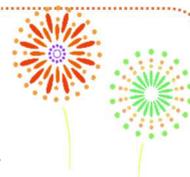




# 商工かるまい 簡易版



令和7年10月 発行

## 経営計画策定 個別相談会について

安定した経営を継続的に行うには、事業所の「強み」をしっかりと把握し、最大限に活かしていくことが大切です。そして販路開拓や商品パッケージの考案、集客力を高める設備投資などに活用が可能な「小規模事業者持続化補助金」や「省力化投資補助金」への準備はいかがでしょうか？

また、補助金活用以外にも、企業があるべき姿を見出すためにも事業計画書策定は非常に有効的です。

商工会では、以下のとおり経営計画策定個別指導会を開催いたしますので、ご参加をお待ちしております。ご希望の方は、お電話などでお気軽にご連絡願います。

○開催日時：【第4回目】 令和7年10月 8日(水)

【第5回目】 令和7年11月19日(水)

午前10時～午後5時の中で、2時間程度

○開催場所：【第4回目】 かるまい文化交流センター小会議室

【第5回目】 軽米町商工会

○講師紹介：中小企業診断士 伊藤 真一 氏(岩手県商工会連合会エキスパート登録専門家)

## 小規模事業者持続化補助金について

商工会では、経営の見直しを行い、持続的な経営に向けた経営計画を作成した上で行う販路開拓や生産性向上の取り組みに対する支援を行っています。その代表的な補助金が「持続化補助金」です。

小規模事業者持続化補助金の目的は、「持続的な経営に向けた経営計画に基づく、販路開拓等の取組や、その取組と併せて行う業務効率化(生産性向上)の取組を支援するため、それに要する経費の一部を補助する」となっています。

この「販路拡大」「生産性向上」というワードに該当する補助対象経費として、以下の項目が認められています。

機械装置等費	補助事業の遂行に必要な製造装置の購入等
広報費	新サービスを紹介するチラシ作成・配布、看板の設置等
展示会等出展費	展示会・商談会の出展料等
旅費	販路開拓(展示会等の会場との往復を含む)等を行うための旅費
開発費	新商品の試作品開発等に伴う経費
資料購入費	補助事業に関連する資料・図書等
設備処分費	新サービスを行うためのスペース確保を目的とした設備処分等

雑役務費、借料、機器・設備のリース・レンタル料、委託・外注費が他にも対象となる予定です。

● 申請受付開始：2025年10月 3日(金)

● **申請受付締切：2025年11月28日(金)**

● 補助上限：50万円

● 補助率：2/3

● 電子申請のみの対応のため、GビズIDの取得をお願いします。

# 地域産業育成、体験メニュー企画・開発支援助成金

二戸地域の市町村、商工会、観光協会及び県北広域振興局で組織する二戸地区広域商工観光推進協議会では、二戸地域の事業者が行う、経営環境の変化に対応する新しい取組及び経営革新に資する取組を支援し、地域を牽引していく事業者を育成することを目的に以下の助成金を募集しています。

## 【地域産業育成助成金】

- 新商品、新技術、新役務開発(試作品への助成が対象)
- 販路開拓、経営改善(物産展出展費用や専門家謝金等が対象)
- 人材育成(研修費用等が対象)
- 事業承継(事業承継に向けた取組み支援が対象)

## 【体験メニュー企画・開発支援助成金】

- 新たな体験メニューやものづくり支援
- 生活文化や観光資源を活用した体験への支援

## 【共通の助成金内容】

○補助率：対象経費の3分の2以内。最大20万円(ただし、物産展出店経費は10万円上限)

## 【共通の申請受付】

○令和7年9月16日(火)～令和7年11月27日(木)午後5時必着

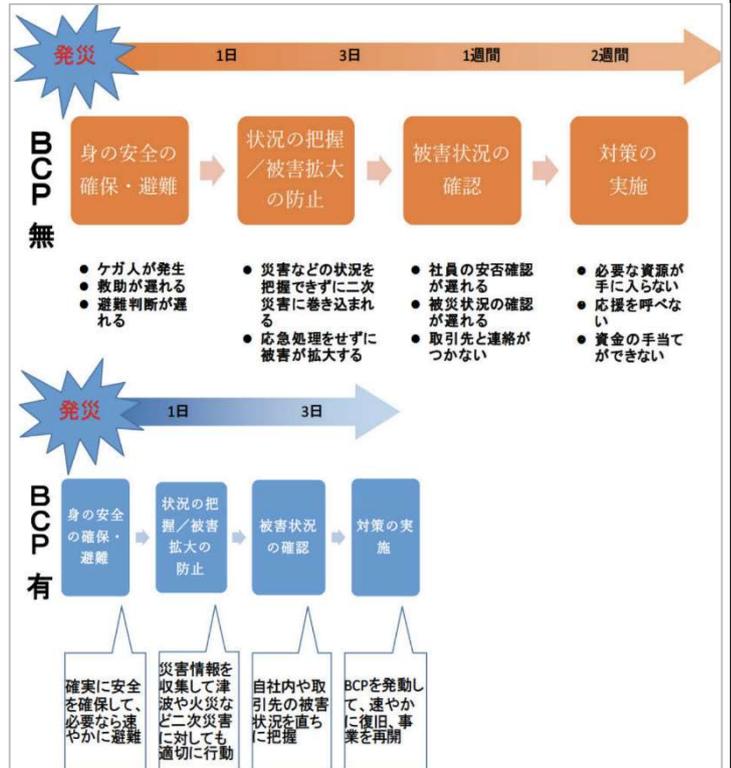
※第二期の申請時期のため、先着順となります。

## 事業継続計画（BCP）の必要性

岩手県では災害発生後の動きを社内で共有する「事業継続力強化計画」の策定を推奨しています。地震や台風による水害ならびに感染症など不測の事態はいつやってくるかわかりません。しかし、会社は事業を継続していかなければなりません。こうした事態に備え、従業員の命を守り、自社の重要事業を継続することが重要と定め、復旧体制や方法について取り決めておく計画が必要です。それが「事業継続計画」です。

また例年、岩手県では事業継続力強化支援事業費補助金の公募もしており、設備不足などの解消への支援もしています。軽米町では例年この補助金を活用する事業所が増加傾向となっています。

更には、今年度は事業継続力強化計画の策定に関する講習会を開催していきます。



**10月  
クイズ**

食中毒がいちばん多く発生するのは、春・夏・秋・冬のうち、どの季節でしょう？

**正解は秋です。** 夏に比べて秋は涼しくなり「食欲の秋」到来ですが、細菌・ウィルス・自然性の食中毒に注意が必要です。

魚介類やキノコ類の旬な食べ物が豊富な秋には、細菌を「つけない」、「増やさない」、「やっつける」の三原則の徹底しましょう。