



～商工会は行きます 聞きます 提案します～
「会員満足向上運動」展開中。

まつえ北商工会かわら版

Vol. 30 (平成25年6月号)

発行：まつえ北商工会
松江市鹿島町古浦 607-3
Tel:(0852)82-2266

今年度の各種支援事業のご案内



新事業展開・経営力の強化に取り組む事業者への支援

☆経営革新計画支援事業

経営革新計画の策定支援や承認後のフォローアップ強化、経営革新計画支援助成金の申請書策定支援や事業遂行のフォローをすることで、経営革新計画を有効に活用し企業の収益力強化を図ります。

☆エキスパートバンク事業

専門的、実践的な技術について深い知識及び実技を有する専門家を、直接当該企業に派遣し、技術・技能のアドバイスをを行い経営資質の向上を図ります。

☆ECO 経営相談事業

省エネ、環境マネジメントシステム等の経営相談を行い「しまねストップ温暖化宣言事業者」「しまねCO²ダイエット作戦協賛店舗」の掘り起し等環境配慮型経営を支援します。

☆消費税転嫁対策窓口相談等事業

消費税率の二段階にわたる引上げ制度変更の円滑な実施のため、講習会、相談窓口の設置やパンフレット等による周知を行い消費税を円滑に転嫁できるよう支援を行います。

☆商勢圏実態調査事業

消費者行動を買い物出向比率の面から調査し、地域別の商勢圏の実態を明らかにすることにより地域商業振興の基礎データを収集することを目的に実施します。

経営改善・事業再生に取り組む事業者への支援

☆金融円滑化法対応特別相談窓口の設置

中小企業金融円滑化法の終了により影響の出る懸念のある事業者に対して、相談窓口を設置し万全の相談体制をとるとともに、経営改善・事業再生等の取り組みや資金繰りについて支援を行う。

☆経営安定支援事業

中小企業金融円滑化法終了により事業再生・整理案件の増加や経営状態が重篤化した案件の発生が危惧されることから、経営安定支援専門員を県連に3名配置し、連携しながら経営が悪化した中小企業の経営安定化を支援します。

☆経営力強化アドバイザー派遣事業

中小企業金融円滑化法により条件変更を行った企業の経営改善、及び経営状況が極めて悪化した企業の事業再生を支援するために専門家派遣を行います。

松江市補助金一覧(抜粋)

平成25年度 企画振興係 所管事業補助金 制度概要一覧				※抜 粋
No.	補助金名	内 容	補 助 額	補 助 事 業 者
2	【新規】 商店街週末に ぎわい創出 イベント支援 事業補助金	商店街、商工団体がにぎわい創出のために実施する、週末の夜に開催する誘客イベントに対し、補助するもの	ーイベント（同様のイベントを複数回実施する場合を含む）当たり補助対象経費の2/3 上限200千円、教育機関と合同で実施する場合は250千円	会議所、商工会
3	商業活性化提 案事業補助金	地域商業の活性化を目的とした、他地域のモデルとなり得るような魅力的で実践的な取り組みに対し、補助するもの	補助対象経費の10/10 上限2,000千円 (広域的な取り組みの場合は4,000千円)	会議所、商工会

平成25年度 産業支援係 所管事業補助金 制度概要一覧				※抜 粋
No.	補助金名	事業の目的・概要	交 付 の 対 象 と な る 事 業 の 内 容	補助対象経費 ・補助率等
5	【新規】 中小企業人材 育成支援事業 補助金	市内の意欲ある中小企業者が人材育成計画に基づいて行う研修及び教育訓練の実施又は派遣に対して、必要な経費の一部を補助することにより、中小企業者の企業力の向上を図り、もって本市産業の振興に資することを目的とする。	人材育成計画に基づき自らが計画して主催する研修会及び教育訓練の実施、他のものが主催する研修会及び教育訓練への派遣を行う事業	補助対象経費の2分の1以内の額（1,000円未満切捨て） ただし、500千円を上限とし、同一年度内における補助対象者に対する補助は1回。
6	【新規】 設備導入支援 事業補助金	中小企業者が、受注の拡大、生産の効率化及び新製品の開発促進を図るために必要な工作機械等を導入又は業務の効率化による人員の再配置を図るために必要なソフトウェア等を導入する際の経費の一部を補助することにより、中小企業者の技術力の向上及び経営体質の強化に資することを目的とする。	工作機械等又はソフトウェア等を導入する事業。なお、導入には公益財団法人しまね産業振興財団の実施する設備貸与制度を利用した導入を含むものとするが、リース・レンタルによる導入は含まないものとする。	平成25年4月1日以降に市内事業所に導入した工作機械等及びソフトウェア等の取得に要する経費（以下「取得価額」という。） 取得価額の10パーセント以内の額（1,000円未満切捨て）とし、1年度1社あたり500万円を上限とする。
7	【新規】 パッケージデ ザイン作成事 業補助金	市内で製造業を営む中小企業者が、「松江発の製品」及び「松江らしさ」を統一的に売り込むことで製品の市外への販路拡大と松江のものづくりの認知度向上につなげる事業に対し、必要な経費の一部を補助することで、本市のPR及び産業の振興に資することを目的とする。	パッケージのデザインを新たに企画から製作まで行う事業。ただし、松江市内に事業所等を有する者に制作を委託するに限る。	補助対象経費は次に掲げるもので、消費税及び地方消費税を除く。 (1) 企画費 (2) デザイン費 補助対象経費の2分の1以内の額（1,000円未満切捨て）。ただし、50万円を上限とし、同一年度内における補助対象者における補助は1回
8	【新規】 販路開拓支援 事業補助金 (販路開拓補 助金をH25に 全部改正)	市内の意欲ある中小企業者が自社製品や自社の技術力を紹介するために県外(海外含む)で開催される展示会に出展する場合に必要な費用の一部を補助し支援することにより、新規取引先の開拓、受注機会の増大を推進し、市内産業の活性化を図る。	中小企業者が自社製品や自社技術の販路拡大につなげるため、県外で開催される展示会に出展する事業	補助対象経費の1/2 (1,000円未満切捨) ただし、100万円を上限とする。

くわしくはお問い合わせください。

新規学校卒業予定者の積極的な採用について

先般5月24日に島根県知事、教育長、労働局長、中国経済産業局長、島根労働局長の連名で雇用に関する要望が当会にありました。

「新規学校卒業者の就業機会の減少及び企業の採用抑制は、将来的にわが県の経済・社会に大きな影響（技能継承の途絶え、定住人口の減少によるマーケットの縮小、経済活動の停滞など）を及ぼすことが懸念されます。

島根で働きたいと思う若者たちの願いをかなえるために、貴社の貴重な産業人材としてご採用いただきますようお願いいたします。」



1社1財運動

～人材は企業の宝⇒企業の財産～

◇1社1名の採用を目指して・・・のべ3,000社の訪問活動を実施◇

所得税のお知らせ

◇事業所得（営業・農業）、不動産所得等がある人◇

記帳・帳簿等の保存制度の対象者が拡大されます

事業所得等を有する白色申告の人に対する記帳・帳簿等の保存制度について、26年1月から対象となる人が拡大されます。

○対象となる人

事業所得、不動産所得または山林所得を生ずべき業務を行うすべての人です。

※現行制度は、白色申告の人のうち前々年分あるいは前年分の事業所得等の金額の合計額が300万円を超える人が対象となっています。

※所得税の申告の必要がない人も記帳・帳簿等の保存制度の対象となります。

○記帳する内容

売り上げなどの収入金額、仕入れやそのほかの必要経費に関する事項を記載します。

記帳に当たっては、一つ一つの取引ごとではなく日々の合計金額のみをまとめて記載するなど、簡易な方法で記載してもよいことになっています。

○帳簿等の保存

収入金額や必要経費を記載した帳簿のほか、取引に伴って作成した帳簿や受け取った請求書・領収書などの書類を一定期間保存する必要があります。

【主な書類の保存期間】・収入金額および必要経費を記載した帳簿：7年

・決算に関して作成した棚卸表等の書類および業務で作成した請求書・領収書等の書類：5年

平成25年 島根県産品展示・商談会

～しまねのまいもん勢ぞろい～

出展者募集！

- 目的 島根県産品の県内における販路拡大に向け、生産者・加工メーカー等と流通関係者とのマッチングの場を設ける。
- 日時 平成25年10月2日（水）10：00～16：00
（10：00～11：30 はセミナー）
- 会場 朱鷺（とき）会館 （出雲市西新町）TEL：0853-24-9857
- 主催 島根県
- 開催内容 展示・商談会/セミナー
- 出展者 県内の飲食品（農林水産物、酒類を含む）の製造業者および団体
- 募集内容 出展者75社（先着順）うち、新規出展者優先枠 15社
- 出展料 無料

まづ北菜

島根半島ぐるグルメ！

“レシピ特集Vol.1”



鯖魚醬のペペロンチーノ

レシピ提供：尙マルコウ 様

★社長のひとこと～

「魚醬は旨みのエキス！味わいが豊かになりますよ！」

材料（2人分）

- パスタ・・・200g
- しめじ・・・150g
- ニンニク（スライス）・・・1/4 かけ
- 赤唐辛子（輪切り）・・・ひとつまみ
- さば魚醬・・・大さじ 1/2
- 塩コショウ・・・少々

【作り方】

- ①パスタをゆでる。
- ②フライパンに、オリーブオイルを入れ、スライスしたニンニクと、輪切りにした赤唐辛子を炒め、香りを出す。
- ③②のフライパンに、しめじを入れ炒める。
- ④③のフライパンに茹でたパスタを入れからませたら、さば魚醬を回し入れ、塩コショウで味を調整して出来上がり。

※新企画・・・“レシピ特集”を連載します！会員のみなさまの投稿をお待ちしています！