

いみず CCI 11

射水商工会議所報

2021
November
VOL.770



10/5～ 経営革新塾



10/5～ SNSビジネス活用セミナー

CONTENTS

p2 先月の事業Pick up

- 本所創立70周年記念事業 会員親睦ゴルフ
- 製造部会「SNSビジネス活用セミナー」
- 今秋表彰者の栄誉(県功労者表彰 他)

p4

- 経営革新塾
- キッチンカー等を利用した販路拡大支援
- 2021いみず海鮮マルシェ開催
- 経営理念セミナー

青年部だより
今後の動き

p5 特集

～新型コロナウイルス感染症対策情報～

p6 インフォメーション

- 金融関係/主な公的融資制度の利率
- 高岡法人会からのお知らせ
- 労働保険未手続事業一掃強化期間のお知らせ
- 「国の教育ローン」のご案内
- 「商工会議所福祉制度キャンペーン」実施のお知らせ
- プレミアム付商品券「いみず地域まるごと応援券」

p8 会員事業所紹介コーナー

10/28 本所創立70周年記念事業 会員親睦ゴルフ

本所創立70周年記念事業として会員ゴルフ大会を高岡カントリークラブにて開催しました。頼成コースアウト5組、イン5組、総勢39名が秋晴れの中気持ちよくプレーされました。

記念事業として今回初めて会員ゴルフ大会を開催したところ、すぐに定員に達し改めてコロナ禍であっても楽しめるスポーツは人気がある様子でした。

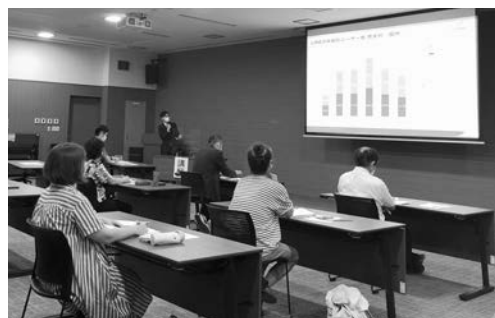
プレー終了後、親睦会は開催せず表彰式のみ行いました。

大会結果は、1位 第一イン新湊 鶴川 孝様、2位 射水市観光協会 春日 哲男様、3位 三進運送(株) 野口 雅弘様でした。皆様おめでとうございます。



10/5・12・19・26 製造部会「SNSビジネス活用セミナー」

本所製造部会が主催する「SNSビジネス活用セミナー」が10月5日、12日、19日、26日の4回に渡り開催されました。本セミナーはSNS初心者向けに、Instagram、LINEを使った販売促進の手法を学ぶことを目的に開催しました。Instagramのハッシュタグを活用した投稿手法や、LINEビジネスのクーポン発行を活用した集客方法などを学びました。受講者からは「ビジネスに活用するためには、SNSの機能を上手に使う必要があることが分かった」、「SNSをビジネス活用しようにも、誰に聞けばいいのかわからずに困っていた。セミナーで学んだことを活かして自店をPRしたい」といった声が聞かれました。



祝 今秋表彰者の栄誉



富山県功労者表彰
〈産業経済部門〉

本所会頭
牧田 和樹 氏



射水市市政功労者表彰
〈産業経済部門〉

本所常議員
柴 秀木 氏



射水市市政功労者表彰
〈産業経済部門〉

本所議員
麻田 美嗣 氏

射水市市政功労者表彰
〈産業経済部門〉

本所会員 (株)新湊観光船

射水市技能功労者表彰
〈技能功労者表彰〉

本所会員 殿村 浩一 氏 (有)シンプロ) / 鴨野 順次 氏 (株)かもの)

おめでとうございます

10/5・12・19 経営革新塾



小規模支援者推進事業としてマーケティング力と事業活動の推進力の向上を目的とした経営革新塾を10月5日、12日、19日の3回に渡り開催いたしました。

対面形式の他に新型コロナウイルス感染症防止対策の為にZOOMを用いてオンライン参加も開催し、延べ60名の方が参加されました。全3回のセミナーで参加者は顧客ターゲットの定め方、メディア、SNSの活用方法を用い、販売戦略のブラッシュアップを行うことでこれからの経営に活かせるよう学びました。

10/24 キッチンカー等を活用して販路拡大支援

創業者・事業者支援部会（新湊地区まちづくり協議会）では、射水市内で創業を予定している事業者、または既存事業者で新商品を検討している事業者等を対象にしたテイクアウト事業を大島eタウン駐車場を活用して実施しました。当日は、事業者がキッチンカーやテント内で商品を販売しお店のPRを行いました。この事業では、今回の販売を通して、自社の商品を知り、ブラッシュアップを重ねていくことで、販売地域を拡大していくことを目的としています。



10/30~ 2021いみず海鮮マルシェ開催

10月30日（土）よりクロスベイ新湊1階シェアキッチンにてカニや白エビなど海産物を使用したお食事や弁当の販売を行う「2021いみず海鮮マルシェ」を開催しております。

毎週日曜日には新湊水商連の方と白エビ漁師の方による“白えびから揚げ”の即売会も実施されますので是非足を運んでみてください。

2021 いみず海鮮マルシェ in クロスベイ新湊シェアキッチン

		日	月	火	水	木	金	土
11:00 ~ 13:00	キッチン	11月7日	11月8日	11月9日	11月10日	11月11日	11月12日	11月13日
	A(南)	/	/	/	テラスキッチン	Bistro世楽美	Bistro世楽美	割烹かわくち
B(北)	鯖の塩麹電田揚げ弁当				海鮮パスタ各種	海鮮パスタ各種	かにめし・幕の内弁当	
					リレミトコール	割烹こじまや	パンcafeここ	カフェしえる
					赤身ステーキ弁当	こじまや弁当	おにぎり・カップ寿し	白エビくりーむコロック弁当 ちーたん(濃厚チーズケーキ)
11:00 ~ 13:00	キッチン	11月14日	11月15日	11月16日	11月17日	11月18日	11月19日	11月20日
	A(南)	割烹かわくち	キッチン 定休日	熊猫	テラスキッチン	Bistro世楽美	Ree	割烹かわくち
		かにめし・幕の内弁当		海鮮あんかけご飯	鯖の塩麹電田揚げ弁当	海鮮パスタ各種	ガーリックシュリンプ	かにめし・幕の内弁当
	B(北)	海鮮処くるみ		Bistro世楽美	リレミトコール	割烹こじまや	パンcafeここ	カフェしえる
	地魚海鮮丼	海鮮パスタ各種		赤身ステーキ弁当	こじまや弁当	おにぎり・カップ寿し	白エビくりーむコロック弁当 ちーたん(濃厚チーズケーキ)	
	仮設	新湊水商連×白えび漁師 白えびから揚げ					トラトネコ お魚サンド	
11:00 ~ 13:00	キッチン	11月21日	11月22日	11月23日(祝)	11月24日	11月25日	11月26日	11月27日
	A(南)	割烹かわくち	キッチン 定休日	割烹かわくち	テラスキッチン	Bistro世楽美	Ree	割烹かわくち
		かにめし・幕の内弁当		かにめし・幕の内弁当	鯖の塩麹電田揚げ弁当	海鮮パスタ各種	ガーリックシュリンプ	かにめし・幕の内弁当
	B(北)	海鮮処くるみ		煮込亭	リレミトコール	割烹こじまや	パンcafeここ	カフェしえる
	地魚海鮮丼	5種のなほなほねぎとろ丼 もつ入りスタミナ丼		赤身ステーキ弁当	こじまや弁当	おにぎり・カップ寿し	白エビくりーむコロック弁当 ちーたん(濃厚チーズケーキ)	
	仮設	新湊水商連×白えび漁師 白えびから揚げ					トラトネコ お魚サンド	
11:00 ~ 13:00	キッチン	11月28日						
	A(南)	新湊水商連×白えび漁師 白えびから揚げ						
	B(北)	海鮮処くるみ 地魚海鮮丼						

10/27 経営理念セミナー

10月27日(水)に経営理念セミナーを開催しました。本セミナーは先日開催した「いみず創業塾」の際に、受講者から、今後、創業・起業する際に必要となる経営理念についてのセミナーを開催してほしいとの要望により、本所の牧田和樹会頭を講師に迎え開催しました。牧田会頭はセミナーの中で、企業の経営理念の作成には企業の存在意義、ステークホルダーへの責務、企業の判断基準という項目について考え抜き明文化し、試行錯誤しながら磨き上げていくことが経営理念を作成する上では必要だと受講者へ話していました。



青年部だより

10/6 北陸信越ブロック大会 勉強会



クロスベイ新湊iCNホールにて、【10月度例会 北陸信越ブロック大会勉強会】を開催しました。講師に砺波YEGより令和2年度北陸信越ブロック大会砺波大会、大会会長を務められた中西一夫さん、登録部会部会長を務められた千田俊介さんを迎え、砺波大会を通して砺波商工会議所青年部がどのように変化していったかなど、当時のことを振り返りながらご講演頂きました。

10/21 臨時総会

クロスベイ新湊iCNホールにて臨時総会が開催され、議案第1号にて令和4年度の会長予定者に中瀬裕喜さん(株式会社きくや)が承認されました。中瀬さんは「43年間続いてきた青年部の歴史と伝統を大切にしながらも、これまでのやり方に固執せず、先を見据え、勇気と情熱をもって時代に即して変えていく」と挨拶されました。



会議所 主な今後の動き

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 11/10 ^水 メッセナゴヤ(11/10~13) | 11/26 ^金 市との懇談会 |
| 11/11 ^木 経営革新塾(BtoB向け) | 11/27 ^土 共済加入事業所優待バスツアー |
| 11/16 ^水 新型コロナ対策経営相談会 | 12/2 ^水 正副会頭会議 |
| 11/18 ^金 経営革新塾(BtoB向け) | 12/2 ^水 経営革新塾(BtoB向け)個別相談会 |
| 11/21 ^日 簿記検定試験 | 12/2 ^水 新型コロナ対策経営相談会 |
| 11/24 ^水 運輸通信部会・建設部会合同視察研修 | 12/2 ^水 いみず塾「大人のための論語」 |
| 11/25 ^木 経営革新塾(BtoB向け) | 12/3 ^金 経営革新塾(BtoB向け)個別相談会 |
| 11/25 ^木 小規模事業経営改善資金審査会 | 12/4 ^土 共済加入事業所優待バスツアー |

特集 ～新型コロナウイルス感染症対策情報～

◆射水市新型コロナウイルス感染症拡大防止協力金

1. 支給対象となる事業者

射水市内の時短要請事業者（店舗）であり、富山県新型コロナウイルス感染症拡大防止協力金（第3次）が支給されていること等

2. 支給額

定額20万円（県第3次協力金の支給対象事業所1店舗あたりの金額）

3. 受付期間（下記のいずれか早い日）

- ・県第3次協力金支給（振込）日から1か月以内
- ・令和4年1月31日（月）（郵送の場合は、当日消印有効）

4. 申請方法

県第3次協力金が満額支給された後に申請手続きをしてください。

【郵送申請】市HPや商工企業立地課、射水商工会議所、射水市商工会の窓口で様式を入手

【オンライン申請】市HP（QRコード）からアクセス
「射水市新型コロナウイルス感染症拡大防止協力金」で検索

◆射水市飲食関連事業者支援給付金

1. 支給対象となる事業者

射水市内に本社または本店を置く中小企業・小規模事業者及び個人事業主であり、富山県飲食業関連事業者支援給付金（第2次）が支給されていること等

2. 支給額

定額10万円（県第2次給付金の支給を受けた1事業者あたりの金額）

3. 受付期間（下記のいずれか早い日）

- ・県第2次給付金支給（振込）日から1か月以内
- ・令和4年1月31日（月）（郵送の場合は、当日消印有効）

4. 申請方法

県第2次給付金が支給された後に申請手続きをしてください。

【郵送申請】市HPや商工企業立地課、射水商工会議所、射水市商工会の窓口で様式を入手

【オンライン申請】市HP（QRコード）からアクセス
「射水市飲食関連事業者支援給付金」で検索

お問い合わせ

- ◎射水市商工企業立地課
〒939-0292 射水市小島703番地 電話番号：51-6675
- ◎射水商工会議所
〒934-0011 射水市本町二丁目10番30号 電話番号：84-5110
- ◎射水市商工会
〒939-0351 射水市戸破4200番地1 電話番号：55-0072

市HP（QRコード）



金融関係

主な公的融資制度の利率

(令和3年11月1日現在)

資金名		利率(年)
日本政策金融公庫 (国民生活事業)	マル経融資	1.21%
	普通貸付	1.06~2.85%
富山県	小口事業金	1.80%以内
射水市	中小企業金	1.80%以内

※日本政策金融公庫定例相談会は、新型コロナウイルスの影響によりしばらくの間お休みいたします。

公益社団法人高岡法人会 令和3年分 年末調整説明会

日時 令和3年11月19日(金)
14:00~16:00

場所 富山県高岡文化ホール 大ホール

講師 高岡税務署担当官

定員 200名(事前申込が必要です)

※新型コロナウイルス感染症の発生状況により、中止の場合は、高岡法人会ホームページ(<https://www.houjin-takaoka.com/>)でお知らせします。

公益社団法人 **高岡法人会**

申込・問い合わせ先 TEL 23-8855 FAX 26-1216

11月は

『労働保険未手続事業 一掃強化期間』です。

労働者(アルバイト含む)を1人でも雇っている事業主は、労働保険(労災保険・雇用保険)に加入する義務があります。まだ加入していない事業主の方はすぐに手続きをお願いいたします。

また、事務処理に不慣れで不安のある方は、事業主にかわって事務処理を行う労働保険事務組合を利用されると便利です。

問合せ先：ハローワーク高岡 雇用保険適用課
電話番号 21-1515

『国の教育ローン』(日本政策金融公庫) のご案内

高校、大学等への入学時・在学中にかかる費用を対象とした公的な融資制度です。お子さま1人につき350万円以内を、固定金利(年1.65%(令和3年11月1日現在))で利用でき、在学期間内は利息のみのご返済とすることができます。

詳しくは、「国の教育ローン」で検索していただくか、下記のコールセンターへお問い合わせください。

〔教育ローンコールセンター〕
0570-008656 (ナビダイヤル) または (03) 5321-8656

『商工会議所福祉制度キャンペーン』実施のお知らせ

ベストウイズクラブでは、「福祉制度キャンペーン」を10月1日(金)から11月30日(火)に実施しております。本キャンペーンは『商工会議所福祉制度』を会員の皆様にご理解いただき、会員事業所の福祉向上にお役立ていただくことを主な目的としています。

『商工会議所福祉制度』は、経営者・役員の皆様の保障や退職金準備他、入院・介護・老後に備えた様々な保障ニーズにお応えするものです。

商工会議所職員とアクサ生命保険株式会社の担当社員がお伺いした際には、是非ご協力いただきますようお願い申し上げます。

※「ベストウイズクラブ」は、商工会議所共済制度・福祉制度の普及・推進を目的とし全国各地の商工会議所及びアクサ生命保険株式会社により運営されている組織です。

担当：経営支援課 磯部

また本所では新規契約キャンペーンを併せて実施しております。条件等ありますので、ご興味のある方は担当までご連絡ください。

モノ・コト・サービス・イートにも使える プレミアム付商品券「いみず地域まるごと応援券」取扱店募集

新型コロナウイルス感染症の拡大により大きな影響を受けた地域経済の活性化を図るとともに、市民の皆さんの生活を支援することを目的に「いみず地域まるごと応援券」事業を実施します。

- ◆ 発行総額 4億円予定
- ◆ 内 容 10,000円で応援券12,000円分(1,000円券×12枚)を購入できるもので、大企業を含む全店で使用できる共通券(1,000円券×6枚)と中小企業の店舗でのみ使用できる地域券(1,000円券×6枚)が含まれています。
- ◆ 対象者 射水市民先行販売 ※応募多数の場合は、抽選となります。
- ◆ 事前申込期間 令和3年11月11日(木)～11月20日(土)
- ◆ 利用期間 令和3年12月1日(火)～令和4年1月31日(月)
- ◆ 販売方法 購入希望者がハガキ又はHPで事務局へ事前に応募。抽選のうえ、当選者へは購入引換券(ハガキ)を送付いたします。事前に送付した購入引換券(ハガキ)を提示した方に販売を行います。
- ◆ 販売場所 射水市内郵便局(簡易郵便局除く)
- ◆ 購入限度 1世帯当たり5冊まで購入可能
- ◆ 使用可能店舗 取扱店登録を行った商工会議所会員・商工会会員事業所

※取扱店登録申請については、専用HPよりお申し込み下さい。
<https://imizu-premium.com/>



経営者の未来と
会社の安心のために。



●お引受けには所定の条件があります。本商品をご検討の際には「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報・その他重要なお知らせ)」「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。

AXA-A1-1709-1428/9F7

アクサ生命

長期保障の定期保険 長期定期保険

LTTPフェアウインド

低払いもどし金型定期保険

会社を守りながら、ご勇退後のセカンドライフをより豊かなものにするために。

万一の事態から会社を守る

- 経営者の万一のとき、会社を守るための事業保障資金に
- ご遺族の生活資金や相続税の納税資金に
- 解約時払いもどし金を、不測の事態に備えるための資金に

経営者の未来を支える

- 解約時払いもどし金を、役員退職慰労金の財源に
- ご契約者を経営者個人へ変更し、経営者ご自身のための保障にすることができます。その後は、「払済保険」や保険料一時払の「無配当終身保険」に変更し、保険料のご負担なく保障を継続することができます。また、長期の保障に代えて年金として受取ることもできます。

※解約されると以後の保障はなくなります。

アクサ生命は、商工会議所と協力し、会員事業所の各種ニーズ(弔慰金・見舞金制度、退職金制度、リスク対策や事業承継など)を共済制度/福祉制度でサポートしています。

アクサ生命保険株式会社
北陸支社 高岡営業所
〒933-0912 高岡市丸の内1-40 高岡商工ビル3階
TEL 0766-26-0169



このコーナーでは、本所会員事業所の取り組みを広くご紹介します。

自然体で“ざっくばらん”にお客様と接しております。

Member's
Information
File.



鉄板屋ハウスれいんぼう

代表者 **堀 登志子** さん

事業所名：鉄板屋ハウスれいんぼう
 代表者名：堀 登志子
 所在地：〒933-0224 射水市堀岡古明神139-29
 電話：0766-86-4412
 創業年月：平成6年8月
 営業時間：11:00~14:00、17:00~19:00
 定休日：火曜日
 事業内容：飲食業
 (お好み焼きを中心とした鉄板料理)
 支払方法：現金、PayPay

第30回目は、堀岡にて鉄板屋ハウスれいんぼうの堀さんにお話を伺ってきました。

起業のきっかけ、店名の由来は？

前職を辞め、漠然と起業したいとの思いから、どんな事業をしようかと考えていたところ、複数のお好み焼き屋を食べ歩いているうちに、自身もお好み焼き屋をやりたい気持ちが高まりました。

立地については、自宅に近い堀岡にてお店を開きましたが、開業時お店の周りにはまだ埋め立て前の海が広がり、閑散としており、集客にはかなり苦労しました。

お好み焼きは、紅ショウガ、キャベツや卵などさまざまな具材が入り、7色の虹のように彩り豊かな様子であることから、店名を「れいんぼう」としました。

開店当初は身内に応援で来店してもらっていましたが、次第に地域のお祭りや、学校帰りの高校生や、中学校の催し物(部活や運動会や文化祭)の打ち上げ等にも利用されるようになり、徐々に地域の方々にご利用頂けるようになりました。今では地元の方のみならず、口コミにより富山市等遠方より来店されるお客様もいらっしゃいます。お店の中がお客様でいっぱいになると、いつもありがたく嬉しい気持ちになります。

アピールポイントは？



お好み焼きの種類はぶた玉、イカ玉等全部で11種類。

当店は、お客様ではなく、私が焼き上げて提供しているのが特徴です。

海鮮や肉等、トッピングを最初から直接材料の中へ入れるのではなく、一度焼いてから中に入れることにより、余計な水分を含まず絶妙な食感になり、おいしくなります。

長くお店を続ける秘訣を教えてくださいませんか？

お客様のご要望には、なるべく応えるのがベストだと思いますが、一人でお店を経営していることもあり、お客様とざっくばらんに話し、出来ることは出来る、出来ないことには出来ないと正直に接するようにしています。そのことがお客様との信頼関係につながり、長くお付き合い頂き、お店の事業経営の継続に繋がるものと思っています。

