



# 商工会だより

No. 14  
2013.10

発行所/甲斐市商工会 発行人/会長 中村 己喜雄

甲斐市商工会 〒400-0115 甲斐市篠原2710-1 Tel 055-276-2385 Fax 055-279-0187

## 元気な会員企業の紹介

**甲斐市郊外、黒富士の山懐にいだかれた標高一、一〇〇mの森の中。広大な自然環境のもとで、およそ六万羽の鶏たちを伸び伸びと育てているのが黒富士農場さんです。塩山の農家だった代表の向山茂徳さんが、この地に移ってきたのは三十年前。そこにあふれる太陽の光、澄んだ空気と自然湧水は、「鶏たちがいちばん幸せでいられる環境づくり」に最適だったといえます。県内に三店舗を展開する直売所「たまご村」でも大人気の良質な卵、その卵を贅沢に使った絶品スイーツは、この大自然の中を元気に駆け回る鶏たちだからこそ叶えることができる、贈り物なのです。**

そんな黒富士農場さんは二十年以上にわたり、自然と共生する農場作りを目指した独自の取り組みを行ってきました。甲斐市上芦沢1316 TEL05552770211

### 原点を見据える黒富士農場さん



農業生産法人黒富士農場 向山代表

ガニック卵の生産販売を始め、各種メディアでも話題に。このオーガニック卵は、有機畜産JASの認定を受ける際、海外産の飼料用原料チェックのため、現地まで検査員を派遣する大掛かりな展開になったとか。「ここまでやるのは道楽」と笑う向山さんですが、本物志向が高まる時代のニーズや、自然の本質を重視した発想を追求する姿勢はさすが。これらの卵が都内大手販売店でも注目され、「森のパウムクーヘン」などこだわりの商品に注文が殺到するも納得です。一方、最新ヒット商品「たまご農家のたまごジャム」は、武田食糧との共同開発で県産ゆずを使用するなど、地域に根ざした視点もうかがえます。「身近なアイデア、地元の商品を活かすのも大事な取り組み。遠回りかもしれないけれど、これは地に足の着いた地域での活動から広がっていくほうがいい。外に向けて大々的に発信するより、むしろ二十年来になる地元小学校の農場見学を



自然の中で放し飼いをされた健康な鶏たち



人の目で殻のヒビ、汚れを厳重に検査します

## 「甲斐の桑茶」と「甲斐の桑パウダー」の販売開始!

桑の葉は古来より体に良いと言われてきました。

かねてより商工会が商品開発を進めてきた、桑の葉を使ったお茶が出来上がりました。桑の葉は、中国では古くから高血圧や糖尿病の症状、太りすぎなどに効果がある薬用茶として飲まれてきました。日本でも鎌倉時代以降、養蚕が盛んになるにつれ民間療法の一つとして広まりました。桑の葉にはカルシウム、カリウム、マグネシウム、フラボノイドや食物繊維が豊富に含まれていますが、最近の研究で桑の葉にはDNJという成分が含まれていることが分かりました。このDNJは糖質の吸収を抑える働きがあるため、桑の葉には多くの健康効果が期待できます。

### 桑の葉に期待される働き

- 1 血糖値の上昇を抑制する。
- 2 高コレステロールを抑制する。
- 3 中性脂肪を抑制する。
- 4 腸内環境を改善する。
- 5 抗酸化作用が高い。

このように健康に良い桑の葉をお茶と粉末にしたのが、「甲斐の桑茶」と「甲斐の桑パウダー」です。気軽にお茶として飲まれる方は「甲斐の桑茶」を、特に健康を気づかう方は青汁として「甲斐の桑パウダー」をおすすめいたします。どちらもクセがなく大変飲みやすく仕上がっていますので、ぜひ一度お試しください。

また、甲斐市の特産品として市民の方々に広くご愛飲いただくよう、販売店の募集をしております。小売価格ならびに卸売価格は次のとおりです。

また、「甲斐の桑パウダー」を使った料理やお菓子等を開発してお店で新メニュー、新商品としてお客様にご提供くださる方も募集しております。

会員の皆様方のご協力をよろしくお願いいたします。

「甲斐の桑茶」 2gティーバッグ30包入り

小売価格 1,000円 卸売価格 750円 (ともに消費税抜き)

「甲斐の桑パウダー」 100g入り(約100回分)

小売価格 2,000円 卸売価格 1,500円 (ともに消費税抜き)



### 広報編集委員の紹介

私たちが商工会だよりを編集しています。

- 前列右より
- 保坂智子 副委員長
- ホサカスタジオ(女性部)
- 山中邦雄 委員長
- 昭和土地 飲食サービス部会
- 松本みゆき 委員
- 山梨エーエム観光
- 後列右より
- 山本敏彦 委員
- (株)ヤマイチ(工業部会)
- 杉田正和 委員
- (有)盟悠開発(建設部会)
- 水上信哉 委員
- (株)大統(商業部会)
- 青柳昇 委員
- 青柳印刷(青年部)



### 事務局職員の異動について

今年四月の人事交流で、佐野千文経営指導員が笛吹市商工会へ異動し、笛吹市商工会から秋山順二経営指導員が新たに勤務しました。



秋山順二

経営支援課 副主査  
経営指導員 秋山順二  
四月に笛吹市商工会より異動して参りました。主に敷島地区や商業関係の業務を担当させて頂いております。会員の皆様のお役に立てるように一生懸命頑張ります。

### 編集後記

異常気象が続いた夏が終わり、肌寒い季節へと変わりつつあります。食品関係や公共料金等の値上げに加え、十七年ぶりの消費税の増税がほぼ決定となり、消費税への影響だけでなく経営者側にも価格抑制などの企業努力が必要になつてくるのではないかと思われます。皆様と共に、この時

代の変化に負けない体力をつけ、これからの経営に正しい道を選択を後押ししていきたいかなと思っております。今回もご協力いただきまして、ありがとうございます。本日は、事務局職員 委員長 山中 邦雄



ケータリングを待つ料理



平見城自信の初七日料理

**平** 見城「は昇仙峡の奥、平見城地区で四十五年程前に養豚業からスタートしました。現在地の篠原で昭和五十二年に開店今年で三十六年になります。最初は店先での精肉販売から始めて、座敷を使つての宴会と少しづつ規模を大きくしてきました。すき焼きやとんかつ等の美味しい肉料理を看板に、各種団体の宴会、無尽会や法事等で座敷は常に予約が埋まり、忙しい毎日が続きました。しかし、景気の低迷や飲酒運転等の取締まりが厳しくなつたため、座敷での宴会等が徐々に減つていきました。

ちようどその頃から周辺地域にセレモニーホールが増えはじめてきて、お寺さんでの葬儀と別会場での法要のスタイルではなく、移動する事なく出来るセレモニーホールを使つての葬儀別式が多くなつてきました。そこで、このままでは売上が減り続け、経営が成り立つて行かない、何とかしなくてはいけないと模索した結果、これまでに培つた大人数の宴会料理をお客様に提供してきたノウハウを活かそうと、セレモニーホール等へのケータリングの仕事に事業転換しようと考えました。



有限会社平見城 鶴田社長

**御馳走のいっぴろ平見城さん**

TEL 05512768822

そして、一生懸命に営業努力した結果、今では座敷での宴会等の仕事は二割程度で、あとはセレモニーホールやお寺さんで行う法事での食事をケータリングする仕事が多くなつてきています。ケータリングは料理を持ち運ぶため、衛生面に細心の注意を払わなくてはなりません。神経質過ぎるくらいが丁度良いようです。また、何人分の料理を用意するかは前日にならないとわからないので、当日の朝からスタッフ全員で一斉に作り始めます。ケータリングの仕事に切り変えて十年以上が経ち、今は慣れて来たので手際よく仕上がりますが、軌道に乗りましたが、軌道に乗りはじめたのは四、五

わつてももらえるようにできる限り安く提供してくれています。「商売に成功したとは思っていない。コツコツとしかできないから地道にやつてきた」と控えめに語つてくれるオーナーは、時代に流されない強い意思でお客様を大切にできたからこそ、極端に安価な店や食べ放題の店、大手チェーン店に立ち向かえるのだと思います。今後、完全に経営を引き継がれる息子さんも「過剰な利益を求めるとも、必要以上の値引き交渉も道理に合わない」というオーナーの信念のもと、商売の難しさを感じながらも、お店に新たなカラーを加えつつ私たちに食の感動を伝えてくれるはず。取材後、外に出てふと上に目をやると、入口の屋外照明の上に大きなツバメの巣を見つけた。黒くシツクな外観に似つかわしくない光景ですが、何だか鄭さんご一家の温かさを感じた瞬間でした。今回も、私たち地域を盛り上げていただいている頼もしい会員様に出会えたことを感謝いたします。

**利子補給制度をご利用下さい。**

甲斐市では、市内の小規模事業者を支援するために、借入金の利息を一部助成しています。商工会が申請窓口となっておりますので、お気軽にお問い合わせください。

制度利用が可能な方(1~4のすべてに該当する方)

1. 常時使用する従業員数20人以下(商業・サービス業5人以下)
2. 市内に1年以上事業所を有する個人事業主、法人 ※個人事業主は市内居住者
3. 市税等を完納している者
4. 原則として商工会の指導を6ヵ月以上受けている者

対象となる融資

1. 日本政策金融公庫融資
2. 山梨県商工業振興資金融資
3. 商工会員融資(商工貯蓄共済融資・スィフト500)
4. 甲斐市小規模企業者小口資金

補給率

返済月から1年以内に支払った利息合計額の1/2(限度額10万円)



新世館双葉店 鄭さん親子

TEL 05512683192

**甲** 斐市龍地の広域農道沿いに、黒い板壁に覆われた焼肉の人氣店「新世館 双葉店」があります。オーナーの鄭さんと、店長として経営全般を任されている息子さんに話を伺いました。現在の場所に移転されて十年、開業後約四十年になるそうです。市外にも「新世館」という焼肉店がありますが、それぞれ独立採算でオーナーのご兄弟が経営されているということです。オーナーの鄭さんは、昔から変えていない経営スタイルに、今の時代には



丹念に余分な脂や筋を取り除きます



興味を引く目立つ外観です

マッチしていないのでは?と常に思っているそうです。しかしながら、競争の激しい飲食店業界において大型チェーン店ではない地元密着の個人店で頑張っています。新世館さんほどのようにして生き残り、元気に経営を続けているのでしょうか。店内は「和」を基調とした、落ち着いた空間になっていて、余計な張り紙などが無くシンプルで清潔感があります。お店のパンフレットや広告宣伝などは特に何もせず、リピーターに慕われて口コミで伝わる理想的なお店なのです。気になる肉の方は、創業時から信頼のある取引先から、何よりも品質にこだわり、決して安くはない値段で仕入れて、素材が最大限に生きるよう加工し、お客様に心から喜んで味

わつてももらえるようにできる限り安く提供してくれています。「商売に成功したとは思っていない。コツコツとしかできないから地道にやつてきた」と控えめに語つてくれるオーナーは、時代に流されない強い意思でお客様を大切にできたからこそ、極端に安価な店や食べ放題の店、大手チェーン店に立ち向かえるのだと思います。今後、完全に経営を引き継がれる息子さんも「過剰な利益を求めるとも、必要以上の値引き交渉も道理に合わない」というオーナーの信念のもと、商売の難しさを感じながらも、お店に新たなカラーを加えつつ私たちに食の感動を伝えてくれるはず。取材後、外に出てふと上に目をやると、入口の屋外照明の上に大きなツバメの巣を見つけた。黒くシツクな外観に似つかわしくない光景ですが、何だか鄭さんご一家の温かさを感じた瞬間でした。今回も、私たち地域を盛り上げていただいている頼もしい会員様に出会えたことを感謝いたします。

**経営上の課題解決を商工会はお手伝いいたします。**

- 「売上を伸ばしたい。」
- 「そろそろ子供に事業を譲りたい。」
- 「帳簿づけが面倒になってきた。」
- 「製造ラインを見直したい。」
- 「新しい分野に進出したい。」

このような経営上の様々なお悩みを職員と一緒に考えます。内容によっては専門家とともに課題解決のお手伝いいたします。どのようなことでも結構ですので、お気軽にご相談ください。

**資格取得助成金制度をご利用ください!**

商工会では、会員の皆様が各種資格を取得し経営に活用いただけるよう、費用の一部を助成しております。手続きは簡単ですので、お気軽にお申しください。

対象となる資格とは 各種機関が実施する試験、資格取得のための講習会、技能検定資格など業務に係るあらゆる資格が対象となります。\*試験の可否は問いません。

助成内容 1名につき3,000円 1事業所で年間3名まで、年間1名1回まで  
\*手続き方法などの詳細については商工会へお問い合わせください。

**「もしも」の取引先の倒産に備えて自己防衛しましょう**

国の経営セーフティ共済(中小企業倒産防止共済)へのご加入を

◎掛金はいくらで、掛金は損金算入できるの? 掛金月額は5,000円から20万円までの範囲で自由に選べ、掛金は税法上、損金に算入できます。

◎どの様に役に立つの? 取引先が倒産し、売掛金債権等が回収困難になった場合に、掛金総額の10倍に相当する額が「無担保・無保証人」「無利子」で貸付けが受けられます。

◎解約した場合、掛金は戻ってくるの? 共済を解約する場合は掛金納付月数に応じて解約手数料が支給されます。