



## NICO(にいがた産業創造機構)を活用してみませんか

NICO(公益財団法人にいがた産業創造機構)は『新潟の産業をもっと元気にする』ことを使命に、「むすぶ」「育てる」「創る」という機能を発揮しながら、挑戦する県内中小企業を積極的に支援し、そして成功に導く活動を行っています！お問い合わせは商工会まで。

### 1. 創業・新事業展開をサポート

- ◆資金面によるサポート
- ◆インキュベーションオフィスの運営
- ◆創業支援セミナー・講座の開催
- ◆知的資産経営を支援
- ◆産官学連携による研究開発を支援

### 2. 市場開拓をサポート

- ◆商品開発サポート
- ◆商品評価支援
- ◆販路拡大をサポート
- ◆海外展開を支援



### 3. 産業人材の育成をサポート

- ◆長岡モノづくりアカデミー
- ◆高度IT人材育成研修
- ◆企業の広報力向上支援

### 4. 専門家によるサポート

- ◆ビジネスプランの評価・助言
- ◆専門家派遣

### 5. 成長分野の産業創出をサポート

- ◆健康ビジネスの振興
- ◆新エネルギー産業への参入促進
- ◆クラウド活用ビジネスの創出

お問い合わせ先 吉川商工会又は(公財)  
にいがた産業創造機構 TEL025-246-0038

## 第5回吉川まちゼミを実施しました



すっかり恒例となった「第5回吉川まちゼミ」を10月の1カ月間にわたり実施しました。16店が参加し25種類の講座を延べ30回開講し、延べ129名の方から受講いただきました。

この結果報告会を12月5日(火)午後7時に開催しました。参加店の皆様から感想や意見を話し合っていたいただき、講師の岡崎まちゼミの会代表、松井洋一郎氏からアドバイスをいただきました。



## ～上越市からお知らせ～

## 個人市民税・県民税は給与天引きで

所得税の源泉徴収義務のある事業主(給与支払者)は、従業員の個人市民税・県民税を給与から天引きし、納付することが法律で義務付けられています。

このことから、新潟県と県内全市町村では、現在、給与天引きを実施していない事業主の皆さんからも、給与天引きに移行していただくため、取り組みを進めています。

趣旨をご理解いただき、対象となる事業主の皆様は特別徴収のご準備をお願いいたします。

※お問合せ 上越市税務課 526-5111  
(内線 1254~1256)

## ■ 年末調整指導会のご案内 ■

標記指導会を下記により開催します。関係事業所の皆さんには、個別にご案内しますが、ご準備くださるようお願いいたします。

- 日時 1月4日(木)～5日(金)、9日(月)  
※いずれも午前9時～午後4時
- 場所 吉川商工会館

## 年末・年始休業のお知らせ…

商工会では年末年始の業務を次の通り休業させていただきます。ご不便をお掛けしますが、よろしくお願い致します。

★休業日 12月29日(金)～明年1月3日(水)

## 新潟県事業引継ぎ支援センター 出張個別相談会 in 上越

新潟県事業引継ぎ支援センターでは、企業・事業の承継についてお悩みの方を対象に、専門家による出張個別相談会を開催します。相談は無料ですが、事前予約制となりますのでご注意ください。

- 日時 12月19日(火)13:00～17:00
  - 会場 上越市市民プラザ
  - 講師 新潟県事業引継ぎ支援センター職員
- ※詳細は、別添のチラシをご覧ください。

# 創作特産品！ 期間限定発売！！ 白い蒸どら「よしかわ うまれ」

商工会では12月1日（金）、女性部員を中心とした検討委員会で開発した新たな特産品、白い蒸しどら「よしかわ うまれ」を販売しました。11月27日までの予約では、約750個分を受付しています。

吉川ならではの特徴を出すため、吉川地域が自然薯の名産地として有名なことから、地元産の自然薯を生地に練り込み、しっとり蒸し上げています。小倉とブルーベリークリームとの2種類をご用意しています。お一つ180円（消費税別）、12月20日（水）までの期間限定で小浜屋菓子店にて販売中です。



～吉川商工会よりお知らせ～  
**はじめまして、「よしかわ うまれ」です！**  
**12月1日(金)～20日(水) 期間限定販売**  
吉川商工会女性部特産品プロジェクトチームが開発しました！

**風味豊かな小倉あん** **香り豊かなブルーベリークリーム**

おひとつ 180円(税別)  
(小倉あん・ブルーベリークリーム)

銘品 白い蒸しどら 「よしかわ うまれ」  
吉川ならではの特産品を出すため、地元産の自然薯を生地に練り込み、しっとり蒸し上げています。自然薯の風味とやわらかな食感にこだわり、白くやさしい見た目の自然薯が心地よく美味しくイメージできるようにしました。小倉あんとブルーベリークリームを使用したブルーベリークリームの2種類をご用意しています。

【販売先】 小浜屋菓子店 吉川商工会  
〒949-3445 上郷町西 1399 〒949-3445 上郷町西 1433-1  
電話 025-548-2109 FAX 025-548-3024  
営業時間/9:00～18:00 定休日/日曜 11/27(日)は臨時休業

【ご予約・お問合せ】 吉川商工会  
〒949-3445 上郷町西 1433-1  
電話 025-548-2109 FAX 025-548-3024  
営業時間/9:00～17:00 定休日/土日祝日

期間中、小浜屋菓子店店頭でも販売しておりますが、数に限りがございます。  
ご予約お申込みは吉川商工会まで（受付が切11月27日(月)）  
ご予約の受付は12月1日(金)～20日(水)までです。小浜屋菓子店店頭でも販売しております。

白い蒸しどら「よしかわ うまれ」【予約申込書】 吉川商工会 Fax. 025-548-3024

品名	数量	お渡し希望日
小倉あん (税別180円)	個	
ブルーベリークリーム (税別180円)	個	



白い蒸しどら よしかわ うまれ  
12月1日から期間限定販売

自然薯の風味と食感

吉川商工会女性部特産品プロジェクトチームが開発した、自然薯を使った新しい和菓子です。自然薯の風味と食感を活かした、しっとりとした食感の白い蒸しどらです。小倉あんとブルーベリークリームの2種類をご用意しています。

吉川区 自然薯を使った和菓子  
**「白い蒸しどら」誕生**

上越市吉川区の吉川商工会特産品プロジェクト検討委員会は、地元産の自然薯を使った特産品の和菓子作りを進めている。自然薯を練り込んで蒸した生地とあんこを組み合わせ、自然薯の風味を活かした新しい和菓子「白い蒸しどら」を開発した。12月に期間限定での販売を目指す。

商工会、特産品化へ取り組み

来月、試食アンケート

訪問診療所を誘致へ

12/22 糸魚川再生へ

新特産品 白いどらやき

吉川商工会

自然薯練り込む 10月に試食会

吉川商工会は、自然薯を使った新しい和菓子「白い蒸しどら」を開発した。自然薯の風味と食感を活かした、しっとりとした食感の白い蒸しどらです。小倉あんとブルーベリークリームの2種類をご用意しています。