

令和3年度取引力強化推進事業 2次公募のご案内

事業目的

組合員である中小企業及び小規模事業者の取引力強化促進を図るために実施する取組に対して支援を行います。

補助対象となる事業内容

中小企業・小規模事業者が連携して、共同事業の活性化や受注拡大等、取引力の強化促進を図るために行う特徴的又は先進的な事業が対象となります。

補助対象者

小規模事業者（常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業を主たる事業とする事業者については、5人以下の会社及び個人））が主たる構成員の組合等の皆様

補助金額・補助率

補助金額の上限は1件当たり30万円。（※下限10万円）
補助対象経費（税抜）の2/3を助成します。

補助対象経費

謝金、旅費、消耗品費、会議費、印刷費、会場借上料、雑役務費、通信運搬費、委託費

公募期間

令和3年7月1日（木）～7月30日（金）

【注意事項】

- 本事業への応募をご検討の方は、「公募要領」を必ずよくお読みくださるようお願いいたします。
- 公募要領及び応募様式につきましては、本会ホームページをご参照ください。

詳しくは、
中央会までご連絡ください。

栃木県中小企業団体中央会

事業管理部いしげ（担当：石下、佐藤）
栃木県宇都宮市中央 3-1-4 栃木県産業会館3階
TEL:028-635-2300

本事業は、政府の予算の成立を前提としており、予算の成立状況によっては実施スケジュール・実施内容等が変更となる場合があります。

組合の取り組みを

PR もっと効果的に して
みませんか？

例えば…

- ✓ 組合の認知度を上げて新規顧客を獲得
- ✓ 効果的な商品カタログやパンフレットを作成して集客力をアップ
- ✓ 組合や組合員の魅力ある活動を広報するWebサイトの構築
- ✓ 組合の事業や組合員の受注・販売促進のためのイベントチラシの作成
- ✓ 戦略的なプロモーション・ブランド構築
- ✓ 組合が共同販売する商品パッケージ戦略の提案
- ✓ 商店街を活性化するためのコンテンツづくり

…が、できます。

アイデアがいっぱい

支援策は中央会

補助金を利用して 例えば、 こんなPRツールを 作成することができます。



実例 高齢者の働く場づくりのための Webサイト

高齢者の働く場を確保するために企業組合を設立し、「丁寧な仕事、利用者に喜ばれる仕事」をモットーに、住民に喜ばれる良い仕事を通じて地域社会に貢献している。

情報発信力の強化や知名度を向上させ、今後、受注機会の増大につなげるためにWebサイトを構築した。

企業組合群馬高齢者雇用福祉事業団(群馬県)

成果物:Webサイト

実例 利用者のために サービス内容が 一目でわかる パンフレット

新規利用者を獲得するため、組合が提供する各種サービス(居宅介護支援、通所介護、訪問介護、サービス付き高齢者向け住宅、美容室)を掲載したパンフレットを作成した。

これまで配布していたチラシでは掲載していなかった情報を補うことで、利用者に対する訴求力や組合への認知度が向上している。

海南在宅福祉企業組合(和歌山県)



(内容)

成果物:パンフレット

実例 ハンディキャップのある方と 共に助け合って働くための 事業紹介用パンフレット

障害福祉サービス施設として、就労継続支援A型の事業所を開設し、レストランやお菓子の製造・販売などを行っている。地域住民・企業・自治体の理解と就労希望者やそのご家族の信用・信頼を得られる事業所であることをPRしていくために就労支援内容や事業内容を紹介するパンフレットを作成した。

企業組合くれすとばすてる(北海道)



成果物:パンフレット

(内容)



(表紙)

補助金を利用し、
例えば、
こんなPRツールを
作成することができます。

【実例】

有機栽培野菜の
加工販売促進と
ブランド力の強化

組合のブランド戦略を推進するためにオリジナルロゴマークを作成したほか、自治体より認証を受けた有機栽培野菜を使用した加工品をPRするため、ロゴマークを使用した商品カタログの作成や商品パッケージをデザインし、地元のスーパーや消費者に向けた販路開拓に取り組んでいる。

三色すみれ企業組合(大分県)



成果物: 商品カタログ



成果物: ロゴデザイン



成果物: パッケージ(デザイン)

【実例】

BEAUSPIR

成果物: ロゴデザイン

お米を乳酸菌発酵させ、腸内環境を整えてくれる美腸フードです。

お米で作ったヨーグルト

<p>業務用 お米のヨーグルト</p> <p>こだわり米を乳酸菌発酵させました。用途に合わせてお選びいただけます。</p> <p>500g 原材料: 米(国産)、乳酸菌</p> <p>【生菌タイプ】 生きたままでお届けします。 賞味期限: 14日(冷蔵)</p> <p>【殺菌タイプ】 風味変わらず長期持ちます。 賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p> <p>【生菌冷蔵タイプ】 長時間持ちます。 賞味期限: 3ヵ月(冷蔵) 解凍後14日</p>	<p>業務用 お米のヨーグルト</p> <p>こだわり米を乳酸菌発酵させました。用途に合わせてお選びいただけます。</p> <p>500g 原材料: 米(国産)、乳酸菌</p> <p>【生菌タイプ】 生きたままでお届けします。 賞味期限: 14日(冷蔵)</p> <p>【殺菌タイプ】 風味変わらず長期持ちます。 賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p> <p>【生菌冷蔵タイプ】 長時間持ちます。 賞味期限: 3ヵ月(冷蔵) 解凍後14日</p>
--	--

お米で作ったマヨネーズ

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

お米で作ったマヨネーズ

【実例】

美と健康を
サポートする
ブランド価値創造

ヘルス&ビューティー

<p>業務用 お米のヨーグルト</p> <p>こだわり米を乳酸菌発酵させました。用途に合わせてお選びいただけます。</p> <p>500g 原材料: 米(国産)、乳酸菌</p> <p>【生菌タイプ】 生きたままでお届けします。 賞味期限: 14日(冷蔵)</p> <p>【殺菌タイプ】 風味変わらず長期持ちます。 賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p> <p>【生菌冷蔵タイプ】 長時間持ちます。 賞味期限: 3ヵ月(冷蔵) 解凍後14日</p>	<p>業務用 お米のヨーグルト</p> <p>こだわり米を乳酸菌発酵させました。用途に合わせてお選びいただけます。</p> <p>500g 原材料: 米(国産)、乳酸菌</p> <p>【生菌タイプ】 生きたままでお届けします。 賞味期限: 14日(冷蔵)</p> <p>【殺菌タイプ】 風味変わらず長期持ちます。 賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p> <p>【生菌冷蔵タイプ】 長時間持ちます。 賞味期限: 3ヵ月(冷蔵) 解凍後14日</p>
--	--

お米で作ったマヨネーズ

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>	<p>業務用 お米のマヨネーズ</p> <p>ハーブや調味料を加えて、色んな味にアレンジしやすいブレンドタイプ。</p> <p>500g 原材料: 米、米油、米酢、醤油、卵黄、乳酸菌</p> <p>賞味期限: 3ヵ月(冷蔵)</p>
---	---

お米で作ったマヨネーズ

ベトフード

お米で作ったマヨネーズ

免疫力を高めるための食事療法、リラクゼーション法、健康食材の普及など、人々が健康に生活するためのライフスタイルの提案を目的に組合を設立後、取扱商品の知名度の向上と新規顧客の開拓に向けてロゴマーク、商品パンフレット、商品パッケージのデザイン、Webサイトを作成した。パンフレットを配布することで、Webサイトへ誘導して組合を知ってもらうきっかけが増えたほか、売上高の増加にもつながっている。

企業組合ビュースパイア(滋賀県)



成果物: パンフレット

成果物: パッケージ(デザイン)

(内容)

【実例】

地域特産品のブランド力を
向上させるための
商品パンフレット

地元の特産品であるトマトを使用したレストラン経営と加工商品の販売を行っており、新商品「大人ケチャップ」と「上等トマトユズポン」の開発をきっかけに新たにパンフレットを作成した。パンフレットに掲載している商品を通じて「安心・安全な商品」をメッセージとして販売促進に活かしている。

企業組合遊子川ザ・リコピンズ(愛媛県)

成果物: パンフレット

(内容)

補助金を利用して

例えば、 こんなPRツールを 作ることができます。



(内容) 成果物:ガイドブック

実例

わくわくガイドブックで 街の賑わいづくりに貢献

土地整理事業の影響により立ち退きを余儀なくされた店舗が地区内で移転した際、新店舗の場所がわからず来店を諦められてしまうケースがあったことから、ガイドマップを作成。一目でわかるエリアマップのほかに、各店舗が一目でわかるような写真や個店の魅力を詰め込んだ情報を掲載し、商店街の活性化と新規顧客層の獲得に取り組んでいる。

香椎大通り商店街振興組合(福岡県)

実例

Webサイトを リニューアルして 情報発信力を強化

商店街や地域の魅力を紹介するためにWebサイトを構築。利用者が求める内容と利用方法を追求してFace bookと連動させる機能を追加し、スマートフォンやタブレット端末からも閲覧できるようになった。

店舗の紹介ページでは、親しみやすいイラストで表現するなど、個店の魅力を写真で発信している。イベント情報や組合員店舗のセール情報などの最新情報を発信させ、来街者の増加が期待される。

鳥栖本通筋商店街振興組合(佐賀県)



成果物:Webサイト



<https://tosu.or.jp/index.html>

実例

観光客誘致を 目的とした 駅周辺のエリアマップ

観光名所のある中心市街地から離れている駅前に観光客を誘致するため、米沢牛取扱店を中心とした駅前商店街のエリアマップを作成した。

エリアマップを持参した人々の来店者数や滞在時間が増えたほか、新規組合員の加入にもつながっている。

米沢駅前商店街振興組合(山形県)



(エリアマップ)

成果物:マップ



補助金を利用し

例えば、
こんなPRツールを
作成することができます。

実例

組合キャラクターを活用した
新商品パッケージの
デザイン制作

組合のイメージキャラクター「いせわんこ」の知名度の向上と三重県のお菓子のPRを図るために新商品のパッケージを制作した。商品もなかの最中に使う最中種は、組合員が共同で開発するなど、事業を通じて組合員の団結力も向上している。

三重県菓子工業組合(三重県)



成果物: パッケージ
(デザイン)

実例

やまぐちの
地酒&蔵元を紹介した
PRパンフレット

毎年、組合では首都圏や関西圏において県産食材と日本酒を楽しむイベントを実施しているが、山口県の地酒や蔵元などを紹介できるツールがなかったことから、パンフレットを作成した。地酒や蔵元だけでなく日本酒の豆知識などを盛り込むなど、地酒のプロモーション力を強化し、日本酒ファンの掘り起こしにつなげている。

山口県酒造協同組合(山口県)



成果物: パンフレット

(内容)

(表紙)

実例

「うなぎいも」の
ブランド強化による
市場拡大

うなぎの加工工程で抽出される栄養価の高い残渣を混ぜた肥料により栽培したサツマイモ「うなぎいも」。組合の共同販売事業の売上の向上や海外への輸出取扱数の増加など、ここでしか作れないブランド商品の新たな需要開拓を目指して、Webサイトの構築や商品パンフレットを作成した。

うなぎいも協同組合(静岡県)

成果物: パンフレット

(表紙)



<https://www.unagilimo.com/>

成果物: Webサイト



(内容)

補助金を利用し、
例えば、
こんなPRツールを
作成することができます。



成果物: 英語版パンフレット

(内容)

外国人観光客の集客のために
パンフレットを多言語化

世界遺産の厳島神社がある宮島で古くから伝わる伝統工芸品・宮島細工の『品質・こだわり・価値観』をイメージした組合オリジナルロゴを作成した。また、宮島細工の販売や杓子づくり・宮島彫りなどが体験できる体験型観光施設「宮島伝統産業会館」を紹介する英語と日本語を併記したチラシを作成して認知度の向上を図っている。

宮島細工協同組合(広島県)

成果物: ロゴデザイン



成果物: チラシ

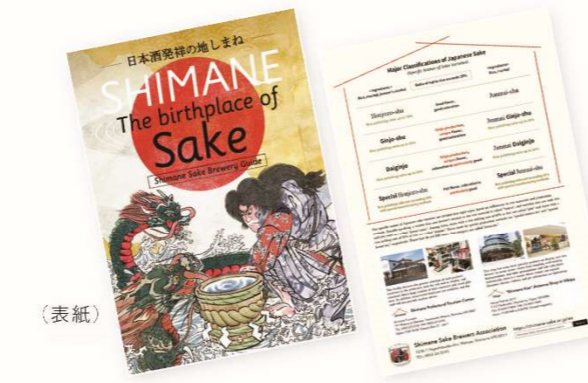


(裏)

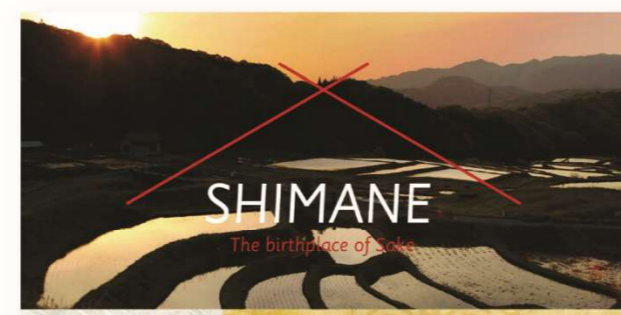
島根の日本酒を海外へ発信するための
英語版パンフレット

「日本酒発祥の地」である島根の地酒の魅力を伝え、海外へ販路拡大するための英語版パンフレットを作成した。国内外の商談会や訪日客に対して地酒や蔵元を発信するツールとするほか、日本酒文化の普及啓発にも活用している。

島根県酒造組合(島根県)



(表紙)



A proud tradition of sake brewing, handed down in an unbroken line from ancient Japan

Shimane Prefecture is believed to be the center of Japan's oldest historical record, the "Kojiki", as well as the subsequently compiled "Immo-no-oki Fudoki" (Record of Ancient Matters of Isumo). It is said that the origin of sake was in the Shimane area. The famous story is told in the Immo-no-oki Fudoki of "The Legend of Yamataro Orokichi" in the which "Tabiari Sake" is created, and in addition, all of the various gods from across Japan gather to make sake from the overflowing waters of the Hii River and share a feast. Furthermore, there are several shrines in Shimane that still brew sake for ceremonial use, utilizing methods handed down from ancient times, or very similar methods, which demonstrates the deep relationship between Shimane Prefecture and Japanese sake. Shimane sake reflects a proud tradition of sake making that has come down in an unbroken line since ancient times. This guidebook will introduce brewers in Shimane Prefecture, along with their representative brands. We hope you can visit Shimane and sample these flavors yourself.

事例
オリジナルブランド商品の
英語版・中国語版
パンフレット

五所川原地域ブランドに認定された特産品のりんご「中まで赤〜いりんご御所川原」を使ったジュースやジャムなどの商品を紹介する多言語版(英語・中国)パンフレットを作成した。多言語化することにより、海外からの観光客に対しても商品内容が正確に伝えることが可能になり、販売強化と認知度の向上につながっている。

企業組合でる・そーれ(青森県)

事例

成果物: 中国語版パンフレット



成果物: パンフレット



(内容)