140
【電話】0977-72-4411
【営業時間】10:30~20:00
【定休日】木曜日
【駐車場】10台
(第1駐車場:6台、第2駐車場:4台)
【座席数】50席

会員向けホームページ作成サービス「SHIFT」の後継サービス「ゲーペ」への移行作業完了のお知らせ

令和2年1月末に、会員向けホームページ作成サービス「SHIFT」の後継サービス「ゲーペ」への移行作業が完了しました。

「ゲーペ」のログインID/パスワード等については、所属の商工会から順次ご案内しますので、受領後にご利用ください。

なお、令和2年7月31日までに一度も「ゲーペ」にログインしなかった場合、アカウントが削除されますのでご注意ください。

◆『ゲーペ』とは？

管理画面からデザインの設定、情報を登録するだけでどなたでも簡単にホームページが作成できるサービスです。(https://goope.jp/)

◆『ゲーペ』の特徴

- ①今まで通り無償で利用することができます。
- ②誰でも簡単にホームページを作成できます。
- ③スマホの表示に対応しています。

◆旧ホームページ作成サービス『SHIFT』について

「SHIFT」は令和2年3月末日をもって提供終了となります。

スケジュール

【令和元年】

10月31日

ゲーペ移行受付終了

【令和2年】

1月末

ゲーペ移行作業完了

2月～3月

ログインID、パスワード配布

3月末

SHIFTサービス提供終了

協会けんぽの加入者・事業主の皆さまへ

令和2年3月分（4月納付分）から協会けんぽの保険料率が変わります

大分支部の保険料率は下記のとおり改定されます。加入者の皆さまの医療と健康を支えるため、このようなご負担につきまして、何とぞご理解をいただきますようお願い申し上げます。

令和2年2月分(3月納付分)まで

10.21%

健康保険料率



令和2年3月分(4月納付分)から

10.17%

令和2年2月分(3月納付分)まで

1.73%

介護保険料率



令和2年3月分(4月納付分)から

1.79%

※40歳から64歳までの方（介護保険第2号被保険者）には、健康保険料率に全国一律の介護保険料率が加わります。
※賞与については、支給日が3月1日分から変更後の保険料率が適用されます。
※任意継続被保険者の方は、本年4月分の保険料から変わります。

加入者の皆さま、お一人おひとりの健康の積み重ねが
保険料率の上昇を抑える大きな力になります。

令和元年12月26日、経営指導員等の優れた小規模事業者支援事例を、経営指導員間で共有することで資質向上を図る機会とし、伴走型の小規模事業者支援を推進する目的で、令和元年度大分県商工団体経営指導員等支援成果表彰式及び事例発表会が開催されました。

表彰式では、特別賞（大分県商工会連合会会長賞）に、倉橋和裕経営指導員（日田地区商工会）、優秀賞に、三ヶ田佳隼経営指導員（宇佐両院商工会）、古田哲也経営指導員（杵築市商工会）、股尾隆一経営指導員（杵築市商工会）、瀨崎大翼経営指導員（九重町商工会）、高屋亮平経営指導員（豊後大野市商工会）らが選ばれ、表彰されました。

また、受賞者は、県内各地から集まった経営指導員等に対し、それぞれの支援成果事例について、発表を行いました。

新型定期預金

マイナーベスト

商工中金 大分支店

〒870-0034 大分市都町 2-1-6

TEL 097-534-4157

http://www.shokochukin.co.jp/



人を守る。未来を思う。

商工中金



会場の様子



事例を発表する倉橋指導員

令和元年度
大分県商工団体経営指導員等
支援成果事例発表会及び表彰式

令和2年度 各種検定試験の日程

全国商工会 珠算検定

実施級	回	試験日	募集期間
1～9・10級	第197回	6月21日(第3日曜)	4月9日(木)～5月15日(金)
1～9・10級	第198回	9月13日(第2日曜)	7月9日(木)～8月14日(金)
1～9・10級	第199回	11月15日(第3日曜)	9月10日(木)～10月16日(金)
1～9・10級	第200回	令和3年2月21日(第3日曜)	12月10日(木)～令和3年1月15日(金)

販売士検定

(日本商工会議所と共催)

実施級	回	試験日	募集期間
2級	第86回	7月11日(第2土曜)	5月7日(木)～6月12日(金)
3級			
1級	第87回	令和3年2月17日(第3水曜)	12月14日(月)～令和3年1月22日(金)
2級			
3級			

全国商工会 簿記検定

実施級	回	試験日	募集期間
3級	—	12月4日(第1金曜)	10月6日(火)～11月6日(金)

半世紀で加入企業100万社以上の実績！

退職金は、国がサポートする **中退共制度** をご活用ください。

国の制度だから

安心

国から掛金の助成を受けられます

社外積立だから

簡単

従業員ごとの納付状況や退職金試算額をお知らせします

掛金は全額非課税だから

有利

節税に加え、手数料もかかりません



加入範囲、
広がっています！

事業主と生計を一にする同居の親族のみを雇用する事業所の従業員も、一定の要件を満たしていれば加入できます。

詳しくは ▶ **中退共** **検索**

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

ちゅうたいきょう
略称：**中退共**

〒170-8055 東京都豊島区東池袋1-24-1
TEL 03-6907-1234 FAX 03-5955-8211
<http://chutaikyo.taisyokukin.go.jp/>

中小企業・小規模事業者のみならず
お気軽にご相談ください！

- ▶ 資金調達
- ▶ 創業支援
- ▶ 経営支援
- ▶ 事業承継



中小企業を支援する「確かな公的保証人」

大分県信用保証協会
<http://www.oita-cgc.or.jp/>

飲食店・旅館・小売店等の事業者の皆様へ
ご対応の準備はされていますか？

4月1日に望まない受動喫煙の防止をはかる
「改正健康増進法」が全面施行されます

受動喫煙防止対策融資ファンド
まろっと健康

対策費用として低利でご活用いただけます！

フリーダイヤル **0120-017-319**
<http://www.oita-kenshin.co.jp>

大分県信用組合 (けんしん)

経営についてのご相談は…

**そうだ！
みらいに
相談しよう！**



みらいしんきんは事業者のサポーターです

MIRAI
みらい信用金庫

【お問合せ先】企業サポート部
TEL:0977-26-7535
FAX:0977-23-6931

昔ながらのこだわりの製法で ブランド化を目指す “ひめしま豆腐”

○企業概要

昭和59年7月に先代が姫島村で豆腐屋を創業しました。先代は小売店等への卸しはせずに、車での移動販売をしていました。平成16年に先代が高齢となったため、今の代表に事業承継をしました。また、平成27年に同業他社が廃業し、村内唯一の豆腐店となりました。それを機に、小売店等への卸しを始め、現在では売上のほとんどが卸しとなっています。



○苦勞話、課題

弊社では、豆腐の製造工程の大豆を加熱する際に、昔ながらの製法である鉄の平釜にて加熱を行っています。一般的な圧力ボイラーを使用すれば一工程7〜12分で済みますが、弊社の製法では一時間掛かります（一工程で製造できる豆腐は25丁、油揚げは60枚）。しかし、昔ながらの製法であれば、適度な温度調整ができ、大豆の風味を損なうことのない豆腐を作ることができます。ここが弊社のこだわりです。

弊社豆腐は三種類で、通常の木綿豆腐、生豆腐（にがり）に海水を使用した手のかかる豆腐、油揚げの三種類です。すべて国産大豆を使用しています。特に生豆腐は加熱の工程を二度行い高濃度の豆乳でしか凝固しないため、非常に手間がかかる豆腐となっていますが、島内でも大変人気のある豆腐です。

こうした手間のかかる昔ながらの製法でありながら、従業員もいないため、生産量を増やすことはできていません。そのため、売上を伸ばすにはどうやって付加価値を高めて販売するかが課題となりました。

○商工会の支援内容

課題となつている高付加価値商品にするために、“ひめしま豆腐”というブランド化に向けた支援をしました。具体的には、小規模事業者持続化補助金に2年連続で申請して共に採択を受けました。1年目には豆腐パッケージの刷新、2年目には高付加価値商品であるというPR用に、その作業工程を示した写真パネル等の作成をしました。

○支援効果

小規模事業者持続化補助金申請に向けた事業計画書を作成したことで、弊社の事業の状況把握および今後取り組むべき内容が明確となりました。また、補助金を活用して作成したパッケージおよび写真パネルの評判は上々です。今後の事業展開の弾みとなりました。

○今後の展開（目標）について

“ひめしま豆腐”の村外（特にネット通販）への販売を目指します。そのために、島内の主要なお祭りである「姫島おさかな祭り・姫島盆踊り・姫島車えび祭り」に出店することで、観光客に“ひめしま豆腐”のPRおよび販売をしていきます。

今後は姫島産の大豆を利用した姫島ブランド豆腐を確立し、更に高付加価値の商品を開発していきます。また、作業風景を観光客に見てもらふことで、姫島観光の一助になると考えています。



事業所名：入江豆腐店
 代表者名：入江 清信
 所在地：大分県東国東郡姫島村1444番地
 電話：090-8106-5055
 H P：https://r.goope.jp/sr-44-443221s0003