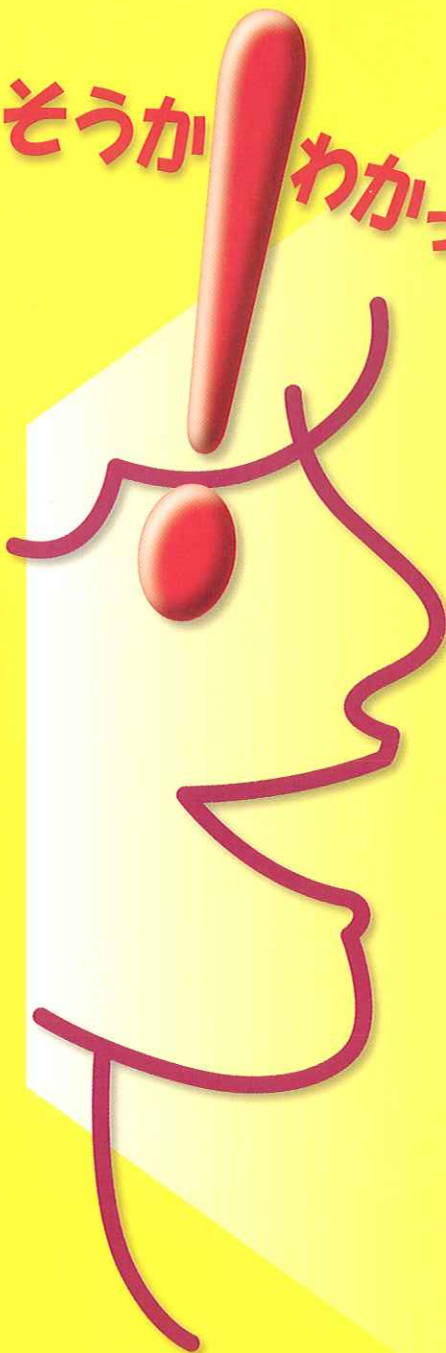


困った…から

そうか

わかったへ



ビジネスのお悩み…

ご相談は支援センターへ

情報発見

30

2008/Spring

- 特集〈吉野山の魅力アップ！観光関連事業者育成支援プロジェクト〉
- 来て見て買うて～うちの逸品～〈うねび漬本舗の加藤商店、きむらの餃子〉
- 企業紹介〈(有)天平フーズ(天平倶楽部)〉
- コラム「マーケティング・デザインの目」
- コラム「たかが5S、されど5S」

- コラム「ちょっと気になるITワード」
- 企業への最新情報提供
- 支援センターニュース
- 小規模企業設備資金制度

ししゅう
無限に広がる 刺繍の世界

刺繍の仕事に、はまってみたい人 募集中!

☆デザインにも刺繍にも、あなたの個性が光ります

ししゅう
有限会社 **原田刺繍**

〒639-0242 香芝市北今市6丁目484-6
tel 0745-76-4826 fax 0745-77-0503

一点ものの **オリジナルTシャツ** 製作します
ユニフォーム、社章・ロゴ、家紋、ワッペン、額飾り

新車・中古車の販売・買取のことならお任せください!!

全国ネットワークよりご希望にあった車種をお探し致します。

全メーカーの新車もお取り扱い致しております。

どうぞお気軽にご相談ください!!



岡田自動車販売株式会社

〒636-0245 奈良県磯城郡田原本町味間297
HomePage <http://www.okada-jihan.co.jp>
E-mail Address info@okada-jihan.co.jp
TEL: (0744) 33-0128 FAX: (0744) 33-4646

あっ、そうだ!!

「ちゅうしん」があった…

中小企業のみなさまへ!!

事業資金について

販路拡大について 等々

ご相談はぜひ「ちゅうしん」へ…。



奈良中央信用金庫

〒636-0398 磯城郡田原本町132-10
☎0744-33-3311(代) ☎0744-33-3801
<http://www.narachuo-shinkinbank.co.jp>

春夏秋冬通年の 観光地を目指して!

吉野山の魅力アップ! 観光関連事業者育成支援プロジェクト

世界に誇る歴史・文化遺産や豊かな自然環境といった観光資源に恵まれている奈良県は、毎年国内外から多くの観光客を受け入れています。

しかし、奈良を訪れる観光客の多くは、いくつかの観光スポットを足早に回り、大阪や京都に宿を求めて去っていくというパターンになっています。このことは、奈良の観光地が体験型ではなく見学型で時間消費の仕掛けが出来ていないことに起因するといわれていますが、これ以外にも、そのお店で食事をしたり、その宿に泊まるためだけに奈良を訪れるという、いわば「旅の目的」となりうるお店や宿が少ないことも要因のひとつと考えられています。

時間消費のための仕掛け作りや受け入れ態勢の整備も必要ですが、それぞれのお店や宿の魅力に磨きをかけていただくことにより、観光客の満足度を高め、県内での消費の活性化を図ることが出来ます。この為に県では、「なら産業活性化ビジョン（平成17年奈良県策定）」に基づく先導プロジェクトとして『観光関連事業者育成支援プロジェクト』を推進しています。

世界遺産 吉野山の観光産業活性化

平成17、18年度は、桜の季節ともなると山全体が観光一色になる吉野山でプロジェクトを実施しました。吉野山は桜の時期には多くの観光客で賑わいますが、それ以外の時期は観光客も多くはなく、シャッターを閉めているお店も見られる季節変動の大きい観光地です。吉野山を含む一帯は、平成16年7月に「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産登録を受けましたが、登録効果による集客は長続きせず、やはり桜の時期に偏った入り込みとなっています。

桜だけが目当てではなく、「このお店があるから」、「この女将がいるから」ということを目当てに吉野を訪ねていただくというお店や宿が増えることによって、通年で観光客で賑わう吉野山になります。

そこで、観光客が何を求め、どういう基準で、どう行動するのかといったことを知ることから、どういった魅力を強化することで、選ばれたお店・宿になれるのかを知っていただくきっかけとしていただくため、国内外で活躍されている専門家を招き、事業者向けのセミナーや個別相談会を合計9回開催しました。（県主催、当センター共催）

地域文化や伝統に基づいた本物へのこだわり

スイス在住の山田桂一郎氏は、「その地域で綿々と受け継がれている普通の暮らしそのものが生活文化（＝リアリティ）であり、よそから来る観光客が本当に求めているもの」と力説されました。イベントはその日の集客にはなりますが、通年でお客を呼ぶ仕掛けにはなりません。365日イベントを開催しているディズニーランドの真似は出来ません。イベントではなく、リアリティを求めて来ていただく観光客を増やす仕掛けが必要です。

また、「美しき日本の残像」他の著書をお持ちのアレックス・カー氏は、セミナーの翌日、小雪混じりの雨の吉野水分神社の境内で、「ボクの大好きな景色ね。美しい。」と絶賛されました。

桜以外にも発信できるものはいろいろあります。

「紀伊山地の霊場」としての吉野のポテンシャルは非常に高く、今後はこれをどう活用し、それぞれの事業者がどのように自社の事業に結びつけるかが注目されます。

吉野山で体験していただいでこそ本物

〈葛処〉横矢芳泉堂



吉野山の中腹、勝手神社の少し手前に横矢芳泉堂があります。創業以来70年、良質の吉野葛だけを使用するお干菓子は全て手作業で作ります。お店の一角には店主のお干菓子作りが見られる実演コーナーが設けられ、お客様の評判を呼んでいます。

当店では旅の思い出づくりにと、吉野葛を使った葛菓子作りの体験教室を開講し、多くの方々に体験していただいています。以前、旅行社からの依頼で奈良市内のホテルで出前体験教室

室をされましたが、雰囲気が出ずしらけた状態となったそうです。やはり、吉野山に来ていただき、ここで葛菓子作りをしていただいでこそ感動していただけると気づき、以降はこういった出張体験はお断りされているそうです。

今回、セミナーに参加いただき、こういった思いを益々強くされたとのことでした。

吉野葛で作った「くず餅」、「葛湯」、「葛きり」なども販売されています。

吉野郡吉野町吉野山2396 ●TEL:0746-32-3108 ●<http://www.kuzugashi.com/>

体験型メニューの充実

〈太鼓判〉花夢・花夢



東利明さんは、上千本口で本館太鼓判と新館花夢・花夢の2つの民宿を営まれています。当民宿では、「吉野もの作り体験ネット」という「もの作り体験」と宿泊を組み合わせたサービスを提供し、お客様から支持を得ています。

これに加え、今回のセミナーで専門家のアドバイスを受けて、修験道の地吉野山の僧侶と吉野の歴史について語り合いをする「世界遺産吉野山の僧

侶と語りべ」というメニューを始められました。

以前から考えていたことを実行するに際して、背中をおしてくれる人がいるのといないのでは全く違う。専門家のアドバイスがプラスになった。平城遷都1300年に向けて、新たな取り組みをしていきたいと東さんは意欲的です。

手作りこんにゃくがおいしいそうです。

吉野郡吉野町吉野山 ●TEL:0746-32-3071 ●<http://www.taikoban-kamkam.jp/>

春夏秋冬通年の観光地を目指して！

酒店から個性派葛菓子店へ

〈葛菓子〉辻村芳栄堂



辻村芳栄堂は、長年地元の旅館等にお酒を配達する酒店を商ってこられました。4年前、息子の佳則さんが東京から戻り店を引き継ぎましたが、一般的な酒店の将来性に不安を持った佳則さんは、吉野の地酒や吉野の葛菓子の販売に活路を求められました。

ネットショップを立ち上げ、前述した商品などの販売を始めた頃、当セミナーで専門家の話を聞かれ、吉野に

こだわったものの販売に力を入れていくべきだという認識を強くされました。

当センターの専門家のアドバイスを受け、菓子メーカーの協力も得て、吉野葛を使ったオリジナル商品の開発に成功されました。

吉野山らしいお土産作りへの挑戦は始まったばかりです。

吉野郡吉野町吉野山950 ●TEL:0746-32-3032
●<http://www.rakuten.co.jp/houeidou/>

吉野らしさに磨きをかける

〈旅館〉歌藤



吉野ケーブルの終点吉野山駅至近に旅館歌藤はあります。窓から吉野の山々が望める本館と地元吉野杉・檜材で作られたログ館の趣の違う2つが上手く融合しています。

「土、木、紙、石」という自然のものとのふれあいをコンセプトに、鮎や地鶏の刺身等ここでしか食べられない食材にこだわった料理が自慢の家族経営の旅館です。

今回のセミナーを受講されて、「自分達がやってきた方向が間違いでは

吉野郡吉野町吉野山3056 ●TEL:0746-32-3177 ●<http://www.kato-yoshino.jp/>

ないという確信がもて、宿の向かっていく方向が定まり、家族が一丸となって迷わずに進めるようになった。」という感想をいただきました。セミナーをきっかけに、以前から気になっていたプラスチック製のアイスクリームの看板を木製に変更されたそうです。

自然のもの、地域のものへのこだわりは、益々加速しそうです。

ログハウスのホールから見るしだれ桜は感動ものです。

セミナー

個別

相談会



気づきとやる気を醸成

- 第1回セミナー
講師：藻谷 浩介（日本政策投資銀行地域企画部参事役、観光カリスマ選定委員）
- 第1回経営革新ゼミ（個別経営課題相談会）

気づきからやる気を具現化

- 第2回セミナー
講師：黒須 宏志（(財)日本交通公社観光文化事業部 主任研究員）
- 第2回経営革新ゼミ（個別経営課題相談会）
- 第3回セミナー
- 第4回セミナー
講師：山田 桂一郎（JTIC、SWISS代表）
（世界のトップレベルの観光ノウハウを各地に広める観光カリスマ）
- 第5回セミナー
講師：山田 桂一郎
- 第6回セミナー
講師：アレックス・カー（東洋文化研究家）
- 第7回セミナー
講師：山田 桂一郎



来て!見て!買って!うちの逸品

■一店逸品運動 大和高田市 片塩商店街編

なかなか商店街などに足を運ぶ機会がない方々へ。案外身近なところに良い店があったりします。今回一店逸品運動に取り組んでいるお店を一部ご紹介します。

うねび漬本舗(加藤商店)

“うねび漬”は、同商店で漬けられる奈良漬の商標です。最古の漬物といわれる奈良漬と、万葉集にも多く詠われ歴史の重みと風格を感じさせる大和三山の一つである叡傍山に因んで名付けられています。

うねび漬は、野菜の収穫後、塩漬けにしておいたものを2月の寒のときに漬け込みを行います。(白瓜で1年、西瓜で2年半ほど)その期間内に8回にも及ぶ漬け替えを行います。使用する野菜、酒粕は選び抜いたものを使用し、長年培った経験と勘をもって味を調えます。何度も漬け替えを行ううちに徐々に塩気が抜



け、酒粕独特の香りと甘みが出てきます。

うねび漬の種類は白瓜・西瓜・守口大根・胡瓜の4種。口当たりが柔らかく、口を含むと酒粕独特の芳香がひろがるのが特長です。

奈良漬は、栄養面からも脂肪の分解やビタミンやミネラルの吸収を助けるなどの効果があるとも言われています。切り分けたあと、2~3日冷蔵庫でおくと、塩気がなじみ、さらに旨みが増すそうです。ご自宅でじっくりと噛みしめてご堪能ください。



本店 〒635-0046 奈良県大和高田市西三倉堂一丁目11-3 TEL:0745-22-0008
小売部 〒635-0085 奈良県大和高田市片塩町13-10 TEL:0745-22-0033
URL <http://unebi.un.shopservice.jp/>

きむらの餃子

片塩の地で開業して3年目。無添加・手作り・国産素材にこだわり、日本一といわれる青森県田子産のにんにくなど厳選した素材を使用しています。

餡作りにも食の安全と健康に最大限配慮し、添加物(化学調味料、防腐剤、着色料など)は使用せず、また可能な限り脂分を控えるという徹底ぶり(ラードは一切使用してません)。きむらの餃子は、長年修行を積み重ねた職人が、一つ一つ餃子を包んでいます。餃子はもちろんタレ、ラー油もこだわった手作りの



一品。餃子は最後まで熱々で食べられるように熱した鉄鍋に盛りつけます。(鉄鍋は餃子を冷め

にくくさせ、油切れを良くします。)

餃子の種類は、きむら餃子・大葉チーズ餃子・にんにく餃子の3種。全て一口サイズで女性やお子様にも食べやすくしています。

ハネつきの焼き面はパリッ。皮はモチリ。中身はホックリ。と焼き上げられ、食すと口当たりが優しいのでいくらでも食べられる感じです。にんにくもホックホクで甘みがあります(さすが田子産)。

こだわりにこだわったアツアツの焼餃子をご賞味ください。



本店 〒635-0085 奈良県大和高田市片塩町13-12 TEL:0745-23-6377
URL http://web1.kcn.jp/kimura_gyoza/

企業紹介

i n t r o d u c t i o n

日本料理

天平倶楽部

俳人正岡子規の 赤い糸に引かれて



■老舗旅館『対山楼』を経営資源に！

日本料理天平倶楽部は平成3年4月に開店、奈良公園の一隅ともいえる地理的条件と、傾斜地を活かし滝を配した池を中心とした日本庭園、大ホールや大型駐車場を備えた日本料理店として、宴会や団体旅行などグループのお客様を中心に営業を続けてこられました。

この間、家族の介護で中塚女将が現場を離れていた平成14年からの3年間で飲食を取り巻く環境が大きく変わってしまいました。いわゆる団塊の世代が一線を退くのと併せて、団体旅行や宴会が激減してきたのです。

ハード、ソフトとも団体向けに整備されていた当店にとって、団体需要の減は大きな打撃となります。平成18年に現場に復帰する際、「今までと同じことをしていたのでは駄目だ。変えなければいけない。」と思った女将は、当センターに相談にいられました。

相談員と経営資源の確認をする中で、明治の政界の著名人、文化人が多数宿泊した『対山楼(たいざんろう)』跡に本店が建っていることに着目し、この“歴史”を経営資源として活かし、経営革新を図ることとなりました。



■『子規の庭』の整備

その過程で、「柿食えば鐘がなるなり法隆寺」で有名な俳人正岡子規が対山楼に泊まり、そのときにこの有名な句を作ったこと、庭の一隅に当時からの柿の木が1本残っていることが判明、この地を再度、文人墨客、文化・芸術・情報の交流拠点として復活させようと話が膨らみました。

そんな話で盛り上がったのと時を同じくして、正岡子規の孫にあたる作庭

家の正岡明氏が近くにお住いということが判り、奈良の各界の方々の協力も得て、正岡明氏監修のもと、ゆかりの柿の木周辺を奈良の地で子規を顕彰する『子規の庭』として整備しました。

庭には、子規が対山楼のことを詠んだ、「秋くるる奈良の旅籠や柿の味」の句を伊予の青石に刻んだ句碑が建てられています。

■“正岡子規のファンづくり”が私の仕事

実は今将は9月19日生まれ、この日は子規の命日でもあります。「運命めいた何かを感じる」とは女将の弁。経営革新から話がそれましたが、『子規の庭』の整備を通じて、日本料理天平倶楽部のミッション（使命）が明らかになってきました。前述したとおり、この地を平成の文人墨客、文化・芸術・情報の交流拠点にすることです。

そのためには、本業の料理店の目指す方向も自ずと決まってきます。全国から集まってこられる子規ファンや、奈良の文化・歴史・自然といったものに関心を持っておられる方々に、奈良を感じていただけるお料理の提供を通じて、奈良での滞在を印象深いものにしていただき、お店に来られたお客様同士で文化や芸術について語り合ってください、そういった場の提供です。これまで団体がメインのお客様でした

が、今後はご家族や小グループで来て頂きやすいお店づくりにシフトしていただけることになりました。

そこで、当センターの専門家派遣制度をご利用いただき、マーケティングを得意とする原テルキ氏を派遣し、今後のお店のあり方等について話し合い、店内の雰囲気・サービス・メニューの変更を実施されました。

また、柿にちなんだ創作料理やオリジナル和菓子の販売など、この地の由緒に相応しい物語性を付加した商品・サービスを提供するとともに、来店客が当時の文化を感じられるように子規や同時代の人に関する資料展示など工夫も凝らされています。

「お店を元気あるものとしながら、正岡子規のファンを増やすのが私の仕事。」と女将は張り切っておられます。

俳人正岡子規の赤い糸に引かれて 日本料理 天平倶楽部



■『子規の庭』保存会・友の会

子規にゆかりの奈良の地を顕彰するために子規を中心として、俳句や奈良の近代文学・現代文学に関心のある方々の交流の場とし、様々な活動を行っていく文化拠点として活用していくことを目的として『子規の庭』保存会が組織されました。

また、保存会とは別に『子規の庭』

友の会」も組織され、年に何度か、この庭や天平倶楽部の建物を借りて、『舞台は子規の庭』というタイトルで、「子規の句を旋律に乗せて」、「初夜（そや）の鐘を聴く夕べ」などのイベントも実施されています。

奈良の新しい注目スポットになることを期待しています。



子規の庭

■所在地

奈良県奈良市今小路町45-1
日本料理天平倶楽部内

■開園時間

午前10時～午後4時 入園無料

◎お問合せは

天平倶楽部 (0742-27-7272) まで
<http://www.shikinoniwa.com/>

■会社概要：

(有)天平フーズ (日本料理 天平倶楽部)

取締役 中塚 隆子

住所：〒630-8207

奈良県奈良市今小路町45-1

TEL：0742-27-7272(代)

<http://www.tempyo.com/>

事業内容： 日本料理店

デザイナー的発想の **ススメ**

大阪市立デザイン教育研究所嘱託教授 馬場英彦

デザイナー的発想の磨き方

モノ余りの現在、消費者は何を基準にモノを買っているとお考えでしょうか？

戦後のモノのない時代はモノを作りさえすれば売れました。高度経済成長時代には「機能」が最重要視され、多機能・高機能の商品が好まれました。では、「現在は？」といえますと、ほとんどのモノが機能面では消費者を満足させる基準以上になっています。こうした中では機能の優劣は購買の最終的な決定要因とはなりません。むしろ、「美しい、落ち着いている、安心」といった感性の部分が勝敗を決めているようです。

この感性の判断対象となるのは商品そのものに限りません。置いてあるディスプレイだったり、販売員の接客態度であったり・・・、もちろんネーミングやパッケージは言うまでもありません。

この感性に訴える重要なファクターは、コミュニケーションとデザインです。コミュニケーションについては後に譲るとして、ここではデザインについてお話しします。

デザインというと工業デザインだけと勘違いされる方が多いのですが、口

ゴやマーク、プライスタグの他、展示・ディスプレイの仕方にもデザインが入っています。

ある商品が買ってもらえるかどうかは、幾多あるライバルの中から、まず手にとってもらえるかどうか第一の関門であり、最大の関門と言われています。

こんなご経験はないでしょうか？レストランのショーウインドのトマトソース・パスタに目がとまって入店します。メニューを見てあれこれ考えますが、結局、入店のきっかけとなったトマトソース・パスタを注文されたことは。

先程、第一の関門であり最大の関門であると書きましたが、最初に何気なく手にしたつもりでも、実は、「他とは違う何か」を感じ取って手に取っているのです。その何かには、デザインが大きな威力を発しているのです。

新技術の開発やイノベーションから製品は無限に生まれます。しかし、そこにデザインに精通した者のみが持ちうる感性(=デザイナー的な視点や発想)

の付加がなければ、ヒット商品になる可能性は限りなく低くなってしまいます。

1つの商品がダメであれば、二番手、三番手と次々に提案するストックの少ない中小企業であればこそ、デザインにお金をかけるという発想が不可欠だと思います。

ここで、デザイナー的発想の磨き方をご披露しましょう。

- 1 自分の見聞きした色・カタチ・空間の陰影・材質などを忠実に絵で再現する。
- 2 論理やことばを図形やイメージにして考える。また、相関関係にある沢山の要素を1シーンにしてイメージで理解する。
- 3 顧客を主人公として、どういう風に自社の商品が使われるかを生活のシーン(物語)として組み立てる。

さて、デザイナー的発想をご理解いただけたでしょうか。

NEXTMEAL つぎの食文化へ

FRUX GROUP

A HOME MEAL REPLACEMENT FRUX GROUP WEBSITE

- 青果仲卸事業
- 業務用青果専門小売事業
- HMR事業
- FS(フードサービス)事業

私たちは、「自然の恵み」に感謝、「四季の心」を大切に、お客様の健康な食生活に貢献します。



第12回「八百屋塾」4月15日(火)

惣菜のわかる「八百屋塾」

当社では月に1度、企業様を対象にした勉強会「惣菜のわかる八百屋塾」を開催しております。

【内容】参加費無料 / 要予約

- 基調公演** 様々な企業様、経営者様などをお招きして、毎回興味深いテーマでお話をいただいております。
- メニュー提案** 季節の野菜や果物を使ったメニューのご提案とその素材や調理法のご紹介をいたします。
- 試食** ご提案メニューの試食をご用意しております。

※ご希望の方には毎月ご案内をさせていただきますので、お気軽にお問合せ下さい。



フルックスグループ

〒639-1124 奈良県大和郡山形町696
TEL 0743-56-5520 FAX 0743-56-4319
E-mail kksankou@fruxby.ocn.ne.jp
グループホームページ <http://www.frux.jp>

5Sの実践こそ企業経営の命

●第二回目／5Sの進め方のポイント

奈良県中小企業支援センター 専門調査員
中小企業診断士 富沢隆夫

第一回目は5Sのねらいと効果について述べましたので、第二回目はその進め方のポイントについて紹介します。

5S実施の チームづくり

- ① 継続してやるのが大切です。そのためのチームを工場、部又は課単位に作り、リーダーを決める。メンバーは10人以下が理想です。
- ② 定期的に会合を持ち、各人がテーマを持ち、分担して進める。
- ③ リーダーは決めたことが実行されているかどうか確認し、次の会合でチェックする。

5S実施の ポイント

- ① トップの"5Sをやる"という強い決意が最も大切です。トップの熱意なしには成功しません。
- ② 実施においては整理・整頓が特に重要です。この二つを重点的に実施しましょう。

整理

- ① 思い切って捨てること。トップの思い切りが大切です。
- ② 短期間でいっせいにすること

清掃

- ① 短時間でこまめに清掃すること。(3～5分清掃)
- ② よごれの発生源対策を行うこと。

整頓

- ① 作業性、安全性を考慮して、とりやすく、戻しやすいように置き場所や置き方を決める。現場の責任者、作業者が自ら工夫することが大切です。
- ② 表示を徹底して行うこと

清潔

整理、整頓、清掃を徹底して実行し、きれいな状態を維持すること

しつけ

決められたことを守る習慣をつけること

■5Sのステップごとの期間とボリューム

1ヶ月目	2ヶ月目	3ヶ月目	4ヶ月目
整理			
	整頓		
		清掃	
			清潔
	しつけ		

■まずはやってみる

5Sは誰でも理解でき、誰でも実践できます。かかるお金は少なく、やった結果が見て分かります。そして簡単なことをこなしていくだけで色々な効果につながっていきます。まずはやってみましょう。

自宅の浴槽が
魔法の湯になる

炭 酸 泉

体のことで
悩まない人になる

○ 高濃度炭酸泉をご存じですか？

- ・ 19世紀よりヨーロッパでは治療やリハビリに利用されている炭酸泉浴を三菱レーヨンの高分子技術によりご家庭でも簡単にお使い下さい。

○ すべての血行が良くなれば…

- ・ 万病のもとといわれる血行不良を改善して生活習慣病予防とかいぜんに!!
- ・ 弱酸性のアストリンゼン効果でなめらかな潤いのあるお肌に!!

人工炭酸泉ご体験サロン
奈良 さらりうむ 大御門

営業時間10:00～19:00(水曜定休日)
奈良県大和郡山市美濃庄町23 大御門アネックス
ご予約・お問い合わせは 0743-54-5507

インターネットを使って 情報収集している方へ お役立ち情報!

ITマネージャー 多田久美子

■ テクノラティって? (<http://www.technorati.jp/>)

テクノラティ (Technorati) をご存知ですか。これは、ブログだけを対象とした検索エンジンです。テクノラティのデータによると、全世界で毎日12万個の新しいブログが生まれ、150万個の記事が書かれているそうです。

1時間に約6万個のブログが更新されている計算になるのですが、驚いてしまいますね。

テクノラティでは、記事が投稿されてから数分間でページに反映されるという更新の早さから、今何が話題になっているかを瞬時に知ることができます。また一般的

な検索エンジンでは上位にヒットしないブログに特化した検索なので、クチコミ情報などの“生の声”の宝庫です。こんな美味しい情報を見逃す手はありませんよね。

これ以外にも、国内には大小様々な検索エンジンが存在します。その特性を知ることでも知りたい情報に早くたどりつけるようなテクニックを身につけてください。下記に少し例をあげてみます。実際にご自身で使ってみてください。

■ ビジネスマンお役立ちのGoogle 検索小技集

- 会社情報を知りたいときは、会社名の前に「会社情報」のキーワードをつける。
例: 会社情報 トヨタ
- 現在の株価を知りたいときは、会社名の前に「株価」のキーワードをつける。
例: 株価 日産
- 乗り換え情報を知りたいときは、始点と終点の駅名の前に、「乗り換え」のキーワードをつける。
例: 乗り換え 西の京 京都
(Google トランジット - 駅前探険倶楽部 - えきから時刻表で更に検索)
- プレゼンテーションで参考にしたい パワーポイントのファイルを探したい
例: セキュリティ関連のパワーポイントのファイルを探したい
セキュリティ filetype:ppt
(ワードの場合: filetype:doc、エクセルの場合: filetype:xls、PDFの場合: filetype:pdf)



ISO9001:2000
2006認証取得

健康の喜びを発信する...

Daishin

喜多薬品工業株式会社

創業112年

長寿と健康を科学する和漢高級薬専門メーカー
医薬品から話題の健康食品まで~

あなたの健康は大きな心から...



〒635-0143
奈良県高市郡高取町車木323番地の1
Tel:0745-62-3203 Fax:0742-63-1359
E-mail: daishin@kitayaku.co.jp
HP: <http://www.kitayaku.co.jp>

健康と安心を科学する。

昭和3年創業

有限会社 巽繊維工業所

〒634-0845
奈良県橿原市中曾司町76番地
TEL 0744-22-5229
FAX 0744-25-2822
URL: <http://www.choku.co.jp>

宮脇書店橿原北店

靴下・五本指靴下・サポーター・
健康繊維製品各種 製造 販売

企業への最新情報提供

平成19年10月1日から、信用保証制度の仕組みが変わりました。

いままでの信用保証協会保証付き融資は、お客様のお借入金額に対して信用保証協会が原則として100%保証していました。

平成19年10月1日保証申込受付分からは、「責任共有制度」が導入されることとなり、制度の導入により、保証付き融資は一部の保証を除いて80%保証となりました。

なお、保証付き融資をご利用の皆様にとって、基本的には保証ご利用にあたってのお申込み手続き、ご融資を受けた後の返済等は、これまでと変わりありません。

●責任共有制度の概要

責任共有制度には、「部分保証方式」と「負担金方式」の2つの方式があり、取扱金融機関の選択により、いずれかの方式となります。

【部分保証方式】

融資金額の80%を保証協会が保証します。

【負担金方式】

保証利用実績に基づき、金融機関に一定の負担金を支払っていただきます。

※特定社債保証制度、流動資産担保融資保証制度については、金融機関の方式選択にかかわらず、保証割合は80%となります。

●責任共有制度の対象となる保証制度

原則としてすべての保証が、責任共有制度の対象となります。なお、対象から除かれる主な保証は次のとおりです。

【対象外の主な保証制度】

- ・経営安定関連保証（セーフティネット保証）1号～6号に係る保証
- ・創業関連保証（再挑戦支援保証を含む）、創業等関連保証
- ・特別小口保証
- ・事業再生保証
- ・小口零細企業保証（平成19年10月創設）等



お問い合わせ先

奈良県信用保証協会

企画部 企画検査課

奈良市法蓮町 163 - 2

TEL 0742 - 33 - 0710

新しい受発注取引支援システム「ビジネス・マッチング・ステーション」

～インターネットを活用して受発注情報の登録ができます～



<http://biz-match-station.zenkyo.or.jp/>

企業のみならず、お客様の取引拡大や

ビジネス・パートナー探しをお手伝いするサイトです。

この新システム「ビジネス・マッチング・ステーション」は、インターネット経由で、中小企業の皆様方の取引の拡大とビジネスパートナー探しをお手伝いするための、新しい受発注取引支援システムです。

システムのご利用には、直接企業様が財団法人全国中小企業取引振興協会のホームページ内にある「ビジネス・マッチング・ステーション」のページにアクセスし、ご登録いただくことが必要です。（登録料・利用料無料・会員制です）

中小企業の新事業活動を支援する「新連携」

■ 責任共有制度の対象となる保証制度

近年、中小企業を取り巻く急速な環境変化により、商品の高付加価値化・サービスの迅速化が求められるようになってきています。

一方、個々の中小企業の対応には限界があります。各企業のもつ強み(技術、ノウハウ、販路等)を持ち寄り、ネットワークを形成することにより、1社ではできなかった製品・サービスの開発・販売できる体制を構築することにより対応が可能となります。

そこで、平成17年に「新事業活動促進法」が制定され、異分野事業者の連携による新事業活動を行うことにより

新事業分野開拓を支援する「新連携」制度が創設されました。この「新連携」認定事業に対して、「補助金」「政府系金融機関の低利融資」「設備投資減税」等の支援メニューが用意されています。

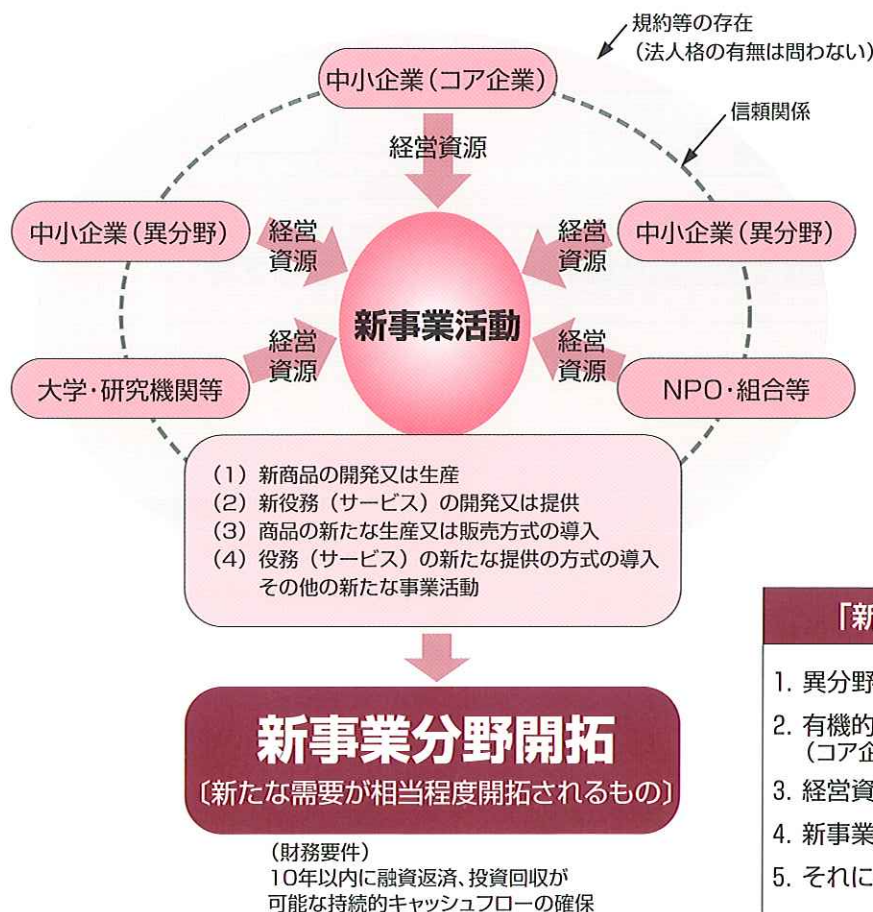
● ビジネスプランの立案をお手伝い

新連携支援近畿戦略会議事務局((独)中小企業基盤整備機構)及び(財)奈良県中小企業支援センターにおいて、ビジネスプラン作成のお手伝いをしています。

- ・ 事業構想の具体化
- ・ 市場ニーズの把握
- ・ 自社の強みの明確化 等

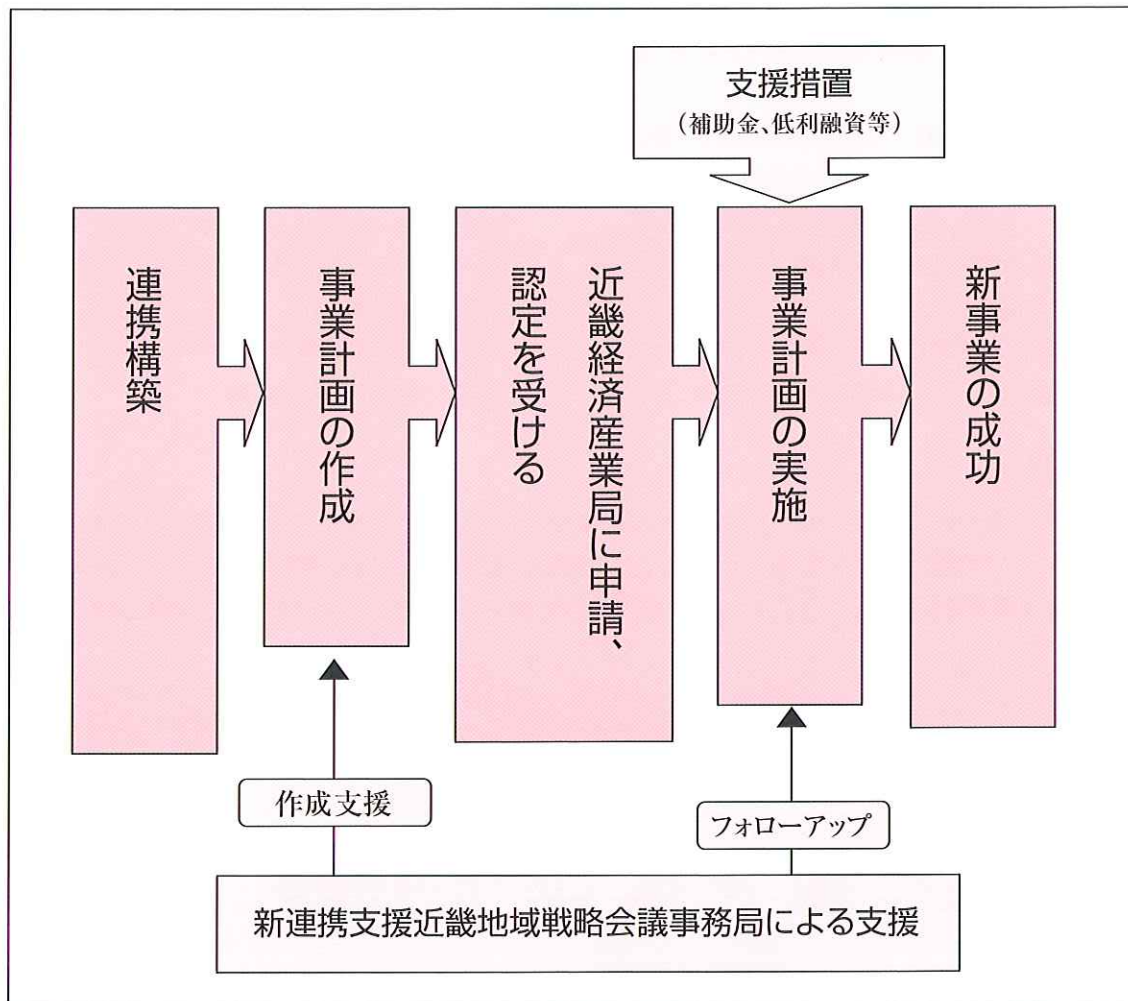
■ 新連携とは

新連携(中小企業新事業活動促進法では「異分野連携新事業分野開拓」といいます)とは、その行う事業の分野を異にする事業者が有機的に連携し、その経営資源(設備、技術、個人の有する知識及び技能その他の事業活動に活用される資源をいいます)を有効に組み合わせて、新事業活動を行うことにより新たな事業分野の開拓を図ることをいいます。(法律第2条第7項抜粋)



中小企業の新事業活動を支援する「新連携」

■ 新連携支援の流れ



● 認定を受けた者への支援措置

1. 補助金（事業化・市場化支援事業）

事業の市場化に必要な取組経費の補助

【補助率】2/3以内 【補助限度額】3,000万円以内

2. 政府系金融機関による低利融資制度

設備資金及び運転資金を、政府系金融機関が優遇金利（政府系金融の中で最優遇金利<特利③>）で、新連携計画に参画する個別企業向けに融資。

3. 信用保証の別枠制度

中小企業者が金融機関から融資を受ける際、信用保証協会が債務を別枠で保証。

4. 設備投資減税

取得（リース）した機械装置等について、取得価格（リースの場合は費用総額の60%相当額）の7%の税額控除または初年度30%の特別償却。

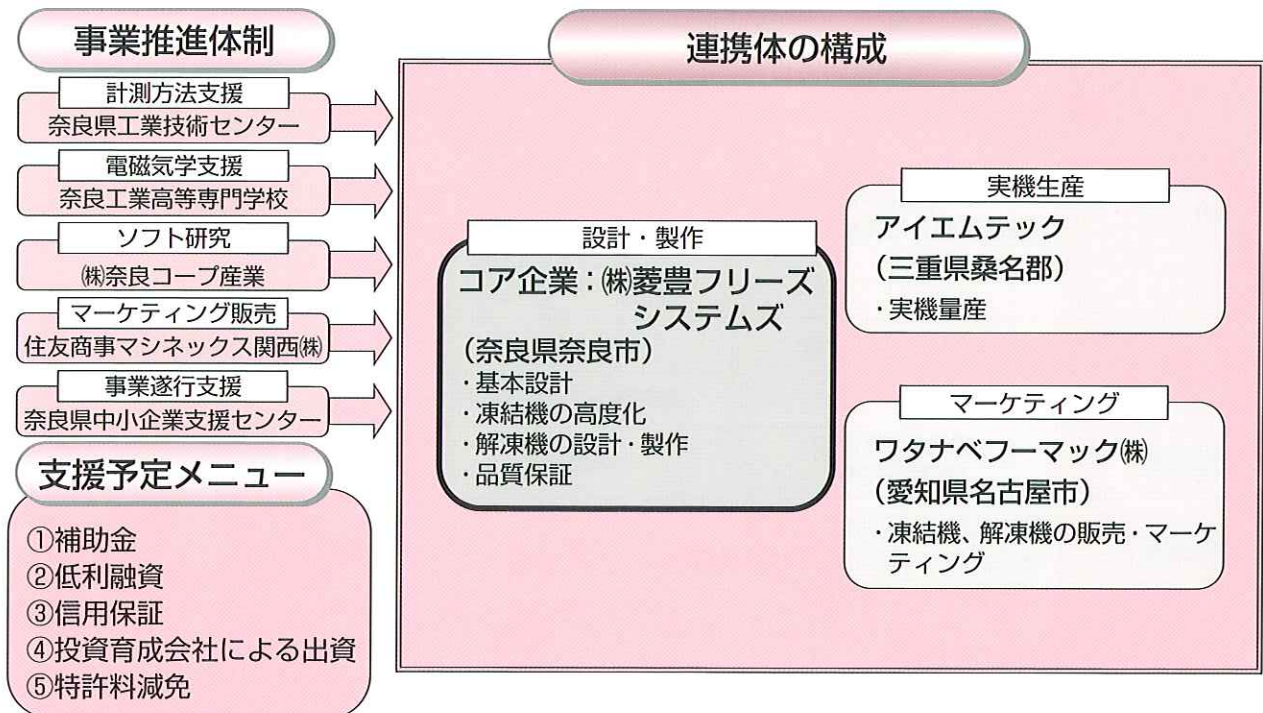
5. その他

- ・ 高度化融資制度
- ・ 独立行政法人情報処理推進機構（IPA）の債務保証制度
- ・ 中小企業投資育成株式会社の特例
- ・ 特許料の減免措置

■ 奈良県初の「新連携」認定企業誕生！

平成19年6月13日、株式会社豊菱フリーズシステムズ（奈良市大宮町）をコアとする「食品の鮮度と品質を落とさない「凍結機」及び冷凍食品を復元する機能の高い「解凍機」の製造・販売」の新連携事業計画が近畿経済産業局に認定されました。

凍結機と解凍機のハード技術を有する株式会社豊菱フリーズシステムズが、従来技術では凍結が困難な食品の品質を落とさずに凍結する冷凍機と、品質を保ちつつスピーディに解凍する解凍機を2社（ワタナベフーマック(株)、アイエムテック）の連携により製造・販売する事業計画です。



小規模企業設備資金制度の

連帯保証人要件が緩和されています

奈良県内の企業様【従業員20人以下（商業・サービス業5人以下）】の創業や経営基盤の強化を図る為、設備の割賦・リース及び導入に必要とする資金の貸付を行う公的な融資制度です。是非ご利用ください。
 （※なお、従業員21人以上50人までの企業については特認枠があります。）

条件	設備貸与事業		設備資金貸付事業
	割 賦	リ ース	資金貸付
貸付率	100%		1/2以内
限度額	一般企業	100万円以上6000万円以下	50万円以上4000万円以下
	創業1～5年	100万円以上6000万円以下	50万円以上6000万円以下
	創業1年未満	50万円以上3000万円以下	25万円以上4000万円以下
償還期間	7年以内 (半年据置)	3～7年 (設備の法定耐用年数による)	7年以内 (1年据置)
利 率	(注1) 2.50% (残高に対して後払い方式)	(注2) 期 間 リース利率 3 年 2.990% 4 年 2.296% 5 年 1.869% 6 年 1.592% 7 年 1.392%	無利子
返済方法	原則として半年賦	毎月均等払い	原則として半年賦
	約束手形による返済		
保証金	設備額の10% (割賦契約時)	必要なし	必要なし
連帯保証人	個人企業・原則として不要 法人企業・原則として代表者のみ (所得要件等があります)		個人企業・申込企業外から1名 (場合により2名) 法人企業・代表者と申込企業外から1名 (場合により2名)(所得要件等があります。)
不動産担保	場合により必要		

※詳細は右記まで
お問い合わせ下さい!

お問い合わせ先

(財) 奈良県中小企業支援センター金融支援グループ
TEL:0742-36-8311 FAX:0742-36-4010

あゆみ続けていきます。

いつも「ずっと」地域の皆さまとともに

考えています。

頼れるパートナーであり続けたいと

お客さまのニーズに積極的にお応えできる

南都銀行はコミュニケーションを大切に、



いつも「ずっと」
頼れるパートナー
南都銀行

ナント・なら・ずっと!
NANTO 南都銀行

本店:奈良市橋本町16
http://www.nantobank.co.jp



NIM 奈良まほろば法律事務所

Naramahoroba-Law-office

所長 弁護士 下村 敏博

弁護士 小山 高史 弁護士 星野 さゆり

弁護士 安藤 昌司 弁護士 原田 章恵

お気軽に事務所へお電話ください。

お問合せ先 **TEL.0745-52-0506**

受付時間/午前9:00~17:00(土日祝は除く)

奈良県大和高田市高砂町2番1号 サンライズビル3F

TEL:0745-52-0506 FAX:0745-52-0516

http://www.naramahoroba-law.com/index.html

E-mail:office@naramahoroba-law.com

山はいのち

水はいのち『悠麺塾』

奈良の伝統産業

『手延べ素麺』作りを本格的に
やってみませんか!

場所: 奈良県吉野郡東吉野村滝野

期間: 最低2週間~最長10か月間

* 宿泊無料(自炊設備完備)、作業手当支給

株式会社 坂利製麺所

奈良県天理市西長柄町676

TEL 0743-67-0129

FAX 0743-67-1495

URL: http://soumen.yamatobito.net/



四季折々の花鳥風月を愛でながら

お気軽に日本料理をお楽しみください。

食後に「子規の庭」や奈良公園を散策してください。



日本料理 天平倶楽部

奈良市今小路町45-1

http://www.tempyo.com/

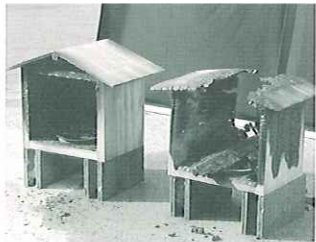
TEL.0742-27-7272(代)

予約専用 TEL.0742-27-7275

70台の大駐車場完備(大型バス可)

火災から大切な命・財産を守るために
創業60年銘木屋が開発した

燃えない木材『エフネン61S』



不燃木材
『エフネン61S』の特長

- ◆ 国内初 積層化認定
- ◆ 国内初 塗膜付き認定
- ◆ 国内最薄認定
- ◆ 木肌の美しさ
- ◆ 優れた寸法安定性
- ◆ 高い安全性

株式会社
ヨコエ

〒633-0091

奈良県桜井市大字桜井125-5

TEL:0744-42-2784

URL: http://homepage3.nifty.com/meimoku/



BUILDING DOCTOR

工場の屋根 ご自宅の屋根

スレート・カラーベストを塗って **補強! 改修!**

張り替え・葺き替え前にご相談ください。

☎ 0120-74-2267

いちおし パーマスレート遮熱工法(屋根)

におし 光触媒コーティング塗料(壁)

番外編 蓄光石 ルミネストン(床、壁)

株式会社 ヤブ原産業関西

〒636-0152

奈良県生駒郡斑鳩町龍田1丁目4番19号

http://www.yabuhara-sangyo.co.jp

kansai@yabuhara-sangyo.co.jp



大阪市立デザイン教育研究所との
コラボで生まれた当社のロゴです。



COMFORT



shirakawa
SHIRAKAWA MFG CO., LTD



Simmons®



maruni

家具サロン
良家
FURNITURE SALON RYOKE



MORISHICE



Sealy



波本工芸
MADE IN JAPAN



KOSUGA



香芝本店

良家

TEL AM10:00~PM7:00 0745 (76) 8855 香芝市上中254 毎週水曜日定休日



奈良店

TEL AM10:00~PM7:00 0742 (35) 8700 奈良市大宮1丁目543 毎週水曜日定休日



橿原店

良家

TEL AM10:00~PM7:00 0744 (21) 8855 橿原市北妙法寺町612 毎週水曜日定休日

ご相談は支援センターへ

(財)奈良県中小企業支援センター

〒630-8031
奈良県奈良市柏木町129-1
なら産業活性化プラザ3F

電話番号 0742-36-8312

FAX番号 0742-36-4003

URL <http://www.nashien.or.jp>

2008. Spring Vol.30



- 電 車：近鉄橿原線、西の京駅下車、東へ徒歩 20 分
- バ ス：近鉄奈良駅より窓の産町行乗車 12 分柏木町南バス停下車西へ徒歩 5 分
- 自動車：国道 24 号柏木町交差点を西折、1 つ目の信号を右折



この冊子は環境調和型大豆インキを使用しています。