

CONTENTS

- 2 ニッポン全国物産展 / WEBセミナー
- 3 「進取の気性」を経営に活かす
- 4 未来を応援 / 税を考える週間

第721号

令和5年11月1日発行
(毎月1日発行 発行部数20,500部)

元気企業紹介

ジビエで地域の特徴を活かした新たな取り組み

ほたる 自然派工房ほたる

当店は恵那市明智町で飲食店の「ほたる」とジビエ肉の食肉処理・販売の「自然派工房ほたる」を営んでいます。

当店概要

平成29年に先代である母より「ほたる」の事業を引き継ぎました。当店は平成5年に先代が開業してから今年で30年目になります。

こだわりの地元食材や市場で仕入れた鮮魚を使って、こだわりの創作料理や居酒屋料理をお客様に提供しています。

日頃より地元のお客様を中心に多くのお客様にご来店いただいています。



ジビエを始めるきっかけ

当店は新型コロナウィルスの影響で休業要請・時短営業要請を受けました。この新型コロナウィルスがきっかけとなって新事業の立ち上げを決心しました。

新事業には地域資源を活用したい！という思いがあり、当地域は山間部で野生鳥獣が多く、獣害対策で捕獲された野生鳥獣をジビエ肉と

して活用できるのではないかとということに着眼しました。これまでもお客様から事前のご要望があればジビエ肉を仕入れてジビエ料理を提供していました。今後は当店で野生鳥獣の食肉処理施設を建てて、ジビエ肉の販売やジビエ料理として提供することはできないかと考えました。

新事業立ち上げに向け、商工会に支援していただきながら、野生鳥獣の食肉処理業を始めました。

当施設で加工したジビエ肉の販売と当店でジビエ料理として提供しています。



自然派工房ほたるのジビエの特徴

- ① 当施設にて丁寧なジビエ肉の食肉処理をしています。
- ② 今は主に鹿肉を提供しています。解体施設ならではの骨付き肉や珍しい部位を使った料理をお客様のご要望・ご予算に合わせて提供しています。
- ③ 店主がジビエ肉の特徴を活かした料理を提供しています。

2号店オープン

当店では野生鳥獣の皮を革製品として活用しています。当店の隣にジビエ肉や革製品や雑貨を販売する2号店をオープンしました。当店で加工した新鮮なジビエ肉や動物のサイ

ズによって大きさや厚さが違い個々の特徴を持つ一枚皮や1つ1つ手作りで作った革製品・雑貨・小物を販売しています。

これからの取り組み

当地域には観光客が戻りつつあります。今の契機をいかして商工会に相談しながら当店の有効的な情報発信をしていきたいです。たくさんの方に来店いただきジビエ料理を堪能していただきたいです。

(所属) 恵那市恵南商工会



ほたる 自然派工房ほたる

代表 佐々木規文

◆ 恵那市明智町865-18
0573-5510007

Instagram

アカウント ほたる

hotaru_s_firefly



HOTARU_S_FIREFLY



ニッポン全国物産展 2023

～ここでしか味わえない
ニッポン全国の魅力が大集合～

東京へお出かけの折は、是非お立ち寄りください！



▲ニッポン全国物産展HP



▲昨年の様子

全国商工会連合会主催の「ニッポン全国物産展2023」が11月17日～19日の3日間、東京・池袋サンシャインシティ展示ホールで開催されます。

今年のニッポン全国物産展は、『日本最大級のフードコートに要するニッポン全国物産展』をテーマに、全国のご当地フード、昔ながらの名産や地域の特産品まで、ご当地の味が大集合します。出店数はなんと200ブース以上！内7割がフードコートとなります！

食べて、飲んで、買い物して、ここでしか味わえない楽しい時間をお過ごしください。

昨年は新型コロナウイルス感染症の影響もありながら、3日間で約5万8千人のお客さまが来場、5,584万円の売上をあげる大規模な物産展です。

「全国展開を目指している」、「東京でテスト販売を行いたい」等と考えている事業者様は次回の出展等をご検討ください。集客企画や広報活動で多くの来客が見込まれ、関東圏での販売、PRの絶好の機会です！また、全国商工会連合会主催による様々な販路開拓事業を行っておりますので、最寄り商工会までお問合せください。

■ 岐阜県からの出展事業者は次の通りです。

- 里山きさら (揖斐川町商工会)
- 白川菓匠大黒屋 (白川町商工会)
- 株式会社飛騨山椒 (高山商工会)
- 株式会社ナイス/近縁屋 (瑞穂市商工会)

無料オンラインセミナー！

商工会「WEBセミナー」を利用して経営に役立てよう

「経営実務研修」「従業員研修」「パソコン実務研修」などご利用いただけます

▶おたのしみコンテンツ

商売の本質、顧客ニーズを知る方法

市場を理解する簡単テクニック
～誰でも実践できる調査の初歩～

講師 アックスタイムズ株式会社 代表取締役
橋本 規宏



市場調査はビジネスの重要な要素である商機やリスク回避を捉えるのに役立ちます。現在、調査するには多大な費用がかかるため、大企業が行うことがほとんどです。しかしちょっとした知識があれば誰でもできる分析もあります。ここでは食パンを対象とする市場調査の進め方を紹介します。

事前準備が「交渉」の成否を決める！

元商社マンが語る 価格交渉の極意

講師 ビジネス交渉コンサルタント/元プロボクサー商社マン
生駒 正明



輸出企業の業績は回復基調で受注が増えていますが、競争が激しい業界の企業は受注単価を引き上げることが難しい状況です。このセミナーでは、インフレや原料高騰のなか、販売価格を上げる、仕入れ価格を調整するなどの価格交渉を有利に進めるためのポイントを学びます。

	セミナー名	講師名	時間
一般経営	NEW 会社を存続・発展させる高収益化計画セミナー	野口 崇	37分
	NEW 金融機関との付き合い方	川居 宗則	31分
研修・人材育成	全ての経営者必見！未来を切り開くDX入門	井手 美由樹	40分
	経営者・管理者が成果を出すための12の原理原則(6)	片貝 竜也	9分
	ビジネスマナー基礎講座	樋口 智香子	80分
	働き方改革に効く部下との関わり方の秘訣	浅野 潔	64分

	セミナー名	講師名	時間
労務	心理学を通じた伝え方でコミュニケーションを考える	大野 ゆかり	33分
	新しい働き方を考える～こんな支援策があるの？～	米澤 章吾	61分
健康	メンタルヘルス対策	渡部 富美子	36分
財務・経理	インボイス制度まるわかり講習	小澄 健士郎	101分
政治・経済	SDGs 入門講座～親子でできる・家庭でできるSDGs～	福田 多美子	45分
	地方創生に向けたSDGs 推進	影山 貴大	54分

iPhone、スマートフォンでも視聴可！ ご視聴にはIDとパスワードが必要です 各商工会ホームページよりログインできます。最寄りの商工会までお問い合わせください。

「進取の気性」を 経営に活かす

水野先生には、全10回シリーズで会員事業者様のための経営に役立つ情報をトピックスとして、連載していただきます。

第5回

「経営者の言葉の使い方」

オフィス・インサイドアウト
中小企業診断士 水野輝彦



前回と前々回は、事業再構築補助金を活用して「進取の気性」で新たな取り組みにチャレンジしている事業者の事例を紹介しました。今回は、そのようにチャレンジする経営者が使う言葉と、一步踏み出すことができない経営者が使う言葉の違いについてお話します。生まれてからこれまで、自分の言葉を一番聞いているのは誰でしょうか。その答えは、そう「自分」ですよ。経営者の皆さんが口にした言葉を一番聞いているのは、自分であるということをまず認識しましょう。

「脳は否定語を理解できない」とされています。これは、「ピンク色のうさぎ」を「想像しないでください」と言われてもほとんどの人が「ピンク色のうさぎ」を一度は頭に思い浮かべてしまうことからわかります。「失敗やミスしないように」や「リスクが高い」、「できなかったらどうしよう」、「まだ十分準備できていない」…などなど否定的な言葉が口癖になっていないでしょうか。このような否定的かつネガティブな言葉を使っている人は、失敗やリスク、できないということをその都度頭の中で「聞いて」いることとなります。一方で、前向きで行動的な経営者は、「上手くいくだらう」や「できることからやってみよう」、「なんとかなる」などの言葉を使う方が多いように思います。そのような経営者の頭の中を想像してみると、上手くいっているイメージが最初に浮かんでいるのではないのでしょうか。

これらからわかることは、経営者の皆さんが口にする言葉は、とても大切だということです。普段話している時に他者に向けて口にした言葉は、他者に向けているだけでなく、自分にも影響を与えているということになります。また、

それだけではなく、頭の中で考えていることも自分が聞いて(感じて)いることです。人は1日に6万回以上も思考していると言われてます。6万回の思考の過半数を否定的なことやネガティブなことを考えている人と、反対に、前向きでポジティブなことを考えている人では、性格や行動も変わってくる気がしませんか。やはり否定的(ネガティブ)な言葉よりも肯定的(ポジティブ)な言葉を使った方がいいのではないのでしょうか。そこで、経営者としてもっとポジティブに行動的になりたいと考えるなら、方法は簡単です。自分の思考をチェックし、否定的な考えや言葉が浮かんできたらその瞬間に気づき、言い換えればいいのです。また、ついつい否定的な言葉を使ってしまったら、次は言い換えられるように、修正していく癖をつければ、だんだんとそれができるようになります。ポストコロナ時代に入り、今後も様々な環境の変化があると思います。「先行きが不透明で不安」な経営者ではなく、使う言葉を変えることで「いろんなチャンスがありそうでわくわくする」と思える経営者になりませんか。

ピンク色のウサギを想像しないで！



未来を応援

和〜くショップ ^{can be} 甘美

心のパワースポットとして、みんなを笑顔にできる場所を目指す!



練り切り作品



「練り切り体験教室」受講風景

■ 創業時の想いと、これまでの歩み

甘美 (can be) という事業所名は和菓子の持つ「甘くて美しい」特徴と「心地よくうっとりした気持ちにさせる」という内面の様子に「can be」の「できるかもしれない」という未来への希望を表す英語の意味を複合的に合わせたものです。

この場所を心のパワースポットとしてたくさんの方々笑顔になってもらえる場所を目指して2021年に創業しました。

その後、様々な分野の方々とのご縁ができ、ワークショップの講師として文化的で魅力的な講座を開講して頂き、多くの方々を受講して下さっています。

私の開講している「練り切り体験教室」「発酵食料理教室」をはじめとして、「陶芸教室」「フラワーアレンジメント」「とんぼ玉作り体験」「螺鈿作り」「藍染め」「かご編み」「パン作り」「筆文字」などの作る教室、「茶道」「華道」「ヨガ」「収納技術」などの学ぶ教室「シンギングボウル」「茶テnderさんのお茶会」「よもぎ蒸し」「ハンドマッサージ」などの癒す教室など、始めた頃には考えもつかない講座が行われ、嬉しい悲鳴をあげています。コンサート会場にして頂いたり、フォトスタジオになったりと築86年の古民家も喜んで

いることでしょう。



▲店舗外観 ▼店舗内観



■ 強みとこだわり

甘美は何より講師の方々それぞれのエキスパートであるということが強みです。専門性の高い講師の講座は深みがあり得るものが違います。

もう一つは食に対するこだわりです。「食」という字は「人を良くする」と書きます。いくら見た目が良くても身体に害があるものは口に入れたくあり

ません。練り切りの餡子は国産で最高級の北海道産の手亡豆を添加物なしで製餡されたもの。食紅も天然色素を使い、幼いお子様や妊婦さんも安心して召し上って頂けます。お抹茶も海津市の老舗お茶屋さんの「石臼で引き立てのお茶」を使っています。

発酵食料理教室では、畑で収穫された野菜や地元産のジビエや野菜を、手作りした味噌や甘酒、塩麹などの発酵調味料を使って調理する「生きているものの命を頂き自分の命へつなぐ」命のリレーです。

■ 商工会の支援

国の小規模事業者持続化補助金一般型(創業枠)を活用。店舗である古民家の浴室を改装し、ベッドと寝具を導入しました。この時併せて宿泊の許認可を取得。古民家で快適な宿泊ができるようになりました。遠方からお越しのお客様や、古民家での宿泊体験に関心のある方に大変好評です。

■ 今後の展望

練りきり体験は海津市のふるさと納税返礼品にもなり、今後は国内だけでなく海外の方にも古き良き日本文化を親しんで頂ければと思います。

誰かに与えられた生活ではなく、自らが考え学び、体験できる文化的な空間として五感を使って様々なことを「can be〜」して頂けると嬉しいです。

(海津市商工会)

和〜くショップ 甘美 (can be)

■ 海津市南濃町羽沢638

☎ 0584-55-0837

🌐 <https://can-be-miki.jimdofree.com/>



CAN.BE.MIKI

税務署からのお知らせ

税を考える週間

テーマ「これからの社会に向かって」

国税庁(税務署)では、国民の皆様に、租税の意義や役割、税務行政に対する知識と理解を深めていただくために、毎年11月11日から17日を「税を考える週間」として、国税庁ホームページ (<https://www.nta.go.jp>) 等で様々な情報を提供しています。ぜひご覧ください。

岐阜北税務署 ☎ 058-262-6131



税を考える週間

検索



さらに便利で使いやすい!
ネットでも申請・納税。
e-Tax
国税電子申告・納税システム

