

たてはやし

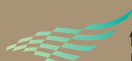
2023

9

No.477

 **館林商工会議所**

〒374-8640 館林市大手町 10-1
URL: <http://www.tatebayashi-cci.or.jp/>
Mail: azalea@tatebayashi-cci.or.jp



2023
健康経営優良法人
Health and productivity

Tel: 0276-74-5121 Fax: 0276-75-3189

発行人: 正田 隆

印刷: 田部井印刷(有)



今月号の表紙

No. 17

「自家焙煎珈琲 copicopi」

小規模事業者
持続化補助金を
利用しています

代表コメント:

ハンドドリップで淹れた美味しいコーヒーをデリバリーいたします!
コピコピブレンド (HOT or ICE) を 2.2ℓ (15 ~ 20 杯分) で 3,500 円
です。※お持ちするのはコーヒーのみとなります。

お気軽にお問い合わせください。 ☎ 0276-51-9032

※詳細情報は 15P へ

開催直前! 麺 - 1 グランプリ特集!!

- ・ 前回の様子 2
- ・ 出店者紹介 3

たてはやし七夕まつりが開催されました 4

青年部だより 13

産業祭出店者募集開始 14

セミナー・相談会のお知らせ 15

毎月1日発行 定価 100 円 (購読料は会費に含まれています)

第9回 麺-1 グランプリin館林

麺の街たてばやしに麺料理が集結!

9月23日(土)・24日(日)

会場 館林城ゆめひろば



● 前回開催時の様子(2019年5月)



前回の結果

グランプリ

白河軍鶏ラーメン 麺や鶏正
「白河軍鶏ラーメン」

準グランプリ

大正五年創業 上州板倉 原田製麺
「板倉きゅうりの冷汁うどん」

第3位

麺のクリタ with GOGO 来宝軒
「新烏セアブラ生姜醤油
～ジンジャージャンキーヌードル～」

第4位

館林うどん
「明太子クリーム饅頭」

第5位

お好み焼 神蔵
「神戸オムソバ」



美味しい麺を食べながらステージイベントをお楽しみください!
ケーブルテレビ館林のイベントも開催予定



4年振りの開催! 楽しいイベントが盛りだくさん!



9/23^土 AM
麺-1
ステージイベント
開催!



群馬県出身
アイドル
フリードリッ
ゆりもり

大食い
いらずかる
らすかる
新井

第9回『麺-1グランプリ in 館林』

出店者紹介



③ 浅野屋 茂兵衛

小山市 600円 そば

■新潟名物へぎそば(きのこ汁)

水を使わず「布海苔」をつなぎに熟練の腕で作られる芸術的なそばです。北関東では、当店だけで召し上がれます。

⑦ 光の鳥

下野市 500円 うどん

■やきうどん

出汁と秘伝のタレをブレンドした焼き鳥屋さんの焼きうどんになります。

⑪ 名護Tacoスパ!!

名護市 500円 パスタ

■【冷製】沖縄Tacoスパ!!

冷製パスタ南国スパイシー風味。オリジナル麺に珍しい柑橘の組み合わせ。濃厚な味わいとほろ苦さがマッチ!

⑮ B級グルメ館

足利市 600円 パスタ

■いろいろナポリタン

ナポリタンにチーズほか4種類の人気グルメ全部のせで、色とりよく満足感がある食材。

⑲ 麺のクリタwith GOGO宝来軒

館林市 700円 らーめん

■炭焼中華18 ~ eighteen ~

18年の歴史が詰まった芳醇なスープに粗挽き小麦粉「SELVAGGIO」を配合した麺で一か八かの大勝負

⑲ ラーメン 民ちゃん

館林市 500円 らーめん

■邑楽館林産「百年小麦」を使用した自家製麺と名産コラーゲンのスープの旨みながら醤油ラーメン
邑楽館林産「百年小麦」を使用した自家製麺と麺1verとして名産コラーゲンで炊いたスープぜひご賞味あれ

⑲ 糸魚川うまいもん会

糸魚川市 500円 やきそば

■糸魚川ブラック焼きそば

新潟県産のイカとイカ墨を使ったインパクト抜群の焼きそばです。まさかの黒、まさかのうまさ。

⑳ 第1回中国料理世界大会第3位の店 好好

小山市 700円 やきそば

■鉄人北海道焼きそば

北海道の恵みたっぷりのカニ、ポテト、豚肉が入った豪華焼きそば。

㉓ 小山FBライオンズクラブ

小山市 500円 やきそば

■旨唐あんかけ焼きそば

15種類のスパイスでじっくり煮込んだ鶏唐、ポテトたっぷりのカレーあんかけ焼きそば

④ 桐生麺類商組合

桐生市 500円 うどん

■カレーひもかわ

桐生名物「ひもかわ」とうどんの代表メニュー「カレーうどん」を合わせた、絶品「カレーひもかわ」です。

⑧ 館林うどん

館林市 500円 うどん

■明太子クリーム饅頭

大きなベーコンを乗せた明太子クリームうどん。百年饅頭が濃厚ソースと絶妙に絡み合う逸品

⑫ まるフェ館林

館林市 500円 パスタ

■クリーミーカレー米粉麺

グルテンフリーの玄米米粉麺使用。クリーミーでお子様も美味しく食べれます。

⑫ 夜市の味 大将

宇都宮市 500円 らーめん

■台湾まぜそば

練りゴマ磨りゴマをふんだんに使ったゴマの風味豊かでピリッと辛い台湾本場の混ぜそばです。

⑳ 菊ちゃん屋台ラーメン

足利市 700円 らーめん

■濃厚・豚骨魚介まぜそば

ブームでもある「まぜそば」この一杯で大満足できる味付けとなっています。ぜひご賞味下さい。

㉔ キッチン建

千葉市 600円 らーめん

■博多焼きラーメン

博多の屋台グルメの、トンコツ味のグルメ、味はゴマと高菜を付け加える一品です。

㉔ エヌ・プランニング

焼津市 600円 やきそば

■幻の海鮮塩やきそば

日本一の焼津産なると巻と海洋深層水使用の特製塩だれで焼くミネラル豊富で食べ応えも抜群な焼きそばです。

㉔ ジョイハウス 中国料理 桃林

館林市 600円 やきそば

■上海焼きそば

桃林特製なれで炒める「上海風焼きそば」。桃林自家製豚角煮とともに楽しみ下さい。

㉔ なべ家

南アルプス市 500円 やきそば

■富士宮やきそば

富士山の湧水で製麺した地産地消の富士宮やきそば

① 麺屋 鎌

玉村町 700円 そば

■琉球の味 ソーキそば

沖縄の郷土料理の一つ「ソーキそば」甘辛なコラーゲンたっぷりソーキ肉。本場の味をぜひどうぞ。

⑤ めん処 阿咩 うどん子

足利市 500円 うどん

■肉肉うどん

紅生姜と玉ねぎがアクセント♪豚軟骨をベースにしたスープにコシがある自家製うどんを使用した人気の一品。

⑨ 深谷うどん やまや製麺所

深谷市 500円 うどん

■上州蕎麦と深谷ねぎの「肉ぶっかけうどん」

全粒粉を配合し香り高く強いコシの打ちたて「黒うどん」に上州蕎麦と深谷ねぎをのせた「肉ぶっかけうどん」

⑬ とりせん

館林市 500円 パスタ

■とりじロウパスタ

とら食堂の流しを汲み、道産小麦、全粒粉入り中太ちぢれ麺、川俣シャモのスープ、昔ながらの醤油味、前回優勝店。

⑬ 白河ラーメン 鶏正

鹿沼市 700円 らーめん

■白河軍鶏ラーメン

とら食堂の流しを汲み、道産小麦、全粒粉入り中太ちぢれ麺、川俣シャモのスープ、昔ながらの醤油味、前回優勝店。

㉔ 麺処 文

佐野市 600円 らーめん

■塩からあげらーめん

塩に漬けた揚げたて特製塩からあげとスープに絡む細麺のらーめんとのコラボは絶品です。

㉔ 麺道 靖

佐野市 500円 らーめん

■背脂武士らーめん

上質な背脂と8種類の節を使用した魚介系!

㉔ とっと屋

太田市 600円 やきそば

■ロングポテト入り黒焼きそば

自家製ソース使用の黒焼きそばの上に、なが〜いポテトがのった人気のやきそばです!!

㉔ お好み焼き神蔵 神戸オムソバ

邑楽町 600円 やきそば

■神戸オムソバ

特製黒焼きそばをフワフワ玉子と洋食屋さんのデミソース&後付けバルミジャーノソースで仕上げ絶品!!食べてね♡

㉔ 春水亭

筑西市 500円 やきそば

■味が自慢のWソース焼きそば

コシのしっかりした麺 スパイシーな辛口ソースとフルーティーな甘口ソースをブレンドしたWソース仕上げの焼きそば

② T.sキッチン(三代目大忠家)

銚子市 500円 そば

■銚子名物 いわし団子汁そば

銚子港から工場直送オリジナルレシピで作られたいわし団子汁で作る魚介系の出汁が旨い特製いわし団子そばです

⑥ 麦わらぼうしの会

足利市 500円 うどん

■栃木県産イワイノダイチを使った冷やし豆乳担々うどん

モチモチ食感のイワイノダイチを使ったうどんが冷たい濃厚な担々豆乳スープに絡んだ自慢の一品です♪

⑩ 麺のまち「うどんの里館林」振興会

館林市 500円 うどん

■上州牛の炙り釜玉

来場者10万人を超える「第7回全国ご当地うどんサミット」で見事グランプリに輝いた逸品をご提供します。

⑭ 肉の栄蔵

千葉市 700円 パスタ

■絶品!!ビーフサーロインステーキ

パスタバルサミコ酢ソースかけ
当店自慢のバルサミコ酢ソーススパゲッティの具に贅沢なサーロインステーキをのせました。前回部門賞受賞店。

⑭ らーめん 竹三

館林市 500円 らーめん

■名古屋コーチンと羅臼昆布の極上醤油ラーメン

極上食材が奇跡の融合。「地鶏の王様」名古屋コーチンと「昆布の王様」羅臼昆布が織りなす贅の一杯。

㉔ 食匠 二代目

前橋市 600円 らーめん

■TKM!!小麦香たまごかけ麺

牛すじのせ
極太麺を厳選卵と専用かえしで味わう一杯、牛すじ煮込みとの相性バツグン、よく混ぜて召し上がって下さい。

㉔ パルム・ドール

板倉町 500円 やきそば

■パルム焼きそば

洋菓子に使う太白ごま油を使った焼きそばです。オリジナルソースで仕上げ、風味と旨味を凝縮した焼きそばです。

㉔ 夏目商店

浜松市 700円 やきそば

■ホルモン焼きそば

こってりのホルモンを使用した濃厚焼きそばをどうぞ!!

㉔ 静岡駿河海鮮屋

焼津市 600円 やきそば

■駿河湾桜えび海鮮焼きそば

静岡駿河産の桜えび100%で作上げた秘伝ソースを使用富士山の天然水で作上げた特注麺で焼き上げます

㉔ ばそき家 鹿沼店

鹿沼市 500円 やきそば

■鹿沼ニラたまめき焼きそば

ニラの素材が活かしている!!鹿沼の特産「ニラ」を使い、あげ玉をのせた逸品!!

4年ぶりの通常開催

たてばやし七夕まつりに35,000人が来場！



たてばやし七夕まつりが8月7日、本町通りを歩行者天国にして開催された。本年は月曜日の開催となったが、天候に恵まれたことや、4年ぶりの通常開催ということもあり、多くの人でにぎわった。



▲七夕まつり当日の会場

会場は企業スポンサー協賛の竹飾りや、市内の保育園・幼稚園・幼児園による「ぼくとわたしの七夕吹流し飾り」など、合計約70基の飾りで彩られ、七夕の雰囲気を盛り上げた。

また、館林七夕寄席やMenkoi ガールズによるライブ、ぼんちゃんの水遊びなどのイベントも数多く開催された。多くの露店をはじめ、ウエストファームマーケットやミニ六斎市、青年部による模擬店なども開催され、来場者は夏休みの一日を楽しんでいた。



▲ケーブルテレビによる中継の様子

館林市ゆかりの 正田醤油(株) × よりもい

群馬県内限定で発売開始

▲『よりもいしょうゆ』のパッケージデザイン

正田醤油(株)では、アニメ「宇宙よりも遠い場所」(通称：よりもい)とのコラボ商品『よりもいしょうゆ』を9月1日より群馬県内限定で発売する。

よりもいは館林市を舞台の一つとしており、館林市は人気アニメの聖地として選出されている。

商品はまろやかな味わいと深い香りが特徴の、「特撰丸大豆醤油」を密封ボトルに入れたもの。パッケージデザインは、よりもいのキャラクターがデザインされた全5種類となっている。

正田醤油(株) (正田 隆社長) 館林市栄町3-1

地域の特産品をPR！

榊原康政特設コーナー設置

▲とりせん富士見町店に設置された特設コーナー

邑楽館林物産振興協会では、初代館林藩主である榊原康政が描かれたシールを活用した観光PRに取り組んでいる。地域の歴史や特産品を知ってもらおうと、6月ごろシールを作成した。

この取組の一環として、とりせん富士見町店(=富士見町12-60)では10月末までの期間限定で特別コーナーを設置している。特別コーナーには、康政のシールを貼ったうどんや醤油、地酒などが並べられている。

両毛五市商工会議所協議会 第1回会頭会議開催 令和5年度事業計画を承認

両毛五市商工会議所協議会 第1回会頭会議が、8月1日（火）正田醤油㈱「文右衛門ホール」にて開催され、令和5年度事業計画の承認がされた。

計画には関東経済産業局長との懇談会、広域観光の推進や災害防止連携のほか、近年急速に進展しているIT化に対応するための「IT推進化担当者会議」の設置が盛り込まれ、今年度より担当者間での情報交換やIT化推進の研究・研修等を行っていく。



▲ 第1回会頭会議の様子

肥後 日銀前橋支店長が講話 顧問・参与・近隣商工会長等懇談会を開催

日本銀行前橋支店長 肥後秀明氏をお迎えした「顧問・参与・近隣商工会長等懇談会」が7月28日（金）、正田醤油㈱文右衛門ホールにて36名が出席し開催された。

正田会頭からの歓迎の挨拶の後、来賓の野口副市長より祝辞が述べられ、その後、顧問、参与、近隣商工会長等の紹介がなされた。

肥後支店長から最近の内外経済情勢について講話をいただいた。物価上昇と賃上げにも触れ、「昨年からの物価高騰に加え、現在は人手不足・転職増加により、人材確保のための賃上げの動きが中小企業にも出てきている。



▲ 講話を行う肥後 日銀前橋支店長

賃上げ分を価格に転嫁し物価が上がり、さらに賃金上がる動きに注目している」と語った。講話後、千代田町商工会 高野会長の乾杯により4年ぶりとなる懇談会が開催され、参加者は和やかに歓談されていた。

コロナ禍からの再起を目指し、
新規需要開拓に意欲的に取り組む店舗の皆様へ！

館林市内 飲み屋マップ掲載店舗募集

* アルコール提供店舗（居酒屋、飲食店、Bar、スナックなど）



- ・市内・周辺地域へ新聞折込
- ・市内ホテル・宿泊施設へ設置
- ・市内タクシー・代行会社へ配布
- ・市内登録店舗へ配布



市内の美味しいお酒が飲めるお店を
紙媒体とIT活用の二刀流でPR



- ・商工会議所ホームページに飲み屋マップのデジタル版を掲載
- ・ぐんま特使MenkoiガールズのTikTok・X(旧Twitter)で情報発信

* 詳細は同封のチラシをご確認ください

● 問合せ先

館林商工会議所 経営支援課 ☎0276-74-5121

掲載のお申込みはこちらから ▶

https://www.tatebayashi-cci.or.jp/nomiyamap_entry/



会員のひろば

サステナブルを楽しく伝える、教える、作る会社！



㈱懐中電灯

◆代表取締役：生形修
〈群馬本社・アトリエ〉
◆住所：太田市西本町 46-2
＜東京拠点：
シティラボ東京メンバーカンパニー＞
◆住所：東京都中央区京橋 3 丁目 1-1
東京スクエアガーデン 6 階 シティラボ東京

◆TEL：050-5601-1868
◆営業時間：9:00 ～ 18:00
◆定休日：土曜・日曜・祝祭日

◆HP
<https://www.kaichu-dento.com/>



株式会社懐中電灯が手がける「カプセルアート」に話題が集まっている。ワークショップ、セミナーを通した人材育成の企画開発運営を手がける株式会社懐中電灯は2021年5月設立。人材育成といっても同社の手がけるそれは廃棄物のアップサイクルを核にサステナブル、ダイバーシティ、SDGs 教育といった内容を含んだもので、世界が抱えるさまざまな社会問題の解決の糸口になるものと言っていい。特に若年層にフォーカスしたものが多く、同社の活動を通じて、ヤングケアラー

や障がい者など社会的マイノリティーが生きがいや、やりがいを見つけられるきっかけを提案している。現在同社が力を入れているのが「カプセルアート」。ガチャガチャのカプセルを使った作品を作ることで、意欲・探究力・体験力・感性を育み、その子自身の存在を受け入れ児童の持つ特性を伸ばすプログラムだ。現在、同プログラムのクラウドファンディングを実施中。メディア等で取り上げられることも多く今後さらに注目を集める取り組みと言えよう。



(ワークショップの様子)



地域に根ざした医療を目指す！

医療法人 海宝会
明和セントラル病院

医療法人 海宝会 明和セントラル病院

◆院長：海宝雄人
(写真)



◆住所：邑楽郡明和町中谷 3 3 1 - 1
◆TEL：0276-84-1234
◆FAX：0276-50-1234
◆診察時間：8:30 ～ 12:00
15:00 ～ 18:00
◆休診日：土曜午後・日曜・祝祭日

◆HP
<https://meiwa-central.jp>



医療法人 海宝会 明和セントラル病院は館林市で戦後間もなく開院した海宝病院が2011年に移転開院したものである。消化器内視鏡、消化器外科を中心に生活習慣病、循環器、呼吸器、検診など幅広く対応している。基本理念は「医療を通じての希望と幸せの提供」。海宝院長は「常に患者さんとその家族に寄り添う気持ちを忘れずに診療をおこなうこと」と話す。同院が目指すものは「地域に根ざした医療」。明和町の川俣駅に移転し明和メディカルセンターの名称で明和町保健セン

ターや明和町大ホール（緊急避難所としても使用）などを併設、明和町に病院がなかったこともあり、同院ができたことは明和町にとっても念願だった。生活インフラとして公益性の高い取り組みと言える。邑楽郡・館林市は医師数や、医療機関の数が少ない地域だが「医療機関や行政との連携は比較的とれている地域」（院長談）だと言う。同院では医療機関として他院との連携も大切に行っているが、さらにこれらの連携を維持、発展させ地域医療の貢献を目指す。



(病院の外観)



(院内の設備)

会員のひろば

技術力の高さが武器！



大和工業

◆代表：大須和行（写真）



◆住所：埼玉県蓮田市西新宿
6-18B-105

◆TEL：090-6341-0086

◆営業時間：8:00～17:00

◆定休日：日曜日

シーリング防水工事専門の大和工業は2020年4月開業。大須代表は開業前からシーリング防水の専門職人として20年のキャリアを誇る。シーリングとは建築材料を組み合わせる際にできる隙間（目地）を埋める作業のことをいい、隙間や目地を埋めて住宅やビルの隙間から雨水の侵入を防ぐ防水工事を一般的に「シーリング防水工事」とよぶ。同工事には、施工箇所の条件や場所に合ったシーリング材や器具を選ぶことが求められ、これらを疎かにすると、後々ひび割れや水漏れと

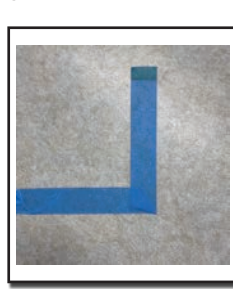
いった不具合を起こすことになる。工事後の耐久性を左右すると言われるほどシーリング防水工事は重要な工程であり、職人の確かな判断と技術を必要とするものと言えよう。同社の特徴はやはりその確かな技術力の高さだろう。仕上げには絶対の自信をのぞかせ、その高い技術力を武器にほとんどクチコミだけで創業から順調に業績を伸ばしている。大須代表は「今後、技術継承も兼ねて若い人材育成を手がけていきたい」と話す。



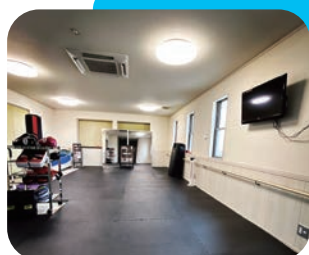
（工事を行う大須代表）



（施行箇所の条件に合った器具選びが求められる）



完全マンツーマンのキックボクササイズ！



パーソナルキックボクササイズ ジム 館林店

◆代表：小林準育

◆住所：館林市成島町720-3

◆TEL：050-3145-9730

◆営業時間：予約制

◆Instagram：

personal_mitt_tatebayashi



パーソナルキックボクササイズ ジム 館林店は2023年7月29日グランドオープン。フランチャイズのパーソナルミットの北関東出店は初となる。同ジムでパーソナルトレーナーを勤めるのは小林代表。代表はなるし駅前メディカル接骨院の院長も勤める。高校生球児だったころから接骨院に通い、漠然と柔道整復師に憧れを抱き小林代表の兄が接骨院を開業するとその仕事を手伝い自身の開業につながった。仕事をしながら趣味と健康を兼ねて格闘技を始めのめり込んでいくが、

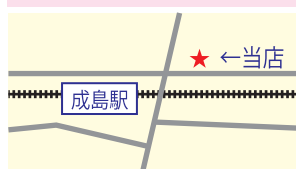
柔道整復師の知識が大いに役に立ったという。そのうち格闘技の技術を仕事に反映出来ないと模索する中でパーソナルミットと出会い新しく開業した。同ジムの特徴は個人の資質に合わせパーソナルトレーナーとの完全マンツーマンでトレーニングを受けられること。ダイエット、全身運動をする上で重要なのは体の使い方だが、パーソナルトレーナーとして柔道整復師の知識を加味したアドバイスは好評だ。「全身運動、ダイエット、未経験でも大丈夫です、一度体験してみませんか？」と小林代表は話す。



（店舗の外観）



（ジムでのトレーニングの様子）



資源リサイクル・一般廃棄物・産業廃棄物・医療廃棄物

ECO PARK YOKOTA

株式会社 横田商事

ECO PARK YOKOTA

お客様に安心を届ける企業

本社：群馬県館林市足次町26番地1
足利事業所：栃木県足利市羽刈町763番地12
TEL.(0284) 72-2241(代) FAX.(0284) 72-2828

エコパークヨコタ 検索
http://www.ecopark-yokota.com/



各種伝票・封筒・ハガキ・名刺・新聞
自費出版物・パンフレット・ポスター
チラシ・シール・カレンダー等……

田部井印刷有限会社

代表取締役 田部井 孝一

〒374-0066 館林市大街道1-14-38

TEL 0276-72-1221(代)

FAX 0276-73-1288



このまちの笑顔をつやそう。



〒374-8512 群馬県館林市下早川田町700番地

ホームページアドレス <https://www.torisen.co.jp>



富士見町店

館林市富士見町 12-60
☎0276-76-2055

朝日町店

館林市朝日町 20-50
☎0276-75-6281

成島店

館林市北成島町 2533-1
☎0276-75-2735

事業資金・経営課題の解決に関することは

群馬県信用保証協会

お気軽にご相談ください

【太田支店】 Tel 0276-48-8811

【HPアドレス】 <https://gunma-cgc-or.jp/>

群馬県信用保証協会

検索



こんなことを検討されていませんか？

- コロナ禍からの**再起**を目指したい
- **新分野へ事業展開**をしたい
- **販路開拓**で売上アップを目指したい
- 生産効率UPのための**設備投資**をしたい

活用出来る補助金があるかもしれません

この補助金はどうな要件なのか？こんな補助金はないか？など…

- お気軽にお問い合わせください
 - 必要に応じて専門家とのオンライン相談も可能です
- 当所経営支援課 0276-74-5121



事業再構築補助金



持続化補助金 【一般型】



ミラサポplus



GビズID取得

詳細は、当所 HP トップページ「ピックアップ」にあるバナーリンクよりご確認ください。

美しい街には夢がある

株式会社 TOKISYOホールディングス



〒374-0043 群馬県館林市苗木町2548

TEL 0276-73-1343

URL <http://www.tokisyo.co.jp>

株式会社 鵜商

株式会社 埼玉鵜商

楽しいお買い物は 館林市楠町 3648-1
<http://tsutsuzi.com/>

AZALEA MALL

群馬県民のソウルフード
焼きまんじゅうを
気軽に食べられる
トースト専用たれを
つくりました。

パンにつけて
トースターで
2〜3分焼けば
出来上がり!

つけて焼いたら
焼きまんじゅうトーストのたれ

25g×6袋入

6枚切りの
パンに
ちょうどいい!!

正田醤油株式会社 本社/〒374-8510 群馬県館林市栄町3-1
<https://www.shoda.co.jp/>

～ 健やかで安心した未来のために ～

火災共済	店舗・住宅・家財を守る安心のプラン
シルクシニア	シニア世代の入院・がん入院等を補償
フレンド共済 21	お手頃の掛金で入院・死亡などを補償
傷害共済	偶発の事故による傷害（ケガ）を補償
ファミリー交通傷害共済	1口で契約者・同居家族の交通傷害を補償
自動車事故費用共済	自動車保険にプラス、さらに安心を
自動車共済	専門職員によるキメ細かい事故対応

親切・丁寧・安心を
お届けします

ぐんま共済協同組合
ぐんまで生まれ ぐんまで育った ぐんまの人の ぐんま共済

《お問合せ先》
館林商工会議所
☎ 74-5121

《引受共済組合》
ぐんま共済協同組合 太田支店
☎ 0276-46-9596

お持ち帰りできます。
電話予約承ります 詳しくはHPにて

発酵レストラン
JOYHOUSE 別館

館林市栄町3-1
定休日：毎週月曜日
TEL：0276-76-8811

中国料理 **桃林**

館林市本町3-9-5
定休日：毎週火曜日
TEL：0276-73-4669

化粧品 OEM

株式会社シーエスラボ

館林で化粧品をつくっています

潮流を読む

わが国の将来的な『労働供給の天井』問題解決のために

大和総研のエコノミストは、日本の経済活動の正常化が当面継続すると見込まれる中、人手不足は一時的な問題というよりも、中長期的に注視すべき社会構造的な問題として指摘している[注1]。そこでは「労働供給の天井」というキーワードが挙げられている。「労働供給の天井」とは、労働需給の逼迫（ひっばく）を解消するわが国の労働供給能力の限界が見えてくると捉えられる。過去20年間を見ると、労働供給量の減少は明らかである。20～74歳人口は過去20年間で8%減少した。今後は、一定の外国人の流入が想定されているにもかかわらず、人口動態を反映する形で就業者数も減っていく傾向が続くことが、政府の将来推計[注2]の見通しである。この推計では、20～74歳人口は今後20年間で14%減少し、その次の20年間で21%減少する。

「労働供給の天井」の問題を解決するためには、1) 労働参加率を高めるか、2) 就業可能な外国人の流入を増やすか、もしくは3) AI（人工知能）を含むロボットを活用するかという選択肢がある。まず労働参加率を高めることが最重要であろう。前述のように過去20年間では20～74歳人口は減少したが、就業者数は女性や高齢者の労働参加の進展などにより同7%増加した。労働参加率を増やすには、前述のエコノミストは労働市場改革の必要性を説いている。つまり、「1人1人の付加価値創出能力を高め、年齢や性、ライフステージなどにかかわらず働く意欲や能力を発揮する労働市場をいかに構築するかがこれまで以上に問われるだろう。」としている。現政権も「リ・スキリング[注3]」「職務給」「労働移動の円滑化」から成る三位一体の労働市場改革を推進する方針を打ち出している。

しかし、前述の肝心要の「1人1人の付加価値創出能力」の向上＝供給される労働力の質の向上がなければ、1) 労働参加率を高め

る、どこか逆の効果を招く可能性がある。日本人の「1人1人の付加価値創出能力」の向上がないと、2) 外国人労働者の活用と3) ロボットの活用の方が、効率的に付加価値を創出できる可能性がある。このため、労働供給の量と質の不足の問題は区別して考える必要がある。産業別、業種別、職域別に日本人の「1人1人の付加価値創出能力」を考えていかないと、「リ・スキリング」だけでは「労働供給の天井」は、「労働供給の量の天井」から、いずれ「労働供給の質の天井」に置き換わる可能性が高い。この問題が顕在化すれば、既存の労働者は、付加価値創出能力を高めるどころか、逆に既存の生産性の低い職務を守ろうとするインセンティブが高まる可能性がある。

「労働供給の天井」は日本の経済成長を今後左右する。これについて前述のエコノミストは「労働供給が制約となって需要の回復が遅れたり」する可能性を指摘している。確かに、少子高齢化の進展を考えれば、日本では労働供給の「量」を増やす余地は限られる一方、「質」を高める余地はかなり大きい。しかし「質」を高める工夫は前述したようなキーワードで表現できる画一的な手法ではない。企業の経営者が自社の付加価値を追求していく中で、必要な職能を特定し、その上で経営者の責任において従業員を再教育していくという覚悟が必要であろう。この付加価値を従業員と追求するという経営者の覚悟があつてこそ、従業員を企業の重要な資産と見なし、その資産を最大限に活用することを目的とした経営手法である人的資本経営の本格的な取り組みにつながるのではない。労働需給の逼迫は中長期的に継続し得る構造問題であり、労働供給の強化は成長戦略といえる。わが国の企業の経営者1人1人が成長戦略を担っている責任感が今後の日本の成長を大きく左右するといえよう。

(7月20日執筆)

[注1] 神田 慶司「経済正常化後に懸念される『労働供給の天井』問題」、大和総研コラム、2023年7月12日

[注2] 国立社会保障・人口問題研究所が2023年4月26日に公表した「日本の将来推計人口（令和5年推計）」における将来推計人口（中位推計）。

[注3] 企業がDX（デジタルトランスフォーメー

ション＝デジタル化による企業のビジネスモデルの変革)などの自社の変革のため、新たな職能を有する人材が必要となり、その職能を開発するための再教育などを意味する。

(株)大和総研 金融調査部 主席研究員

うちの はやなり
内野 逸勢



1990年慶応義塾大学法学部卒業。大和総研入社。企業調査部、経営コンサルティング部、大蔵省財政金融研究所(1998～2000年) 出向などを経て現職(金融調査部 主席研究員)。専門は金融・資本市場、金融機関経営、地域経済、グローバルガバナンスなど。主な著書・論文に『地銀の次世代ビジネスモデル』2020年5月、共著(主著)、『Fin Techと金融の未来～10年後に価値のある金融ビジネスとは何か?～』2018年4月、共著(主著)、『JAL再生 高収益企業への転換』日本経済新聞出版、2013年1月、共著。IAASB CAG(国際監査・保証基準審議会 諮問・助言グループ) 委員(2005～2014年)。日本証券経済研究所「証券業界とフィンテックに関する研究会」(2017年)



お店やお客の観察は こんなに面白い

「たかだか数万円の出費で、何百万円もかけた商品開発の失敗を防げるのですから、安いものです」。先日聴いたセミナーで、日本百貨店のバイヤー日暮学さんがこう指摘していました。数万円の出費とは、地方の事業者さんが、東京に来て、さまざまなお店を視察する際にかかる費用のことです。日暮さんは、全国各地の食品や雑貨を、東京を中心とした店舗で販売するセレクトショップのバイヤーです。地方でものづくりをしているなら、まず東京へ来て、その商品が想定する売り場を実際に見て研究してほしいというのです。

店舗を観察することで、自分がつくろうとしている商品は、こういったタイプのお店で好まれるのか、店頭でどのように陳列・展示されているのか。競争相手や競合状況はどうなのか。価格帯や差別化の争点とその付加価値がどの程度販売価格に反映されているのか。その売り場に来るお客さんは、どのような人でどのような買い方をしているのか。あらかじめ視点を決めて集中して臨めば、1日に10店舗くらいは回れます。

前述したのは商品開発の視点ですが、小売

業視点や広告業などのマーケティング視点、またお店を設計・運営する視点もあります。私もかつてパソコン市場の立ち上がり期に、記者として初めてその分野の取材を担当した時、秋葉原のさまざまなタイプのお店の売り場を毎日毎日観察しました。まずはその業界のことを知るため、お店による品ぞろえの違いや価格設定、人員の派遣の様子など。さらには店ごとに違うお客さんのタイプ、店員との会話や質問の様子を観察していました。

そのうち、いくつかの店のスタッフとも顔見知りになり、あまり表に出ないさまざまな情報も得られるようになりました。今でもとても役に立ったと思うのは、商品の魅力と価格、新商品登場のタイミングでお客さんの顔つきが違ってくることや、商品ラインアップと価格設定の関係などに関する理論や実践的な裏付けを学んだことです。

実は、お店の中だけでなく、駅や空港、大きな交差点のような空間も、広告のサイネージなど、ある種のビジネスにとってはそこが売り場になっています。また、例えばスマホのアプリのように、ある種のサービスや商品にとってはそこが、まさに消費の現場であることもあります。行き交う人々が、さまざまな形で提供される商品やサービスに対して、どのような関心を示し、どのように反応し行動しているのか、観察するのはとても面白いことです。問題意識を持った視点さえあれば、こうした現場はさまざまなマーケットデータを提供してくれる情報の宝庫です。

その昔、テレビでヒット番組を連発していた頃のテレビプロデューサー、テリー伊藤さんと一緒に仕事をした時、ヒットを生む秘訣(ひけつ)を聞いたところ、「君は女子高生の生活に興味あるか?」「あまり、ありません」「だからダメなんだよ。他人の人生に興味を持たないヤツにヒット商品なんかつくれないよ」と言われたのを今も思い出します。

日経BP総合研究所 上席研究員

渡辺 和博



日経BP総合研究所 上席研究員。1986年筑波大学大学院理工学研究科修士課程修了。同年日本経済新聞社入社。IT分野、経営分野、コンシューマ分野の専門誌編集部を経て現職。全国の自治体・商工会議所などで地域活性化や名産品開発のコンサルティング、講演を実施。消費者起点をテーマにヒット商品育成を支援している。著書に『地方発ヒットを生む 逆算発想のものづくり』(日経BP社)。

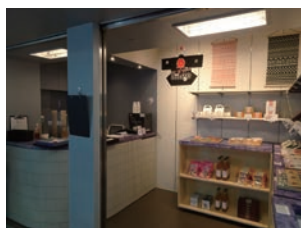


両毛広域ネットワーク

(両毛地域の情報化を図り、この地域の活性化のため4市商工会議所の協力を得て作成しています。)

桐生

新桐生駅売店が装い新たに復活!



▲新装オープンした「Think 桐生」

コロナ禍の影響により2年半に亘り休業状態が続いていた東武鉄道・新桐生駅待合室の売店がこの夏、「Think 桐生」(シンクキリュウ)として新装オープンした。

桐生の玄関口に相応しく地元物産品を中心に据え「桐生ブランド」を発信するほか、朝の通学・通勤時間帯には手軽に買えるパンや軽食などを販売。

昼は近隣住民や会社員向けに市内店舗の弁当を販売し、さらに市内醸造所により造られたクラフトビールも提供。時間帯により販売品目を変えることで、鉄道利用客への売店機能のみならず、近隣住民にも広く親しまれる地域活性化拠点としての役割も担う。

新たに新桐生駅売店の運営を担うのは、市内の人気ハンバーガーショップ「Ju the burger」(ジューザバーガー)をはじめ飲食店事業を展開する株式会社エヌシーで、東武鉄道と当売店スペースの賃貸借契約を結ぶ桐生商工会議所より業務を受託し運営を開始。「Think 桐生」という店名は、桐生を訪れた人々が桐生に思いを馳せるきっかけとなるような店、さらには桐生に住む人々が桐生について考えるきっかけとなるような店にしたいとの想いを込め、「想う」「考える」等の意味を持つ「think」を用い、駅名の新桐生(シンキリュウ)とかけて名付けた。

新桐生駅の新たな顔、「Think 桐生」をぜひご利用ください。

太田

太田に新スポット誕生!

「Casual Dining & Bar YOU NOTE」開店!

今夏、太田商工会議所会館1階に「Casual Dining & Bar YOU NOTE」がオープン致しました。ピザ窯で焼いたアツアツのピザやもちり麺の Pasta、新鮮な野菜を豊富に使用した多彩なお料理、その他お肉やお魚のグリルなど、



▲多彩なお料理



▲窯で焼いたピザ

イタリア料理を中心にワインやお酒を飲みながらゆっくりくつろいでいただける素敵な空間が出来ました。ご要望に応じて個室のご用意、結婚式の二次会や会社の集まり等のご利用も可能です。笑顔あふれる太田市の新たなスポット!皆様のご来店をお待ちしております。

「Casual Dining & Bar YOU NOTE」

- 住所 太田市浜町3-6
- 営業時間 ランチ: 11:30 ~ 15:00
ディナー: 17:00 ~ 22:00
(ラストオーダー 21:30)
- 休業日 日曜日・祝日
- 電話 ☎ 0276-47-4343



▲お洒落な店の入口

佐野

「I LOVE SANO」#生まれ育った佐野の今昔物語

第20回写真コンテスト作品募集中!



▲第20回写真コンテスト

佐野商工会議所と佐野市観光協会では、第20回写真コンテストの作品を募集しています。締切りは令和6年2月29日(木)まで。

佐野市の風景やイベント、まちなみ、商業・工業、伝統工芸、食など、「今」「昔」の姿を写真の力で表現し、佐野の魅力を伝える作品であれば自由。今撮影した作品でも、10年前に撮影した作品でも、佐野で撮影した写真であれば対象です。

例えば、佐野の風景や佐野に根差した歴史的文化的な名勝・旧跡、イベント、

まちなみ、商工業の営み、佐野市内の建物や工場、天明鋳物、ひな人形、地酒、佐野らーめんなどを撮影した作品であれば、5年前や20年前に撮影した写真も対象です。

応募規定は一人4点以内。サイズは四つ切もしくはワイド四つ切のみ。未発表のオリジナル作品に限ります。応募資格はありません。どなたでも応募できます。各賞はグランプリ1名、金賞1名他19名。

詳しくは、佐野商工会議所

(☎0283-22-5511)まで。

詳細は
こちら▶



足利

創業するなら足利で!

10/2(月)あしかが創業塾開講!



▲創業相談受付中! あしかが創業塾

足利商工会議所では、足利市や市内金融機関等と連携して「足利市創業サポート連絡会議」を組織して、開業を目指す個人や創業間もない事業者を支援しており、これら事業の一環に創業塾を開講する。

創業塾は、新規開業を目指す方に加え経営者や後継者のスキルアップ、社員教育の場としても好評を博している。

詳細はこちら▶



《令和5年度あしかが創業塾》

◇日 時: 10月2日(月)、5日(木)、12日(木)、16日(月)、19日(木)、23日(月)、26日(木)の延べ7日間、いずれも午後6時30分~午後9時30分

◇会 場: 足利商工会議所 4階わたらせホール

◇講 師: 勝沼孝弘氏(勝沼経営革新コンサルティング代表)他

◇受講料: 3,000円(税・資料代含む/全7回分)

◇申込み: 足利商工会議所工業課(☎0284-21-1354)

YEG Information

8月例会 たてばやし七夕まつり ミス館林つるりーレディコンテストPR！ ～折り紙で七夕かざり作ってみよう～

8月7日(月)にたてばやし七夕まつりが開催されました。当日は暑い中そして平日にも関わらず、多くのお客様が来場され、沿道のたくさんの七夕飾りに囲まれる中、会員企業様の出店も含め、たくさんのお店が出店し活気あるお祭りになりました。

青年部総勢29名は、『ミス館林フラワーレディコンテストPR！～おり紙で七夕かざり作ってみよう～』と題しまして、今年11月5日に開催される「ミス館林フラワーレディコンテスト」のPRチラシをミス館林フラワーレディ2名から来場のお客様にお渡しさせて頂くとともに、大人から子供ま

でたくさんの方におり紙で七夕飾りを作ったり短冊に願いごとを書いて笹に飾ったりして頂きました。おまつり終了時間には、多くの飾りつけでキレイに彩られた七夕かざりを完成させることができました。ご協力ありがとうございました。なお、皆様が願いを込めた短冊は、後日善長寺にてお焚き上げをして頂きました。

この事業に関わる多くの関係者の皆様に感謝申し上げます。ありがとうございました。

ミス館林委員会委員長 小池 和敏 記



▲PRを行うミス館林フラワーレディの2人



▲キレイに彩られた七夕かざり

Miss Tatebayashi 2023

Flower Lady Contest

開催日 2023 11.5 日

応募締切 2023 10.1 日

魅力ある館林を多くの方へ発信し、積極的にPR活動していただけるミス館林フラワーレディ3名を選出いたします。

応募資格 館林市及びその近郊に在住、もしくは通勤・通学している未婚の女性(18歳以上、高校生は不可)に限ります。

事前説明会 2023年10月21日(土)に審査会の会場にて、当日の進行方法などの事前説明会を行います。ご質問などにもお受けいたします。なお、出席できなくても審査会にはご参加頂けます。

審査会 2023年11月5日(日)館林市内の会場にて開催(場所・時間は追ってご連絡いたします。)*審査会は遅れないようにお願いいたします。*一般の方は観覧できません。

応募方法 QRコードもしくはホームページから応募してください。(応募に関するデータにつきましては秘密厳守いたします。審査会に関する目的以外には使用いたしません。)

ENTRYと要項はこちら



応募先・お問い合わせ

館林商工会議所内「2023 ミス館林フラワーレディ係」
Tel : 0276-74-5121 E-mail : flower.miss.tatebayashi@gmail.com

第47回 館林市産業祭 商工コーナー出品参加者募集



- ◇会 期 11月19日(日) 9:00~14:30
 ◇会 場 つつじが岡公園大芝生広場
 ◇出 品 料 登録料 12,000円
 1テント13,000円(机4、イス6)
 1/2テント6,500円(机2、イス3)
 ※1テント使用の場合は25,000円、
 1/2テント使用の場合は18,500円
 (電気使用量は別途3,000円)
 ◇搬 入 11月19日(日) 6:00~8:30
 ◇搬 出 11月19日(日) 14:30~
 ◇申込期限 9月25日(月)



▲館林市産業祭の様子(令和4年度)

お申込み・お問合せ : 館林商工会議所(☎0276-74-5121)

たてばやしの
テイクアウトメニュー



第4回 家でも店でも楽しめる

館林地域の各店舗にて開催!

大集合!

グルメ総選挙

2023.8/5(土)
~10/9(祝)

投票してくれた方の中から抽選で100名様に、参加店で使える商品券2,000円分をプレゼント!

第9回

たてばやし創業なんでも相談会

創業の支援や市内活性化に向けて、
商工会議所や市役所など、館林エリア
の10の中小企業支援団体が立ち上げ
た「たてばやし創業支援ネットワーク」
が、創業希望者・創業後間もない方の幅広いご相談にワン
ストップでお応えします。



- 日 時 10月 7日(土) 13:00~16:00
- 会 場 館林市役所5階(TEL 72-4111)
- 対 象 館林市内で創業をお考えの方または
創業後5年以内の方
- 参 加 費 無 料
- 内 容 個別相談会(事前予約制)
- 申込締切 9月29日(金)
- 申 込 先 たてばやし創業支援ネットワーク事務局
(館林市経済部商工課)へ電話(0276-47-
5147)、またはメール
(shoko@city.tatebayashi.gunma.jp)で申込む。

【明日からわかる!! 経理入門セミナー】

1目でわかる 経理のすべて

~基礎から学ぶ、経理業務の仕組み・流れ・知識・心構え~

- ◆ 日 時 9月29日(金) 10:00~16:00
- ◆ 会 場 館林商工会議所3階
- ◆ 講 師 林 忠史氏
(㈱マスエージェント代表取締役)

【講座内容】

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. 経理の役割と仕事について | 6. 具備すべき帳簿について |
| 2. インボイス制度の概要 | 7. 帳簿の仕組み |
| 3. 経理業務のリサイクル | 8. 仕訳について |
| 4. 経理のルールについて | 9. 決算書の作成 |
| 5. 原始記録の整理及び
保管方法について | 10. 日々の整理のポイント |

- ◆ 受講料 会員: 無料 一般: 2,000円
- ◆ 定 員 30名程度(定員に達し次第、締切)
- ◆ 申込み 館林商工会議所(TEL: 74-5121)

健康優良法人 2024 認定を目指す
企業経営者ならびに担当者の方へ！

健康経営優良法人 2024 〈中小規模法人部門〉

申請のための 直前対策セミナー

参加費
無料

開催日時

9月 20日(水)
10:00~12:00

開催場所

オンライン

■講師 稲田 耕平氏

■講演 健康経営優良法人 申請のポイント
(中小規模法人部門)

本セミナーでは、申請書の流れや申請のポイントを、健康経営の専門家が分かりやすく解説します。

■定員 50名

■申込方法 会報誌同封のチラシをご確認ください

主催： アクサ生命保険株式会社 群馬支社
高崎市問屋町2-7-8 高崎商工会議所4F
TEL：027-361-3920

共催： 館林商工会議所

令和5年度全国労働衛生週間

●期間

10月1日～7日(準備期間：9月1日～30日)

●スローガン

「目指そうよ二刀流」

こころとからだの健康職場

●毎月第2・第4土曜日は

かごめ六斎市

9月9日(土)、23日(土) 9:30~13:00

●毎月第3土曜日は

Tatebayashi West Farm Market

9月16日(土)11:00~16:00 ※荒天の場合は中止とし、SNS等で周知します

館林の自然 城沼・朝陽の小径を歩こう！

第10回

館林商工会議所会員交流ウォーキング大会



■日時 令和5年10月21日(土)

午前8時30分から受付

午前9時00分スタート

(午前10時30分頃終了予定)

■内容 朝陽の小径を歩きながら城沼を約1周します。

*詳細は会報誌同封のチラシをご確認ください

申込み・問合せ

館林商工会議所 ☎0276-74-5121

WEBセミナー ニューコンテンツ

【一般経営】

◎テーマ「金融期間との付き合い方」

◎講師：川居 宗則氏(経営デザインコンサルティングオフィス 代表・中小企業診断士)

◎テーマ「ビジネスマナー基礎講座」

◎講師：樋口智香子氏(マナーコンサルタント)

【税務・財務・経理】

◎テーマ「インボイス制度まるわかり講習」

◎講師：小澄健士郎氏(税理士・行政書士・税理士法人フューチャーコンサルティング代表社員)

◎テーマ「中小企業のための電子帳簿保存法対策」

◎講師：川口 宏之氏(公認会計士・コンサルタント)

【視聴方法】会議所のHPから「Webセミナー」をクリック、ID(tcci)とパスワード(5121)を入れてログイン！

次回の無料相談

●法律相談(要予約)...

9月19日(火) 10:00~11:00

●よろず相談拠点の出張定例相談...

9月19日(火) 10:00~16:00

●日本政策金融公庫の金融相談...

9月21日(木) 11:00~16:00

●特許・商標相談(要予約)...

9月20日(水) 13:00~15:00

●税務・金融・経営・労働取引相談等...
業務時間内随時

今月号の表紙

自家焙煎珈琲 copicopi (コピコピ)

営業時間(日曜定休・土、祝不定休)
10:00~18:00

代表：佐藤 雄一郎

住所：館林市新宿1-3-7

TEL：0276-51-9032

営業日等は下記QRコードよりご確認ください



日本最大級の麺の祭典

第9回



麺1

グランプリin館林

麺の街たてばやしに麺料理が集結!

2023年9月23日(土)・24日(日)

館林城ゆめひろば

館林市役所東側・館林駅東口より徒歩15分

23日 am10:00~pm4:00

24日 am9:00~pm4:00

(24日【日】の販売はpm3:00まで)

4年ぶりに
かえってきた!

出店者紹介やイベントの詳細は中面へ



公式ホームページ <http://www.tcd.jp/men1/>

主 催:「麺-1グランプリin館林」実行委員会(群馬県・館林市・JA邑楽館林・館林商工会議所)
問合せ: TEL0276-746121 実行委員会事務局(館林商工会議所内)

ポスター・案内図は別途イメージです