広告
兵庫県中小企業団体中央会だより
動く 繋ぐ 結ぶ
中村考
Vol.11

□お問い合わせ／
兵庫県中小企業団体中央会
神戸市中央区下山手通 4-16-3
兵庫県民会館 3 階
TEL.078-331-2045
メール hyogo@chuokai.com
ホームページ www.chuokai.com
兵庫県中央会　検索

特集

グランプリに4作品、店頭でも人気パンに
第6回パングランプリ兵庫コンテストを開催

兵庫県パン協同組合

兵庫県パン協同組合が主催する「第6回パングランプリ兵庫コンテスト」の表彰式が1月13日、神戸市のホテルオークラ神戸で開かれた。「チョコレート使用」「フレンチトースト」「食卓パン」「学校給食用パン」の4部門で審査が行われ、各部門から1作品ずつがグランプリに選ばれた。受賞作品の多くは店頭で市販されており、多くの人気を集めている。

表彰式で壇上に並ぶ受賞者ら

同組合では、県内のパン店のレベルをさらに向上させるとともに、安心でおいしいパンを消費者にアピールしようと、2006年からコンテストの開催を始めた。発案者でもある同組合の西川隆雄理事長は「パン職人が誇りを持てる機会を作りたかった。そして何より表彰によって認知されることでパンの売り上げ増にもつながれば」とねらいを話す。

書類審査に合格した4部門の作品について、一般消費者も加わった審査が行われ、「食べておいしい」「外観」「独創性」の3項目で評点が競われた。この結果「チョコレート使用」＝ショコラオランジュ（フリアンド、谷口佳典氏）、「フレンチトースト」＝フランスパンのフレンチトースト（株式会社ヒシヤ食品、依田篤志氏）、「食卓パン」＝レトロリュスティック（ニシカワ食品株式会社、永井雄一郎氏）、「学校給食用パン」＝たっぷりトマト（同）、がそれぞれグランプリを獲得。このほか、9作品が準グランプリに選ばれた。受賞作品の多くはすでに1月から店頭で発売されており、いずれも売れ行きは好調だ。

全国各地のパン関連組合でも、兵庫県パン協同組合の取り組みをモデルにコンテストを相次いで開催されている。西川理事長は「元祖として、兵庫県の人にもっと広く知ってもらえるようイベント性を持たせた企画も考えていきたい」と話す。

兵庫県パン協同組合
神戸市中央区北長狭通5-4-19
メゾンエクレール元町201
TEL078-382-2511
FAX078-382-2513

第６回パングランプリ兵庫パンコンテスト

平成 23 年 11 月 9 日実施（部門別審査結果）

部門＼順位	1位	2位	3位
チョコレート使用パン	兵庫県知事賞	準グランプリ	準グランプリ
	ショコラ・オランジュ	ショコラ・フランボアーズ（蝶々）	ボム・ショコラヴェール
	（株）フリアンド　谷口佳典	（有）ブロムナード　大上恭司	（株）コープベーカリー　中村剛和
フレンチトースト	神戸市長賞	準グランプリ	準グランプリ
	フランスパンのフレンチトースト	アーモンド トースト	オレンジ トースト
	（株）ヒシヤ食品　依田篤志	（株）中市大福堂　八木正善	ニシカワ食品（株）　大前巌
食卓パン	兵庫県中小企業団体中央会会長賞	準グランプリ	準グランプリ
	レトロ リュスティック	ライスロール	リュスティックミルク（スクエアとロール）
	ニシカワ食品（株）　永井雄一郎	（株）コープベーカリー　佐々木光之	（有）パンプキン　湯井信一
学校給食用パン	兵庫県学校給食・食育支援センター所長賞	準グランプリ	準グランプリ
	たっぷりトマト	シューパン（キャベツパン）	玄米ピザパン
	ニシカワ食品（株）　永井雄一郎	（資）原田パン　加門大知	（株）オイシス　矢倉葵
			県産小麦使用、ベーコンフランス風パン
			共営食品（株）増田和美

受賞者の声

チョコレート使用部門

ショコラオランジュ

株式会社フリアンド　谷口佳典氏

谷口さんと「ショコラオランジュ」

チョコレート生地を何層にも織り込んだクロワッサンの中には、シロップ漬けのオレンジピールが混ぜ込まれたチョコクリーム。フランスに 1 年間修業に出た際「好んで食べていたチョコレートがかかったオレンジピールのお菓子にヒントを得た」と谷口さん。ブランデーをちょっと加えているそうで、上品なオレンジの香りが口いっぱいに広がる。夙川に 60 年根付いた老舗の店で常に新しい挑戦を続ける。「フランスではパンが日常に浸透している。毎日食べてもらえるようにいいものを安く、あきない味で提供したい」

【店舗概要】
フリアンド
西宮市若松町 3-1
TEL：0798-23-0101
営業時間：7 時～ 19 時
定休日：無休

フレンチトースト部門

フランスパンを使ったフレンチトースト

株式会社ヒシヤ食品（ファミール）　依田篤志氏

依田さんと「フランスパンを使ったフレンチトースト」

元々フレンチトーストが大好きという依田さん。こだわったのは「外はカリっとしていて中がふわっとした食感」だという。牛乳、卵、塩などの原材料にこだわるとともに、通常のパンは 200 度で焼き上げるところを 250 度で焼き、蒸気を加えることで柔らかみを出した。購入後、トースターで焼くとさらに中のしっとり感が引き立つ。飽きの来ない甘さも特徴だ。ふだんから食べ歩きが好きで、そこから商品のヒントが生まれるという。パン職人 2 年目での受賞にも「これからも学び続けていきたい」とおごることはない。

【店舗概要】
ヒシヤ食品　ファミール
神戸市垂水区旭が丘 2-1-10
TEL：078-707-4510
営業時間：8 時～ 20 時（祝日は～ 19 時）
定休日：日曜

食卓パン部門、学校給食パン部門

レトロ リュスティック、たっぷりトマト

ニシカワ食品株式会社　永井雄一郎氏

永井さんと「レトロ リュスティック」

本場フランスで高級バゲットに使われているレトロドールという小麦粉を初めて使った。「これほど風味がしっかりした小麦粉に出会ったのは初めて。やりがいを感じた」と永井さん。この特性を最大限に生かすため、低温で長時間発酵させることでじっくり熟成させた。カリっとした皮をかじると中は想像以上にもちっとしており、風味とうまみがかみ合ったおいしさはあきさせない。

「たっぷりトマト」は、生地にケチャップを使い、さらにドライトマトを練りこみ、「トマト好きにはたまらない味に仕上がった」。子どもたちが食べやすいようにと、上からハサミで切り口を入れている心遣いもうれしい。今回、給食パン部門とのダブル受賞となった。「グランプリを採ってさらに勉強しなければとう気持ちになった」とさらに上を目指す。

【店舗概要】
ラ・サン・ミッシェル 加古川店
加古川市加古川町溝之口 503-2
ビエラ加古川 3
TEL：079-456-1236
営業時間：7 時～22 時（土曜は～21時、日・祝日は～ 20 時）
定休日：無休

「平清盛」で盛り上がる
中央卸売市場に注目！

神戸海産物卸協同組合、神戸水産物卸協同組合

神戸市中央卸売市場本場の神戸海産物卸協同組合・神戸水産物卸協同組合が、大河ドラマ「平清盛」にちなんだ「歴史館」のお土産コーナーに、旬の選りすぐり商品を展開中だ。今後は歴史館前の広場で「朝市」や中央卸売市場で「市場まつり」などのイベントも開催する予定にしており、観光スポットとして集客に期待が集まる。

商品を PR する神戸・清盛隊。
清盛の長男・重盛【右】と四男・知盛【左】。
土・日曜・祝日なら「歴史館」にて彼らのパフォーマンスが楽しめる。

神戸市中央卸売市場本場（兵庫区）では、今年の大河ドラマ「平清盛」にちなんだ試みが本格始動している。両組合では、市場をより広く知ってもらおうと、大河ドラマの関連施設「歴史館」のお土産コーナーに、独自の商品を展開。海産物組合（加盟社数19社）では4社、水産物組合（加盟社数29社）の4社、また漬物会社1社が商品提供に参加した。

「歴史館」があるのは市場の向かい側。その立地を生かして存在感をPRしている。ラインナップは須磨のりやちりめん山椒、煮干し、押寿司、干物の詰め合わせなど、いずれもプロが厳選した品々。ご飯のお供やおつまみ、おやつにと手軽に味わえ、季節ごとに訪れても楽しめる。3月ならイカナゴの新物、その後はチリメンジャコやホタルイカなど市場ならではの“旬”が並ぶ予定だ。

一方、市場内には飲食店があり、手ごろな値段で一般の人でも食事ができる。店が並ぶ関連中央棟2Fの喫茶店「ａｏｉ（アオイ）」では、毎週土曜午前10時から、数量限定の「清盛バーガー」を販売。ボリューム満点のハンバーガーは、「平家物語」で清盛が食べ、平家一門繁栄の縁起物とされるスズキを使用。神戸海産物卸協同組合交友会が昨秋商品化した。

清盛バーガー。大葉、タマネギ、キュウリも挟み、みそベースの和風ソースがたっぷり。

「市場らしさを出していきたい」と、意気込みを話すのは神戸海産物卸協同組合理事、岩城一博さん。「歴史館」オープンから、市場周辺に観光客の往来が増え、少しずつ手ごたえを感じているという。

春からは「歴史館」前の広場で朝市を、11月には市場が80周年を迎えることから「市場まつり」を開催予定。前回5万人が詰めかけた一大イベントで、市場だけでなく地域全体の活性化を目指す。

兵庫区は清盛ゆかりの史跡も点在している。「ここが歴史ある場所なんだと再認識できた」と岩城さん。「歴史が語り継がれてきたように、一過性のものではないチャンスとして生かしたい」と、今後の取り組みにさらなる意欲を見せた。

史跡巡りとともに、ぜひ神戸の台所から届く新鮮・安心の食文化を体感してみよう。

「歴史館」のお土産コーナー。旬の逸品をぜひ。

〈問い合わせ〉
神戸海産物卸協同組合事務局
TEL078-672-7800
（平日のみ）
【バーガーショップ】
喫茶店「ａｏｉ（アオイ）」
TEL078-672-2811-5

独立事業者のNight（ナイト）座談会
～私たちのブランド向上策を考える～

仕事獲得のために自分たちのブランドを向上させる方法アレコレをパネリストと共に考えてみませんか。
独立事業者（SOHO・在宅ワーカー含む）の方はもちろん、これから独立を考えている方、
同じような働き方をしている人たちと情報交換をしたい方も是非ご参加ください。
県内中小企業のアウトソーシング状況等もお伝えします。さあ、Night座談会へGO!

日時　平成24年2月23日（木）【座談会】18:00～20:00　【交流会】20:00～21:00
会場　ホテルモントレ神戸　LB階　スパッチオ
（神戸市中央区下山手通2-11-13）
内容　＜調査報告＞見えてきた! アウトソーシング受託ポイント
＜座談会＞私たちのブランド向上策を話し合おう!
コーディネーター　㈲未来教育設計　代表取締役　吉住　裕子 氏
取締役　増田たくみ 氏
定員　30名（事前申込・先着順）
対象者　独立事業者、起業者　など
参加費　無料　ただし、交流会は2000円
問合せ　兵庫県中小企業団体中央会　事業部 担当:佐藤・香川
TEL:078-331-2045　E:mail：s01@chuokai.com

兵庫県中小企業団体中央会　主催
国際ビジネス・基礎編
兵庫県ゆかりの 国内外中小企業経営者が語る!
国際展開のための情報交流会
と き　平成24年3月8日（木）13:30～16:30
ところ　神戸市勤労会館405会議室
（神戸市中央区雲井通5-1-2　中央区役所に隣接の建物）
定員30名　無料
講演・事例発表
基調講演　なぜ国際展開が必要か? アジア市場と新規事業開発　元 大阪ガス エネルギー文化研究所　所長 芦屋大学　教授・前学長　倉光　弘巳 氏
外国人経営者による事例発表　台湾出身経営者が語る! 台湾の最新ビジネス事情　Chef International㈱（台湾IT系日本法人）社長　余　建徳 氏
中小製造業経営者による事例発表　ユニークなアイデアで世界のニッチ需要に応える!　㈱ワイヤーデバイス（尼崎市）代表取締役　萱野　早衛 氏
【問合せ先】 兵庫県中小企業団体中央会 事業部（担当:尾崎） TEL（078）331-2045

◆主催:兵庫県中小企業団体中央会　◆共催:兵庫県信用組合
参加無料
食品関連ビジネスマッチング
食品卸・小売業、旅館・ホテル・レストラン関係者など新たな商品や食材を求めている方ご参加下さい
開催日　平成24年2月22日（水）13:30～17:00（受付開始 13:00）
場所　兵庫県民会館　303号
兵庫県神戸市中央区下山手通4丁目16番3号
① 株式会社丹波の里本舗「焼き栗」
② 南光ひまわり館「ひまわり油ドレッシング」
③ 神戸瑞穂本舗株式会社「もっちもちの冷凍ゆで生パスタ（スパゲティ、リングイネ、フィットチーネ）」
④ 手づくりパン工房 こうめや「米toパン（こめっとぱん）」
⑤ 太陽の会 兵庫県野菜農家ネットワーク「野菜の宝庫ひょうごのこだわり野菜」
⑥ 株式会社平郡商店「神戸マスタード（フレンチ、粒入り）神戸ワインマスタード」
⑦ 有限会社富田「三田牛及び三田牛のコロッケ、ハンバーガー、ミンチカツ」
⑧ 株式会社マルサ製菓「ぽんせん」
⑨ 株式会社アイ・システム「福崎町特産「もちむぎ麺」」
⑩ 有限会社ふえろう村塾「ふえろう村ショッピング」
お問合せ　兵庫県中小企業団体中央会　事業部　松浦　TEL. 078-331-2045
兵庫県信用組合　業務部　伊勢田　TEL. 078-391-6317

中央会より皆さまへ耳より情報!

人材の確保と定着のために
特定退職金共済制度

特定退職金共済制度5つのメリット!
❶ 大企業並みの退職金制度を計画的に確立　❷ 掛金は1人月額3万円まで非課税　❸ 従業員の給与の上積みにならない
❹ 中小企業退職金共済制度との重複加入が可能 ※他の特定退職金共済制度との重複加入は認められません。❺ 年金または一時金を退職者が選択できる

※ご加入の際にはパンフレットにて詳細を必ずご確認ください。
※平成24年1月現在の税制に基づいた記載です。今後税制改正が行われた場合には記載の内容と相違する場合があります。

（特定退職金共済制度実施団体）兵庫県中小企業団体中央会
（お問い合わせ）三井生命保険株式会社（引受生命保険会社）
神戸支社/TEL.078-393-3191　西宮支社/TEL.0798-23-1456　姫路支社/TEL.079-224-7812
三井-企-23-136

新しい時代を勝ち抜く経営者の皆さまへ
中央会団体扱「オーナーズプラン」
企業の永続的な繁栄、発展とリスクマネジメントのために、企業の舵取り役としてご活躍の経営者の皆さまを対象としたプランです。
オーナーズプラン 3つの特徴!
❶ 退職金、弔慰金が準備できる
❷ 経営安定のための事業保全資金が準備できる
❸ 保険種類によっては保険料を損金算入できる
契約要件:兵庫県中央会の会員組合に所属する組合員（法人・個人事業主）であることが条件となります。
（お問い合わせ）三井生命保険株式会社
神戸支社/TEL.078-393-3191　西宮支社/TEL.0798-23-1456
姫路支社/TEL.079-224-7812
B-23-1394（H24.2）使用期限H24.2