

DISCINFORMATIONCOVERY

なら中小企業だより

中小企業の創造・新事業への挑戦

情報発見

[特集] 中小企業新事業活動促進法に基づく創業支援の紹介

創業支援事業活用企業紹介 有限会社 おかの

経営革新計画承認取得企業紹介 有限会社 上杉食品

小規模企業設備資金制度(貸与)利用企業紹介 株式会社 伸和鉄工所

放送大学からのご案内 / 図書・ビデオライブラリー & 受発注案内

7

2005 / vol.20

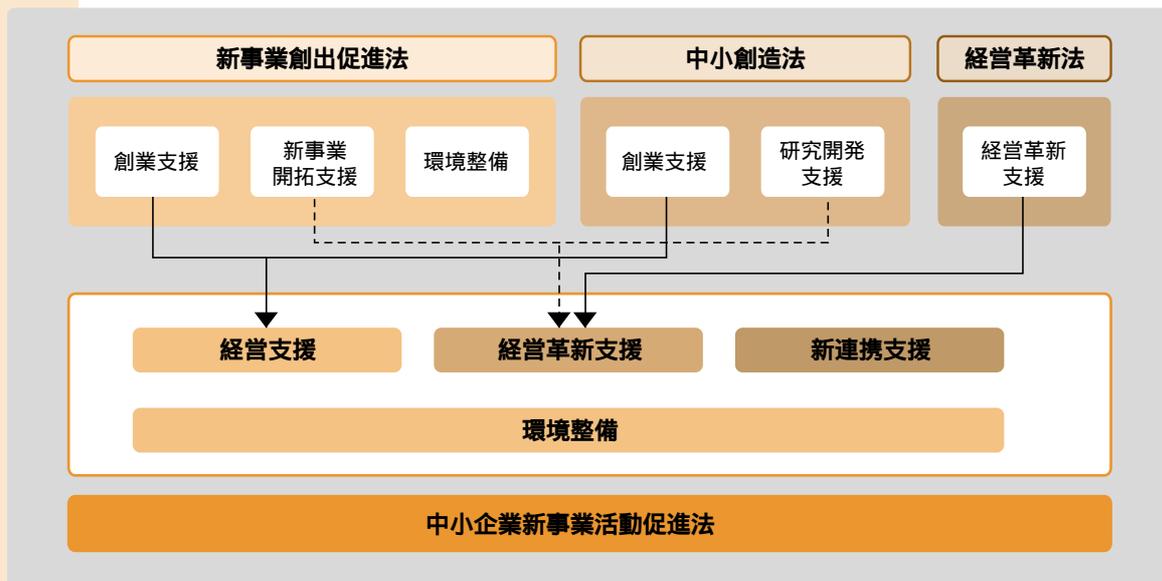
なら産業活性化プラザ 財団法人 奈良県中小企業支援センター

新たなベンチャーの芽を支援します

中小企業新事業活動促進法に基づく 創業支援の紹介

Q. 中小企業新事業活動促進法とはなんですか？

A. 『中小企業の新たな事業活動の促進に関する法律(中小企業新事業活動促進法)』は、利用者にとってわかりやすい施策体系にするため、中小企業経営革新支援法(経営革新法)、中小企業の創造的・事業活動の促進に関する臨時措置法(中小創造法)、新事業創出促進法の3法律を整理統合するとともに、施策体系の骨太化を図って、中小企業の新たな事業活動の促進を柱とした法律です。この法律では、中小企業の新たな事業活動を促進するため、『創業』、『経営革新』、『新連携』の取り組みを支援するとともに、これらの新たな事業活動の促進に資する事業環境基盤の充実を図るために、様々な支援を規定しています。



Q. 創業するにはどうしたらいいですか？

A. 創業・ベンチャーを知るためのシンポジウムや研修があります。

創業塾

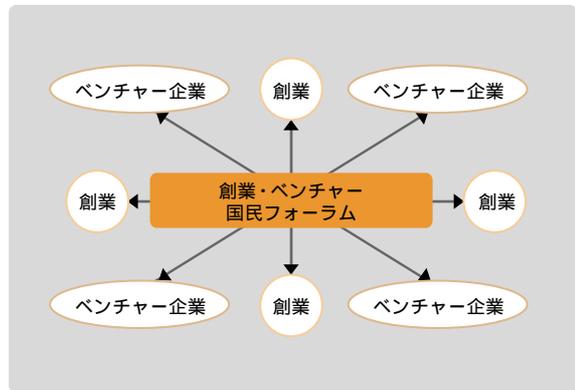
創業を志す方を対象に、経営戦略(ビジネスプラン)の完成、創業に必要な実践能力の習得を支援するため、短期集中研修(創業塾)を開催します。

新事業展開を目指す方を支援するため、「第二創業コース」も開催しております。



創業・ベンチャー国民フォーラム

創業・ベンチャー企業を多く生み出す環境を作り出すため、全国で「創業・ベンチャー国民フォーラム」を組織し、イベントや起業家への表彰を開催しており、創業・ベンチャーに関する情報収集や起業家同士の交流等が行えます。



創業の相談に対応している機関

創業者に対する経営ノウハウや、事業計画の作成方法を学ぶセミナーの開催、個別相談などのいわゆるソフト面の支援が拡充されています。

機 関	中小企業基盤整備機構	各都道府県等 中小企業支援センター	商工会等
対象者	創業予定者、起業間もない方、将来株式公開を目指すベンチャー企業の方など	創業や様々な経営課題を抱える中小企業者の方など	地域の中小企業者や創業を考えている方など
取組事項	専門家派遣、情報提供、経営支援講座等の開催、ビジネスアイデア支援モデル事業(注1)	専門家派遣、情報提供、事業可能性評価委員会(注2)	専門家派遣、情報提供、講習会等の開催
各窓口 お問い合わせ先	中小企業基盤整備機構 ホームページ http://www.smrj.go.jp/ がんばる中小企業なんでも相談ホットライン 0570-009111 (最寄りの中小企業・ベンチャー総合支援センターにつながります。)	各都道府県等中小企業支援センター (左記のホームページのリンクからアクセスできます。)	最寄りの商工会・商工会議所、都道府県商工会連合会

注1) ビジネスアイデアを公募し、ビジネスプランの作成から事業立ち上げまで一貫した支援を実施し、その支援成果を支援モデルとして普及させます。

注2) 技術、ノウハウ等に関する事業可能性の審査評価を行います。

Q. 事業計画(ビジネスプラン)とはどんなものですか？

A.

事業計画書は、自分の夢(創業)を実現するための具体的な行動を示す計画書です。創業者が頭の中に描いている創業のイメージをより具体的にまとめることにより、実現可能なものになります。

事業計画書の前提条件

オーナー(あなた)		
経営資源	クオリティ(質)	数(量)
ヒト	資格・能力・経験	適正人数
カネ	カネの質(資金の入手源泉)	資金量
モノ	モノの質 (購入・リース・レンタル等)	保有台数

事業計画書の構成

- 1 全体構想 創業の動機、事業の概要、市場の環境、事業の将来目標、事業の課題
- 2 具体的な事業内容 事業内容、特色(セールスポイント)、販売・仕入・設備・要員計画
- 3 創業時の資金計画表 開業にあたって、資金がいくら必要で、それをどう調達するかを検討

【参考】

必要な資金			金額	調達資金		金額
設備資金	1	店舗(工場)など(内訳)	契約書・見積書など	自己資金		
	2	機械装置・備品など(内訳)		その他(親・兄弟など)(内訳)		
運転資金	開業に必要な商品仕入資金・備品など		金融機関からの借入額(内訳)			
合計				合計		

4 損益計画表

これから始める事業が、どれくらい儲かるのか利益予測をする必要があります。

予測にあたっては「経営環境」「競合状況」「価格の推移」などの要因を含め総合的に検討する必要があります。

【参考】

	創業当初		メモ
	当初	3年後	
売上高			売上予測高
売上原価			一般的には原価率
売上総利益 (-)			
経費	人件費		
	家賃		
	減価償却費		
	支払利息		
	その他		
経費合計			
利益 (-)			
利益			
減価償却費			
返済可能額 (+)			
			比較
借入金返済額			

新たなベンチャーの芽を支援します

中小企業新事業活動促進法に基づく創業支援の紹介

Q. 創業するのですがどのような支援策がありますか？

A. 低利の融資などの支援が受けられます。

各支援機関の審査を受ける必要があります。

政府系金融機関による創業者向けの融資

制度名 / 取扱金融機関	対 象	貸付限度額	条 件
新創業融資制度 (国民生活金融公庫)	これから創業する方、 又は税務申告を2期終 えていない方	750万円 (自己資金1/2要件あり)	事業計画(ビジネスプラン)が的確であること (無担保・無保証人で融資が受けられるのが特徴)
新事業育成資金 (中小企業金融公庫) (商工組合中央金庫)	新たな事業を開始して 7年以内の中小企業者	6億円	新しい技術の活用、特色ある財・サービスの提供 など、高い成長性が見込まれる事業であること (一定要件を満たす場合、担保が不要となる制度、経営者 の個人保証が不要となる制度を利用可能)

上記以外にも各都道府県、各市町村で創業に関する融資制度があります。

信用保証

対 象 ……これから創業する方又は創業5年未満の方

条 件 ……事業計画が的確であること

制度名	保証限度額	対象資金	担保条件
創業関連保証	1000万円	創業資金(注1)	無担保
創業等関連保証	1500万円	創業等事業資金(注2)	無担保、第三者保証人不要

注1)創業資金とは、創業または創業により行う事業の実施のために必要となる設備及び運転資金をいいます。

注2)創業等事業資金とは、上記の資金に加えた分社化および分社化により行う事業に要する運転資金及び設備資金をいいます。

その他の支援

少資本金で創業できる制度 企業組合制度 最低資本規制の特例 有限責任事業組合(LLP)制度	税制措置 設備投資減税 留保金課税の停止措置 欠損金の繰戻還付制度
補助金制度 実用化研究開発事業 事業化支援事業	その他 ベンチャーファンド ベンチャーフェア

お問い合わせ先

当支援センターでは、事業計画(ビジネスプラン)策定などのアドバイスや、やまとベンチャースクール(創業支援塾)やまとベンチャー夢実現(創業支援ゼミ)などの講習会を実施しています。

〒630-8031奈良市柏木町129-1 なら産業活性化プラザ3F
(財)奈良県中小企業支援センター

ベンチャースクール及びゼミについて..... 産業技術グループ TEL:0742-36-8313
事業計画(ビジネスプラン)策定について... 経営支援グループ TEL:0742-36-8312

企業紹介

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

有限会社 おかの

素材の良さを最大限に 生かした菓子作りを目指す。

有限会社おかのは平成15年11月に創業、菓子店のコンサルタント業務を行われてきました。社長は、当支援センターの『やまとベンチャースクール(創業支援塾)』に参加され、起業家としての基礎を学び、その後、NPO法人『チャレンジ企業支援隊』や大学生の協力を得て店作りや経営についての知識を深め、平成17年4月に大和郡山市にお菓子屋をオープンされました。



岡野社長を支援する方々の心意気により完成した
近鉄九条駅西側にある店舗

農家・加工・消費・流通がともに喜ぶ、4つの笑顔プロジェクト

同社は、社長自身が、お菓子の素材問屋の本社企画開発室での実績に基づく信用やその時に築き上げた人脈を基

盤に、百貨店の歳事コーナーなどのコンサルティング業務を行ってこられました。

住所：〒639 - 1002

大和郡山市九条平野町3 - 31

営業時間：AM9:00 ~ PM8:00

定休日：毎週火曜日(ただし祝日は営業)

喫茶・駐車スペースあり

きんつばロール：
しっとりとしたロールケーキの食感と
きんつばの甘さのバランスがたまらない



社長が、その企画開発の営業で北海道から沖縄まで、何度も生産農家の方々と接する中で、一つの悲惨な現状が浮かび上がりました。

ブランド力がある産地は、都市部の百貨店などにどんどん出荷されますが、ブランド力のない産地は、どんなに良いものでもなかなか都市部には出られず、地元で消費されるか家畜の飼料になるかしかありませんでした。その格差は大きく廃業や転業に追い込まれる程深刻な状況でした。その現状をみて社長は、『このままの日本でほんまにいいのか？農業を軽視しすぎではないのか？』と愕然とされました。

そんな時、営業先の一つであった石川県の生産農家から、どうにかして地

元の生産物を都会に向けて提案できないかと頼まれ、社長が先頭に立って、石川県に相談されました。

その甲斐あって、石川県の全面的な協力を得て、地元生産農家がサツマイモの有機栽培に成功しました。今度は、そのイモを売り込むため、社長が中心となり様々な試作品を作り、地域の物産展等に出品し、積極的にPR活動を行われました。およそ1年半をかけ全国各地の百貨店をまわりPR活動した結果、石川県の無・減農薬のサツマイモ・小豆を使用した和菓子が素材・味の良さから高評価を得て、いつしか物産展の顔となり、作るものすべてが飛ぶように売れるので、売れる イモを

増産 人手を増やす 更に売れるという生産ラインが生まれ、新たな需要・労働力を発掘させ、地元農業の活性化に成功されました。

このイモは、今では地元を代表する“加賀野菜”として全国的に有名になっています。そしてその事業の成功を今度は、自分が事業主となって、店舗展開を実践し地元提案して行きたいと考えられました。

和こころかし はぁと

社長の事業主としての『4つの笑顔プロジェクト』を展開するのが、近鉄九条駅のそばにあるこの店舗。

店内は、ふんだんに木材を使用し、和の空間を演出。喫茶コーナーも併設し、地元の方を始め、口コミでかけたお客様で連日にぎわっています。実は、この店、社長自身も完成するまでどんなものになるのかわからなかったそうです。というのもスペースも予算も限られていたため、地元の協力者に、デザイン・建築の一切をまかせていました。

実際、完成した店舗を見て驚いた。まさか、これ程のものができるとは思わなかった。店内におかれている小物等も金沢の協力者の方々からの提供。みなさんの協力がなければとても開店までこぎ着けられなかったとのこと。

この店は、社長が実践されてこられた『4つの笑顔プロジェクト』への感謝と今後の活躍を期待しての、協力してくださった方々全ての心の結晶といえるでしょう。

店内にある喫茶スペース：
“自然流”そのままに落ち着いた空間を提供している



有限会社おかの



自慢の一品きんつば：
あっさりとしたあんの甘さと粗めにつぶされた
小豆の殻の食感が絶妙。

“自然流の証”

一見、和菓子屋さんと思って店内に入ると、ショーケースには生クリームたっぷりのいちごショートやチーズケーキなど洋菓子が並び、反対側を見れば、よもぎ餅やきんつばなど和菓子がずらりと並んでいます。一つのジャンルにこだわった店に慣れ親しんでいる我々

安全なお菓子を提供するために

菓子屋にとって材料は命。ゆえにこの店で使用する材料の多くは社長と縁深い石川県の生産者や厳選されたこだわりの産地から仕入れられています。奈良にも古代米など独特の面白い素材はある。今後は、奈良県内の生産者とも提携し、こだわりの素材だけが持つ自然のチカラを最大限に引き出せるお菓子づくりを行い、奈良から都市部へ旋風を巻き起こすことを目指しております。

菓子作家『岡野哲也』プロフィール

辻調理師専門学校卒
辻製菓専門学校卒
お菓子の素材問屋「株式会社アワジヤ」洋菓子製造部
学園前アスター洋菓子店勤務
のち、本社企画開発室を担当し、全国有名菓子店の協力を得ながら販売促進活動を展開
仕事などを通じて知り合った県内外の方々の協力を得て大和郡山市九条町に店舗開設
現在に至る



箱詰めされた商品を展示しているスペース：
とある著名な書道家に書いて頂いた“花”という字と金沢の漆職人より提供していただいた木製台が“和”の空間を作り上げている

にはなんとも不思議な光景であります。中でも目をひいたのは“きんつばロール”なる和と洋の融合体。“きんつば”は、この店自慢の一品です。その一品を惜しげもなく生クリームとふわとしたきめ細かいスポンジ生地 で包み込み、若い人達にも親しみやす

いように工夫されています。このロールケーキには『若い人達にも伝統の和菓子の良さにふれてもらいたい』という社長の熱い思いが込められています。他にも社長自身が選び抜いたこだわりの素材を生かしたお菓子が多数並んでいます。



会社概要：有限会社おかの

本社：〒639-1002 大和郡山市九条平野町3-31
TEL：0743-54-4478 FAX：0743-54-8878
代表者：取締役 岡野哲也
資本金：300万円
事業内容：菓子製造及び販売、菓子材料の販売及び関連業務
菓子業務のコンサルタント
従業員：5名

企業紹介

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

有限会社 上杉食品

新商品開発で 市場開拓を目指す

有限会社上杉食品は、自社の経営革新承認計画を申請し、平成15年7月23日に中小企業経営革新支援法に基づく承認を受けました。
今回は、同社の経営革新についてレポートします。



北葛城郡上牧町にある本社工場

コンニャク一筋30年

同社は会社設立20年のコンニャク製造業者。

社長の両親がコンニャク屋を始められ、その後社長が昭和50年に事業継承されました。その後、日本産業発展

に伴う技術革新によりコンニャク製造工程の機械化が進み、機械化により大量生産することが可能となりました。

そこで率先して機械を導入し、事業拡大を図り、奈良、京都、大阪、和歌山、兵庫などの地域スーパー約300店舗と取引されています。



上杉憲史社長：今回事業内容、コンニャクのいろは等について色々お聞かせくださいました

有限会社 上杉食品

新しいコンニャクの提案

コンニャクの市場は、20年前は全国で約2000件の商店があったそうです。

ところが、規制緩和による流通形態の変化、消費者の生活習慣・嗜好の変化などについて行けず、廃業する企業が増え、現在では約600件が残るばかりのことです。

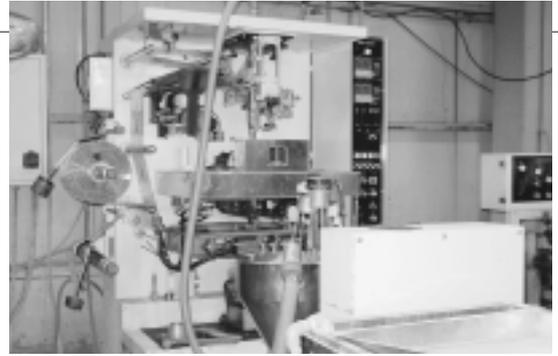
この業界は、冬場は、すき焼き・おでん等鍋物がよく食されることから鍋用にコンニャクがよく売れ、売上も安定しますが、夏場は、そのまま食する機会が減るためやはり消費量が激減し、売上・機械稼働率ともに低下するそうです。

そこで同社は、夏場にあったコンニャク商品を提案することを考え、製造工程を工夫し、アク抜き作業不要で、水洗いだけでそのまま食べることができる商品を開発されました。更にその商品の付加価値を高めるべく、様々な食品を練り合わせ新感覚の商品提案を進めておられます。

具体的には、ミネラル成分を多く含んだ海藻やビタミンを多く含む柚子などを練り込んだ『サラダ蒟蒻』、コンニャク粉からではなく、生芋から作った『生芋こんにゃく』など多品種に渡ります。

これら新製品は、なかなか好調で夏場の業績改善に貢献しています。

同社は今後もコンニャクに付加価値を付けた商品開発をすすめ、新規開拓を図られています。



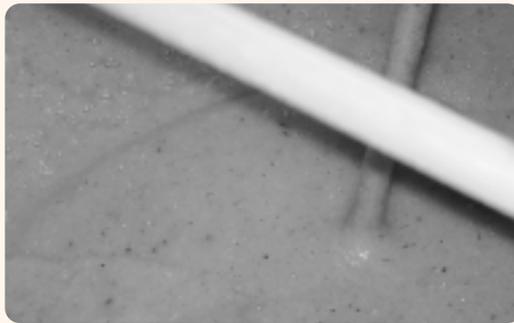
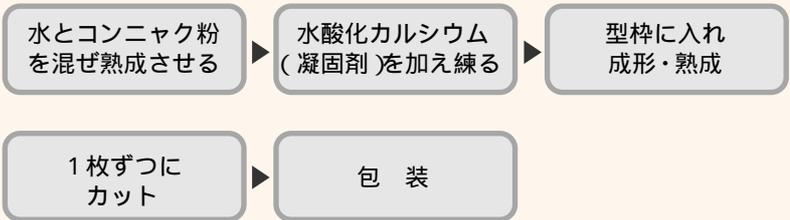
水を混ぜ練り込んだコンニャクを固める為に、石灰と混ぜる装置：石灰の他に卵の殻や貝殻などをコンニャクの凝固剤に使うところもある。同社ではアレルギーを考慮して石灰を使用している。

コンニャク

ができるまで



コンニャク粉から作る場合



練り込み作業：水とコンニャクをじっくりと練り込む

生芋から作る場合



釜揚げ装置：1日中炊きあげ余計な水分を追い出すことで臭いを抑える

炊きあげ後のコンニャク：じっくりと約1日かけて冷まし、熟成させることで余計な水分・灰汁を取り除く



夏の新商品“サラダ蒟蒻”:
つるりとしたのど越しが心地よい
ダイエットにも最適!

コンニャク 豆知識

（コンニャク特有の臭さ 水っぽさを取るには？）

一般的には、下ゆで・塩もみ・めん棒でたたく・から煎りするなど下処理をする必要があります。

（有）上杉食品のコンニャクはしっかり灰汁抜き処理されており、軽く水洗いか、お湯をかけるなどして、表面に付いた保存液の臭いを落とせばそのまま使えます。

（味しみをよくするには？）

コンニャクを包丁で切らずにできるだけ手でちぎると表面積が増え

るので、味のしみ込みが良くなります。またコンニャクの表面に切れ目を入れるのも効果的です。

（コンニャクの鮮度の 見分け方は？）

コンニャクはその大部分が水でできており、時間が経過するにつれ、中から水が出てきます（これを離水といいます）。離水が始まるとコンニャクは徐々に小さくなってきます。よって、離水していないコンニャクが、鮮度が良いということになります。

（コンニャクの効果とは）

コンニャクに多く含まれる成分の一つであるセラミドが肌の細胞の隙間を埋めるため、体内の水分放出を抑制し、外部からの刺激も守ると

いうバリア機能を果たします。

また、セラミドが多く含まれる肌はメラニン色素を抑制します。

美白・美肌効果、アレルギー・アトピーの症状緩和

コンニャクの繊維質やマンナンには水分と一緒にになると、ふくらんで量が増える性質があります。しかも体内での消化が遅いためそのまま腸までたどり着き腸内の消化吸収できなかったカスとともに体外に放出され、腸内の掃除ができます。

また、食物繊維は成人病予防にも優れているとも言われています。

整腸作用

食の安全性を追及

同社は、今後、HACCP（ハザード分析重要管理点）の導入、生産農家と直接契約し、安全性の高い原材料のルート開拓などに取り組み消費者の方々へより安全な食品提供を行える企業づくりを目指してまいります。

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)

1960年代の米国アポロ計画で宇宙食の安全性を高度に保証するシステムとして考案された製造過程管理の手法です。

我が国では、平成7年に食品衛生法が改正され、HACCPを基礎とした管理手法が、総合衛生管理製造過程承認制度として初めて法律（食品衛生法第7条の3）で位置づけられました。

備上杉食品が提供する商品の数々



会社概要：有限会社上杉食品

本社：〒639 - 0205

奈良県北葛城郡上牧町下牧3 - 7 - 53

TEL：0745 - 72 - 2455(代)

FAX：0745 - 32 - 2455

URL：<http://www.uesugisyokuhin.co.jp>

代表者：代表取締役 上杉憲史

資本金：5000万円

事業内容：各種コンニャク製品、
自然食品製造・販売卸売業

従業員数：22名

企業紹介

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

株式会社 伸和鉄工所

技術を磨き、 取引先の信用を創造

株式会社伸和鉄工所は、本社(大阪市平野区)と、奈良工場で主にベアリングを製造しておられます。

今回、当支援センターの小規模企業設備資金制度(リース)を活用し、受注増加に対応されています。



御所工業団地内にある奈良工場：左から山崎裕奈良工場長・丸山光俊社長・丸山和俊常務

鑄物技術の結晶

同社は、薄くて大きな製品加工ができる技術力を持っており、取引先からも高い評価を得ています。元々、同社は昭和49年4月に株式会社丸阪鑄造

所の鉄工部門としてスタートし、昭和51年11月20日に法人化され、創業当初は鑄物を主として鑄型製造から完成品の納入まで一貫して行われていました。



奈良工場内風：間仕切りをきちんとし、作業しやすい環境を整えている



今回導入された 600NCターニングセンタ4パレット：
現在午後11時～午前6時まで無人稼働し生産力向上に貢献している

今回(株)伸和鉄工所が活用した当支援センターの制度概要

利用制度： リース

導入設備： 600NCターニングセンタ4パレット(大隈豊和機械：VTM-65)

目的： 受注増加に対し製品の生産力向上及び従業員の負担軽減を図る

効果： 小口径は24時間、大口径は午後11時から午前6時まで無人運転可能となり、従業員の負担軽減(労働時間短縮)と生産力が向上しました。

約15年前から社長は、日々の経験によりこれからの製品は軽量化が必要と考えておられました。丁度その頃、火力発電所のインペラを回すベアリングカバー製作の注文をきっかけにこれまでの鋳物業から加工業への転身を図られました。

奈良工場設立

同社は、金属加工の受注と製品規格の大型化に対応するため新たな工場の設置を必要と考えました。本社周辺では用地確保が困難であった為、本社と別工場で小口径と大口径のベアリングの製造の棲み分けを図られました。

そこで周辺地域で工業用地を探した結果、平成13年7月に奈良県御所市にて大型の量産工場を確保されました。奈良工場設立当初はアメリカの自爆テロ事件の影響による景気低迷もあり、受注が低迷していましたが、その後、景気回復とともに徐々に受注が増加し始めました。

そこで、生産工程の簡素化を図り製品の付加価値を上げるべく東芝機械と夜間無人運転できる機械を共同開発し、大量生産に対応できる体制を確立されました。

その後、中国の急速な経済発展いわゆる“中国特需”に乗り、多くの受注が入り、業況は上向いています。

また、今年に入り風力発電に使用する風車のベアリングの受注も入り、連日フル稼働にもかかわらず、生産が追いつかない状況だそうです。

今の人員では24時間体制での稼働が困難であり、この業況下では即戦力

ここまで思い切った行動ができたのも社長自身が鋳物の製造の全てを熟知し、経験を積み重ねていたからなのです。鋳物技術がなければここまで現在の薄く大きい金属加工技術は確立し得なかったとのこと。

の人材確保も難しい状況であったため、当支援センターの小規模企業設備資金制度を活用し、今年3月に夜間無人運転可能な機械を導入され大量受注に対応されています。

『同業他社が、業況悪化、後継者問題などの理由で倒産・廃業していく中、工場設立を検討するのは勇気が必要だった。今考えれば、あの時に奈良工場を設置していなければこの規模での工場設置は困難だった。ましてや今日の需要に対応できなかった。』と社長は語られています。

創業30周年を迎え

同社は、製造業に以前からあったきつい・汚い・危険のいわゆる3Kのイメージを払拭するため、労働環境の整備や地元の若い人材を獲得・育成を図り地元根ざした企業を目指しています。

南阪奈道路の開通などインフラ整備が進み、立地条件が改善してきているのでいずれは大阪の本社機能を奈良へ移し、奈良を拠点に新たな事業展開を図って行きたいと社長は語られています。

会社沿革

- 昭和49年 4月 ▶ 株式会社丸阪鋳造所の鉄工部門を独立させ伸和鉄工所として創業
- 昭和51年 11月 ▶ 伸和鉄工所を法人改組NC機械導入
- 昭和63年 1月 ▶ 新工場の建設
敷地：1250㎡ / 建物：1000㎡
- 平成13年 7月 ▶ 大型品加工工場として奈良県御所市に奈良工場を新設
敷地：2500㎡ / 建物：1300㎡
1000NCターニングセンタ8パレット
(東芝機械 T M F - 10)を導入
- 平成17年 1月 ▶ 中小企業経営革新計画の承認企業に認定(大阪府)
- 平成17年 3月 ▶ 600NCターニングセンタ4パレット
(大隈豊和機械 V T M - 65)を導入
現在に至る

会社概要：株式会社伸和鉄工所

本 社：〒547-0043
 大阪府大阪市平野区平野東4-4-34
 T E L：06-6976-2164(代)
 F A X：06-6976-6090
 奈良工場：〒639-2261
 奈良県御所市城山台166-11
 T E L：0745-66-9555
 F A X：0745-66-9557
 代表者：代表取締役 丸山 光俊
 資本金：1000万円
 事業内容：
 水道用ダクタイル鋳造異形管及び継手、大型ベアリング内外輪及び部品 / 大型建設機械用減速機、工作機械用部品・加工
 従業員：30人

写真左：風力発電機用ベアリング外輪 1100mm
写真右：風力発電機用ベアリング内輪 940mm



教養学部・大学院生 平成17年10月入学(第2学期生)

自宅がキャンパス 放送大学「学生募集」

放送大学はテレビとラジオで授業を行う文部科学省、総務省所管の正規の大学です。
マイペースで自宅学習できます。1科目(2単位)からでも学べます。

自分の興味のある
科目だけを
学びたい方

または、様々な分野の科目を
複数学び自己啓発を
目指している方

大学院レベルの
高度な専門知識を
自宅に居ながら
身に付けたい方

学士の取得を
目指している方

教養学部

「学士(教養)」の学位が取得できます。
入学試験はありません(15歳から)。
人文・社会・自然・産業等の幅広い分野の
科目(300科目)から選べます。

大学院(修士選科生・科目生)

18歳以上であれば誰でも入学できます。
総合文化・政策経営・教育開発・臨床心理の
4プログラムの開発科目から学べます。

（その他職場研修で利用する等、いろんな活用の仕方
があります。この機会にご自分の生涯学習の一環と
して、是非放送大学で学んでみては如何でしょう？

出願
受付期間

平成17年

6月15日(水) ▶ 8月31日(水)

資料請求無料

放送大学奈良学習センター(奈良佐保短期大学内)

〒630-8425 奈良市鹿野園町806
TEL:0742-64-2695 FAX:0742-64-2697

放送大学ホームページ
<http://www.u-air.ac.jp>

Books & Video Library Service

お問い合わせ先

(財)奈良県中小企業支援センター
経営支援グループ
TEL:0742-36-8312 FAX:0742-36-4003

『図書・ビデオライブラリー』のお知らせ

当支援センターでは、中小企業の経営に関する図書、調査報告書、月刊誌・機関誌、ビデオを豊富に取り揃えており、自由に閲覧可能です。

また、一部の書籍を除き貸し出しも行ってありますのでぜひ一度ご活用ください!!

利用対象者 原則として、県内の中小企業関係者

貸出期間 原則として1週間以内

貸出数 ビデオ・・・1回につき5本以内

書籍・・・1回につき5冊以内

利用料 無料

貸出・返却 当支援センターの窓口で受付致します。

注意事項

返却の際には必ず巻き戻しの上、返却して下さい。(テキストが付いているものは、一緒に返却して下さい。)
貸出を受けたビデオテープの複写・転貸は禁止します。万一、破損・紛失などが生じた場合は、現物または実費(再購入に要する費用)を貸出申込者の責任において負担していただきます。

受・発・注

NEWS

情報

NEWS 発注 ニュース

次の発注希望があります。紹介を希望される企業は、当支援センターまでお申し出ください。

地域	発注品目	加工内容	発注条件		
			必要設備(材料等)その他	数量	支払
東京都	<ul style="list-style-type: none"> 一般切削加工 一般研削加工 電子ビーム加工 平面研磨加工 	・左記加工	SUS304を主に15t×25×230～450のフラットバーに溝加工後、蓋を電子ビーム溶接により密閉し管路をつくる	話し合い	話し合い
広島県	<ul style="list-style-type: none"> 型打ち鍛造加工 熱間鍛造加工 	・左記加工	自動車用コントロールアームの鍛造加工 重量:約4.9KG 材質:S43CV(仮)	話し合い	話し合い

お問い合わせ先

(財)奈良県中小企業支援センター
経営支援グループ
TEL:0742-36-8312 FAX:0742-36-4003

当支援センターの下請(外注)取引あっせんを経由した取引は、企業それぞれの責任で行ってください。このニュースは、受・発注アンケート等を参考にして作成したものです。

下請(外注)取引あっせんの結果については、必ず支援センター・経営支援グループへ報告くださるようお願い申し上げます。

メールマガジン「産研学わいわいがやがや」、登録募集中!

当支援センターでは、産・研・学の連携による産業創出を目指して、交流情報や支援情報等のタイムリーな情報をお届けするために、メールマガジン「産研学わいわいがやがや」の配信サービスを行っております。是非、ご登録下さい。登録は下記HPから出来ます。

また、FAX、電話、メールからも登録を受け付けております。

FAX : 0742-36-4003

電話 : 0742-36-8312

メール : keiei@nashien.or.jp



是非、アクセスしてください。
<http://www.nashien.or.jp>

創業・経営革新をめざすあなたの

「元気」

を応援します。

総合相談

ワンストップサービスで創業から経営革新まであらゆる経営相談にお応えします。
(受付時間: いずれも午前9時より午後5時まで)

一般相談

月～金 経営全般

特別相談

	第1週	2	3	4	5		
月	●	●	●	●	●	毎週月曜日	情報(IT)化相談日
火	●	●	●	●	●	毎週火曜日	マーケティング・デザイン相談の日
水		●		●		第2・4水曜日	法律相談日(同日が祝日の場合は翌日)
木		●		●		第2・4木曜日	金融相談の日
金	●	●	●	●	●	毎週金曜日	産研学共同研究相談日
土	●	●	●	●	●	祝・土・日曜	休日相談日(事前の予約制)※年末年始を除く
日	●	●	●	●	●		

特別相談は専門家が相談に応じます。

情報発見

中小企業の創造・新事業への挑戦

2005. 7 vol.20

編集・発行(財)奈良県中小企業支援センター

〒630-8031 奈良市柏木町129-1

なら産業活性化プラザ3F

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

総務調整グループ

TEL:(0742)36-8310 FAX:(0742)36-4010

金融支援グループ

TEL:(0742)36-8311 FAX:(0742)36-4010

経営支援グループ(総合相談室は1F)

TEL:(0742)36-8312 FAX:(0742)36-4003

産業技術グループ

TEL:(0742)36-8313 FAX:(0742)36-4003

印刷:実業印刷株

