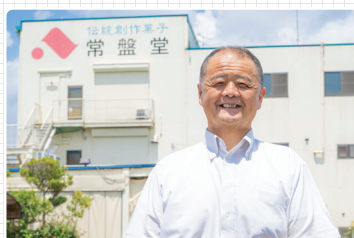


×仕事

食べ出したらとまらへん。

とまわどうせいが
常盤堂製菓株式会社 代表取締役 天野 治さん
兵庫県姫路市船津町1788 ☎ 079-232-0682

1936年、天野 常次氏が兵庫県神崎郡船津村に米菓業を創業。戦中戦後の苦難を乗り越え、播磨の銘菓「播州かりんとう」の老舗として伝統の味を守り続けています。88年続く老舗菓子店として、味、素材、産地それぞれに究極のこだわりを込め、地元の良い素材を使いたいという想いから、西播磨をはじめとする兵庫県産の小麦、地元姫路の砂糖などを原材料としています。



仕事
SHIGOTO

常盤堂製菓五代目として、代々受け継いだ会社を守り続けている天野社長。職人が“かりんとう”をこねる姿を見て育ち、物心ついた頃には自然とお菓子づくりが身についていました。「“かりんとうづくり”に携わることは私にとって自然なことでしたが、会社を継ぐことについては周りの人に背中を押してもらえたから今があります」と天野社長。“かりんとう”と共に歩んできた人生はとても豊かであり、今日までひたむきに“かりんとうづくり”に向き合っています。



万人受けじゃなくたっていい

天野社長は“かりんとう”を知らない世代や好きではない方へ、どうしたら食べてもらえるのか試行錯誤し、商品開発に悩んだ時期があったそうです。“かりんとう”を広く知ってもらうために、時代や流行に合わせて固くない“かりんとう”をつくることはできます。しかし、それでは“かりんとう”ではなくなってしまいます。そんな葛藤の中で、丹精込めてつくったものには熱心なファンがいることに気づき、万人に愛されなくても良い、伝統的な製造方法を守ってきた“かりんとう”を愛してくれるお客様を大切にするという境地に辿り着いたそうです。「常盤堂の“かりんとう”が好きやねん、食べ出したら止まらんわ、どないしてくれんねん」というお客様からのお茶目なお叱りの声が、“かりんとう”をつくり続ける原動力になっているのだと天野社長が笑顔で語ってくれました。

こだわり抜いた素材

基本となる小麦・油・砂糖はもちろん、全ての材料を厳選して使用しています。10年前から自社で無農薬のサトウキビを栽培。時間があれば天野社長自ら畑の様子を見に行くことも。

“かりんとう”を食べられるくらいお元気で

「“かりんとう”好きやけど固いから最近食べにくくなった」とお年を召されたお客様からお言葉を頂くことがあります。常盤堂の“かりんとう”を長く愛してほしいという想いから「“かりんとう”を食べられるくらい歯も身体も元気でいてください。“かりんとう”の固さは変わってないので、おやつとして食べていただきつつ、健康のパロメーターや顎のトレーニングとしても使ってください」とお答えしています。お客様が“かりんとう”を食べて「おいしいね」と笑顔になってくれるようにと、“かりんとう”へ込める思いは尽きることなく、これからも変わることなく“かりんとうづくり”にまい進していきます。



File

姫路経済情報誌 ファイル

2024
NUMBER

199

秋号



特集

START UP - 起業家紹介 - …P4.5

誰かの“お気に入り”に
気兼ねなくふらっと通えるお店を目指して

路地裏スタンド NIPPER(ニッパー) 永戸 千里さん

TOPICS

How to テクノ 姫路・播磨のものづくり …P2.3

兵庫県立大学 社会価値創造機構
「はりま新産業創出エコシステム」

特集

チャレンジものづくり企業 …P6.7
イーグレブルワリー 池内 正雄さん

巻末
特集

姫路のひと×しごと …P12
常盤堂製菓株式会社 天野 治さん

課題に即した新産業創出と 次世代を担う人材の育成 大学の強みを最大限に活かし 播磨地域の目指す姿へ

現在、播磨地域の産業は鉄鋼・重工業が主ですが、地域課題を解決する新産業を創出
すべく「はりま新産業創出エコシステム」が立ち上げられました。その軸として兵庫県立大
学に新設された「社会価値創造機構 新ビジネス育成センター」を中心に、取り組みや活
動について紹介します。

繋ぐシステム。兵庫県立大学ではかねてよりその要素技術を蓄積して
いますが、今後はさらに加速する環境づくりを行う予定です。



幅広い専門領域の総合大学 最先端研究施設をフル活用

兵庫県立大学は、神戸商科大学、姫路工業大学、兵庫県立看護大
学の三大学を統合し、2004年に設立。現在6学部・9研究科・5附置
研究所があり、幅広い専門領域を有するのが強みと考えています。上
記の課題解決にも大いに役立つのが同大学にある最先端研究施設
の「金属新素材研究センター」「情報科学研究科(スパコン)」「放射光
施設」「先端医療工学研究所」「水素エネルギー共同研究センター」。
例えば水素サプライチェーン構築では、水素脆性による部品の劣化
等の問題が起こった時、対処するのに必要な高精度の検査に放射光
が役立ちます。複数の部品を一つにまとめられる3Dプリンターも強い
武器となるでしょう。また、問題発生時にスパコン内に仮想現実を作
り込んでおけば課題解決の時間を大幅に短縮できます。病院DX構想
の実現においても、放射光施設・金属新素材研究センター・情報科学
研究科が同様の強みを発揮しこれらがうまく機能することで強力な
課題解決手段となると考えています。

この事業では大学の取組財源多様化も目的の一つ。産学連携・研
究推進機構が中核となって外部資金獲得額増進に取り組んできまし
たが、未だに十分な外部資金が得られているとは言えません。それは
大学と行政のトップが大筋の方向性(マクロ戦略)を決めた後、いきなり
担当者による個別行動(ミクロ戦略)になっていることが原因だと
思っています。そこで、大学のガバナンス改革を行うべく、今回立ち上
げた「はりま新産業創出エコシステム」は大学・兵庫県・姫路市・商工
会議所・金融機関が参画し、マクロ戦略とミクロ戦略の間である「メ
ゾ戦略」も機能させます。

これまでの産学連携・研究推進機構(理系中心)と地域創造機構
(文系中心)の2組織を統合し、新たに「社会価値創造機構」を立ち

上げ、副学長によるワントップ体制のもとマクロ・メゾ・ミクロ戦略を一
気通貫で実施。また、文理融合で学内の文系教員を巻き込んで経済・
経営の観点で戦略をブラッシュアップ、エコシステム参加団体との連
携を同時に進めることで、これまでよりさらに具体的な方向性を打ち
出します。この最先端研究施設の強化とガバナンスの改革が、水素・医
療関連の研究開発の加速に繋がると確信しています。



人材確保と育成支援を強化し 地域企業とタッグを組んで実現へ

ハブとなる新ビジネス育成センターの活動で今最も重要なのは、人
材の確保と育成の支援。「じばさんびる(姫路市)」と「新長田キャン
スプラザ(神戸市)」を拠点にした教育機関の設立と、第二創業・新産
業創出を最終目標とする教育体系の構築を実現すべく、企画から運営
まで担います。2024年10月から試行し、2025年度から本格運営予
定。そして、社会実装に向けた支援として、大学・研究シーズを広く知っ
てもらうための情報交流イベントや、悩み・問題点を聞いてニーズ発掘
と研究へ展開するイノベーション活性化、中小企業の第二創業・ス
タートアップの促進、起業・事業創出のサポートなどを本年度から行っ
ていきます。まずは、大学や新しい取り組みは敷居が高いイメージがあ
ると思うので、実際に話を聞いて身近に感じていただいて、大学と地域
に根付く企業が手を組むことで播磨の新産業を創っていきます。



兵庫県立大学
社会価値創造機構

〒670-0962 姫路市南駅前町123じばさんびる3階
TEL.079-283-4560



兵庫県立大学 社会価値創造機構 新ビジネス育成センター

2024年、播磨地域の新産業創出を目指す 「はりま新産業創出エコシステム」を設立

地域の中核となる大学が、独自のビジョンに基づく強みや特色を最
大限発揮し、地域ニーズに即した社会貢献活動を推進する「令和5年
度 地域中核大学イノベーション創出環境強化事業」(内閣府)の公募
に「はりま新産業創出エコシステム」の設置を提案しました。同事業に
は39大学が申請し、10大学が採用された中、兵庫県立大学は、提
案を高く評価していただき、配分の最高額が交付されました。採択を
受けて2023年12月に「はりま新産業創出エコシステム準備委員会」
を立ち上げ、2024年4月に「はりま新産業創出エコシステム」を正式
に発足させました。エコシステムのハブとして同大学に「社会価値創造
機構 新ビジネス育成センター」を新設、最先端研究施設をフル活用す
るなど強みを活かしながら「水素サプライチェーン」や「はりま丸ごと
DXホスピタル」といった新産業の創出を目指しています。



水素サプライチェーンや病院DX 地域課題を解決する新産業

①様々な地域課題を抽出、②潜在課題・ニーズを把握するための
研究、③それらとマッチングする大学の研究を選定し、産官学金が
連携して新たな価値を創出、④新たな価値を地域へ幅広く還元・定
着させることで社会課題の解決に貢献する。この①～④の取り組み
を繰り返し、持続的に行うことで、地域課題ニーズに即した社会貢献
活動を実現していきます。

播磨地域は「ひょうごメタルベルト」と称されるほど重工業が盛ん
です。それ故に二酸化炭素の排出量も全国有数となっていました。そ
こで新産業としてまず挙げられたのが、二酸化炭素を排出しない次
世代エネルギーとして注目される「水素のサプライチェーン構想」。
工業地帯である姫路市は、すでに周辺のインフラを利用した水素の
輸送、活用に向けた取り組みが行われるなど有望なエリアです。姫
路港を起点に、水素の国内供給網整備、素材産業を含む一大工業
エリアの水素利用への転換、将来の水素利用に向けた家庭用機器
の整備を実施し、都市部・離島・過疎地(農山村)それぞれの特性に
沿った水素社会の達成を目指します。

そしてもう一つは、播磨地域の医師不足を解消するために設定さ
れた「はりま丸ごとDXホスピタル構想」。患者が在宅で、通院・入院
と同レベルの治療が受けられることを目指して医師と在宅の患者を
繋ぎ、来院までのデータの取得、退院後の遠隔ケアを問題なくでき
るような仕組みをつくります。そのためには、患者のデータ計測値を
アップし、医師が遅滞なく確認、適切な処置ができるようにしなけれ
ばなりません。つまり研究開発の課題は、センシングと医師と患者を

START UP?

ENTREPRENEUR INTRODUCTION



起業家紹介

路地裏スタンド
ニッパー
NIPPER
えいと ちさと
永戸 千里さん

誰かの“お気に入り”に
気兼ねなくふらっと通えるお店を目指して



ABOUT ME

路地裏スタンド NIPPER(ニッパー) 兵庫県姫路市久保町78 080-1394-2828

営業時間 平日/18:00~23:30(フードL.O.22:30、ドリンクL.O.23:00)
土日祝日/17:30~23:30(フードL.O.22:30、ドリンクL.O.23:00)

定休日 不定休(月によって異なる)

一番大事なのは NIPPERでお客様にいい時間を過ごしてもらうこと そのためにはまず私たちスタッフの雰囲気作りが大切

元々販売員をしていましたが、2020年に夫が姫路でハンバーガー屋をオープンし、私もホール・調理補助として一緒に働いてきました。お客様から「もっとスタッフと気軽に会話をしながら楽しめるお店があると嬉しい」との声をよくいただく中で、次第にそんなお店をやりたいという気持ちが強くなり、開業を決意しました。

姫路商工会議所に加入していたので、まずは起業の相談へ行き、グループワークで経営などについて学べる「ひめじ創業塾」に参加。講師がとてもパワフルな方で楽しく通うことができました。開業準備は初めてのことばかりで大変でしたが、夫にすぐ相談できるのも心強かったですし、どの担当者の方も丁寧に教えてくださったので、思っていたよりスムーズに進みました。

飲食店の開業には費用がすごくかかるイメージを持っていましたが、創業塾で教えてもらった「まちなか・商店街創業支援事業補助金」を活用したり、内装リフォームのできるところは自分たちで行うなど、費用を抑えることができました。いろんな方に助けていただき、秘密基地のような、大人の隠れ家のような、

とても人情味のある温かい空間に上げることができて満足しています。

年齢問わず、気兼ねなくふらっと来てもらえるお店にしたかったため、料理も特別なものではなく、馴染みのある“お好み焼き”を中心とした居酒屋にしよう決めました。インスタグラムを見て来てくださるのももちろん嬉しいのですが、「2軒目はどこにしよう？NIPPERに行こうか!」と、“お気に入りのお店”としてバツと皆さんの頭に浮かぶ存在になりたいです。

一番大事なのは、NIPPERでお客様にいい時間を過ごしてもらうこと。そのためにはまず私たちスタッフの雰囲気が大切だと思っています。料理が美味しいのはもちろんのこと、スタッフが元気に笑顔で接することで、お客様に気持ちよく帰ってもらえると思うので、そこはスタッフ一人ひとりに伝えるようにしています。「ごちそうさま」「美味しかった」「また来るね」と直接言ってもらえるとやっぱり嬉しいですし、明日も頑張ろうと思えます。差し入れを持ってきてくださるなど近隣のお店との関わりも楽しく、皆さんと一緒にこのエリアを盛り上げていきたいです!

こだわりの



技術

看板メニューのお好み焼きは、生地にすりおろした長芋を混ぜて、出汁をたっぷり入れることでふわっと柔らかく仕上がっています。そのほか、豚100%のソーセージを使用し、肉厚でジューシー、ボリューム満点の「ハムカツ」と、自家製の燻製ベーコンと淡路島産玉ねぎをふんだんに使った「ポテトサラダ」もぜひ食べていただきたい一品です。中にはおかわりするほど気に入ってくださる方もいます。今後は季節に合わせた新メニューも提供していきたいです。

こだわりの



場所

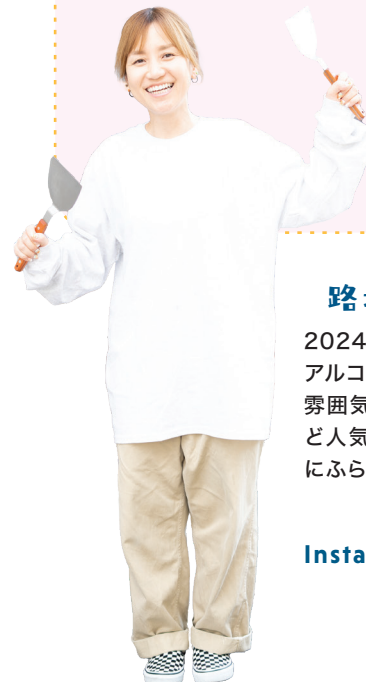
お店の場所は、姫路駅から近い、ひっそりとした路地裏にこだわりました。結構建物古くて最初に見た時は「今にも崩れそうだな…」と少し心配になったのですが(笑)、夫がゼロから作り上げることが好きなので、リノベーションのしがいがあって即決しました。自分たちで作業したからこそ愛着が湧くし、また数年後に「この壁塗るの大変やったなあ」「ここ私が塗ったところや」と楽しく思い出話ができたら嬉しいなと思っています。

START UP ENTREPRENEUR!

10年後の自分

日々の積み重ねを大事に、まずは3年!

まずは3年!そして、5年、10年を目標に頑張りたいです。これからも元気を与えられるお店として営業するのはもちろん、新メニューなどの飽きられない工夫と、時代に合わせたお店を進化させていながら営業することが大事だと思うので、その積み重ねで続けていけたら嬉しいです。10年後はこのお店を続けながら、もしかしたらまた違ったニーズに合う新店舗を開業しているかもしれません。



起業アドバイス!

「ひめじ創業塾」で情報収集!

私の場合は、姫路商工会議所に加入していたからこそいろんな情報をいただくことができたことと、一足先に起業している夫に相談できたのがとても大きかったと思っています。「ひめじ創業塾」はとても面白かったので、起業したいけど何から始めればいいのか分からないという方や、具体的なビジョンはないけど経営に興味があるという方は参加してみると良いかもしれません。必ず何か発見や気づきはあると思います。



路地裏スタンド「NIPPER」とは

2024年3月にオープンしたお好み焼き居酒屋。豊富なアルコールメニューとお酒が進む一品を揃え、隠れ家で雰囲気のいい居酒屋としてすでに週末は満席になるなど人気上昇中。平日が狙い目だそうなので、仕事終わりにふらっと立ち寄ってみるのもアリ!

Instagram



Google Map



ものづくり企業

Egret Brewery イーグレブルワリー

工場・直営店 〒670-0986 姫路市苅編396
代表者 池内正雄 TEL 079-241-6786
URL ▶ <https://egretbrewery.jp>

Instagram



ONLINE SHOP



共同開発！
醸造責任者
ブルワー
いりやま わたる
入山 航さん

私が開発しました！

Egret Brewery
(イーグレブルワリー)
オーナー

いけうち まさお
池内 正雄さん

バーテンダーとしてホテルオークラ神戸で腕を磨いた後、地元・姫路市でBARをオープン。開業して21年間、姫路のバーシーンを活気づけてきました。2022年に夢であったブルワリーを立ち上げ、オリジナリティ溢れるクラフトビールを生み出しています。

姫路から全国、そして世界へ
自家製ホップの栽培に見事成功し
クラフトビール界の常識を覆した「アガホップ」誕生

初の姫路産ホップで地域活性化
自家製生ホップを使った新製品「アガホップ」を開発！

ホップ栽培は、日射量が多く冷涼な気候が適していると言われており、世界的なホップ生産地は緯度35～55度に分布、日本では北緯40度前後の東北地方で多く栽培されています。西日本での栽培例はなく一般的に乾燥ホップが使用されていますが、姫路でのホップ栽培に挑戦し、収穫したの姫路産生ホップを使用したクラフトビールを作り、少しでも地域貢献できればと開発に取り掛かりました。



開発のきっかけ・開発に込めた想い

現在、姫路駅前のBARを経営していますが、多様性と地域性が表現しやすいクラフトビールに以前から興味があり、いつかブルワリーを持つことが夢でした。コロナ禍の影響で一度は断念したものの、国内外でクラフトビール造りを学ぶ入山航さんと出会い、共同運営で2022年に姫路市初のクラフトビール醸造所として「Egret Brewery」をオープン。地元である姫路から全国に、そして世界に美味しいクラフトビールを届けたいとの想いで、姫路市のシンボル「姫路城」の別名「白鷺城」から「Egret(白鷺の仏語表記)」と名付けました。

バーテンダーとビール醸造士のそれぞれの経験から生まれる自由な発想を大事に、姫路城をイメージしたものや、兵庫県産山田錦を使った日本酒の酵母で発酵させたものなど地域の特色を活かしたクラフトビールを作っています。そんな中で、通常使用している乾燥ホップではなく、自ら栽培して生のホップでビールを作ることができれば面白くないかと考え、2023年4月に新製品の開発をスタート。ホップ栽培は冷涼な気候が適していると言われ、西日本での成功例は聞いたことがありませんでしたが、前例がないからこそ挑戦したかったのです。姫路産ホップを使った初のビールを作ること、またホップは姫路でも作れるんだと証明することで少しでも地域貢献に繋がればという想いで取り組みました。こういった新しい挑戦の積み重ねで業界全体が盛り上がり、いつか「姫路と言えば、クラフトビール」と言われるようになるのが目標です。

こだわりや工夫

アロマホップの代表格「カスケード」の栽培に挑戦しました。4月にホップ苗を入手し、6月に醸造所内の畑で栽培開始。実際にホップを育ててみると、暑すぎて葉がしおれてしまうなどいくつか改善点はありましたが、肥料や水のバランスを調整することで意外にも大きな失敗はなく1回目で成功することができました。しかし、完璧な配合、同じ作り方であっても、その日の気温や酵母の状態によって出来が左右されてしまうので、ビール作りは完成するまで気を抜けません。生のホップの魅力を最大限に引き出すため麦芽の風味を抑えるなど配合を吟味し、いよいよビール醸造。完成したビールを飲んでみると、「爽やかな海風のように香るホップのフレーバービール」という開発時に思い描いたイメージ通りに！すっきりとした味わいで飲みやすく、何杯でも飲みたくなるような仕上がりです。地域の人たちに親しんでもらうため、最寄りの駅の英賀保にちなんで「アガホップ」と命名しました。

初めて姫路産の自家製ホップを使った商品で賞をもらうことができれば、多少なりとも姫路の名を全国に届けられるのではないかと思います。日本地ビール協会が主催する「インターナショナル・ビアカップ 2023」のフレッシュホップビール部門にも出展。国内外から集まった審査員がジャッジするのですが、みずみずしさや華やかな香り、優しい苦味など生のホップならではの味わいを評価していただき、まさかの金賞を受賞しました。もちろん味に自信はありましたが、初めての出展で金賞をいただけるなんて思ってもおらず、とても驚きました。ホップの収穫などクラフトビール愛好家の方々と一緒に作業をしたので、皆で金賞を勝ち取った気持ちですごくうれしかったですし、自分たちのやってきたことは間違っていなかったと自信を持つことができました。ホップの収穫時期にしか飲めない希少なビールとして毎年作る予定で、今年も品評会に出展して連覇を目指します。

開発
秘話

1 地元・姫路への想い

クラフトビールが好きでわざわざ来てくれる方が多く、ありがたいことに口コミの効果でいろんな方が来てくださいます。それでも姫路でのクラフトビールの知名度はまだ低く、「地元こんなにも美味しいビールがあるんだ」と知ってもらい、他県の方にも自慢してもらえるようなビールを作りたいと「アガホップ」を開発しました。お客様からの「美味しい」という言葉を活に、これからもいろんなことに挑戦して、様々な幸せのシーンに寄り添う多様なビールを作り続けます。

2 横の繋がりが強い業界

クラフトビール業界は横の繋がりが強く、よく情報交換を行っています。多くの醸造所・ブルワーは「一緒にクラフトビール業界を盛り上げよう」と、情報を企業秘密にするのではなく、惜しみなく教え合うので、他の業種の方からすると少し驚かれるかもしれません。私たちも困ったら相談させてもらおうし、これから開業される方が実際に店舗に来て、使っている機材から作り方で教えることもあります。姫路にある4社のブルワリーで発足した「姫路クラフトビール協会」では合同開発も行い、兵庫県産「山田錦」を使ったこれまでにないパワフルなビール「チルダビール」を作って販売しています。皆で協力しながら、まずは姫路から盛り上げていきたいです。

令和5年度「姫路市ものづくり開発奨励補助金」交付対象製品

「インターナショナル・ビアカップ 2023」に初出展し、金賞を受賞！



試行錯誤を繰り返し、無事ホップの栽培に成功。フレッシュなホップならではの華やかな香りが特徴的な「アガホップ」が完成しました。国際品評会に初めて出展したところ、その香りや味わいが評価され、フレッシュホップビール部門でなんと金賞を受賞。北緯35度以南のホップを使ったビールが金賞を受賞することは極めて異例で、まさにクラフトビール界の常識を覆したと言えます。

工場併設のBarでは、つくりたてのクラフトビールが飲めます！

イーグレブルワリー (Egret Brewery)

☎ 金・土・日・祝日の15時～20時
☎ 月・火・水・木
☎ 079-241-6786 ☎ 有 5台

Google Map



今年も冬の姫路を華やかに彩る ライトアップイベント が目白押し!

Himeji大手前通りイルミネーション

今年は大手前通りだけではなく、大手前公園及び家老屋敷跡公園までエリアを拡大し、約25万球のLEDでまちなかを彩ります。また、期間中の何日かは大手前通りの一部が歩行者天国になり、特別なイルミネーション演出を行います。

日時 11月22日(金)～2月23日(日)
17:00～22:00
(週末・祝日などは24:00まで)予定

場所 大手前通り、大手前公園
及び家老屋敷跡公園の一部
※期間中に駅前の芝生広場及びキャッスルガーデンでもイルミネーションを実施



Himeji Castle History 鏡花水月

昨年度も好評を博した姫路城ライトアップイベント。時を超えて蘇る向屋敷庭園や石垣へのマッピングなどの様々な光の演出をお楽しみください。

日時 11月22日(金)～12月11日(水)
17:45～21:15

場所 姫路城三の丸広場
及び姫路城武者溜り

料金 一般1,000円(中学生以下無料)

問い合わせ先▶

(公社)姫路観光コンベンションビューロー
TEL.079-280-8883



ひめじdeボランティア2024「★ひめボラ市」を開催します



ひめじの11月は“ボランティアの秋”。市民活動やボランティア活動に触れてみる1dayふれあいイベントを開催します。市内を中心に活動する約30の市民活動・ボランティア団体、社会福祉施設などが姫路駅前に集合!どんな団体や人がどんな活動をしているの?お出かけやお買い物のついでに、ちょこっと触れてみませんか?新たな出会いやつながりがあるかも。

日時 11月3日(日・祝)10:30～15:30 ※雨天決行(ステージ発表のみ中止)

場所 姫路駅北にぎわい交流広場ほか

内容 団体、施設の日頃の活動内容に即した「体験コーナー」「物販・飲食コーナー」「ステージ発表」



姫路市市民活動・ボランティアサポートセンター“ひめじおん” TEL.079-281-2660
詳しくは、ひめじおんウェブサイト「市民活動ネットひめじ」で確認を。



「第86回全国都市問題会議 健康づくりとまちづくり ～市民の一生に寄り添う都市政策～」が開催されます!

全国の地方自治関係者(首長・議員・研究者等)約2,000名が参加し、2日間にわたり都市問題等について討議する「全国都市問題会議」がアクリエひめじで開催されます。

日時 令和6年10月17日(木)、18日(金)

参加者 全国の市長、議員、自治体職員等 約2,000人(事前申込制)



12月2日に現行の健康保険証は新規発行が終了します

【まだマイナ保険証をお持ちでない方は、ぜひ、マイナンバーカードの取得、マイナンバーカードの健康保険証利用登録を行ってください】

現行の健康保険証の発行は、令和6年12月2日に終了し、マイナンバーカードでの保険証利用を基本とする仕組みに移行します。
※令和6年12月2日時点で有効な健康保険証は、経過措置として最大1年間有効です。(経過措置中に発行済保険証の有効期限が到来した場合や、転職・転居などで保険者の異動が生じた場合は失効します。)

【マイナ保険証のメリット】

- 本人が同意をすれば、初めての医療機関でも特定健診情報や今までに使った薬剤情報等を医師・薬剤師と共有できる!
- 手続きなしで高額医療の限度額を超える支払いが不要に!
- マイナポータルを通じた確定申告で医療費控除がよりカンタンに!

問い合わせ先

姫路市マイナンバー
コールセンター
TEL.079-221-2150

新しい「オンライン」を応援します! 姫路市ものづくり開発奨励事業 募集

姫路市では、産業の振興を図るため、機械・電子・化学等の分野で、新製品や新技術等を募集し、選考会議で特に優秀と認められた新製品・新技術に対し、最高100万円を補助します。

募集期間 10月15日(火)～12月13日(金)

補助対象 姫路市内に主たる事業所(法人:本社、個人:主たる店舗等)を置く中小企業者で姫路市税の滞納のない者

分野及び条件 機械・電子・化学等の分野における新製品・新技術開発等で、令和6年度中に完成もしくは完成見込みのもの。

申請書類 姫路市産業振興課のホームページよりダウンロードしてください。

補助金額 開発等に要した経費で、1件あたり100万円を限度とします。※交付予定3件程度

その他 申請書提出後審査にあたり、学識経験者等からなる選考会議において、プレゼンテーションを実施いたします。(ただし、応募多数の場合は書類審査により、上位10社程度とします。)

[昨年度の交付実績](敬称略)

部門	会社名	受賞製品の名称
化学	ショーワグローブ株式会社	制電手袋「AP800、AC800」
その他	Yamada Power Unit株式会社	磁石レス シリコンレス 純鉄モータ
その他	イーグレブルワリー	苦編産フレッシュホップ使用「アガホップ」

WEB SITE



ものづくり開発奨励交付企業にはこんなメリットがあります! ◆姫路市経済情報誌Fileへの特集記事掲載 ◆全国規模の展示会へ出展支援

問い合わせ先▶ 姫路市産業振興課 TEL.079-221-2513 FAX.079-221-2508

令和6年度 企業人権教育研修会

共催:姫路市・姫路市教育委員会・姫路商工会議所

「見なされる差別 -なぜ、部落を避けるのか-」と題して講演。
現在の部落差別(同和問題)を知るとともに、「なぜ、部落を避けるのか」を考えます。「見なされる差別」とは?

講師 奥田 均さん(近畿大学名誉教授)

日時 令和7年1月23日(木)14:00～15:30

場所 勤労市民会館4階 大会議室

参加費 無料 **定員** 180名

申込締切 令和7年1月9日(木) ※要事前申込(はがき、FAX、ホームページの応募フォームにて)、
応募者多数の場合は抽選 ※要約筆記・手話通訳あり



応募フォーム



講師 奥田 均さん

問い合わせ先▶ 姫路市人権啓発センター TEL.079-282-9801 FAX.079-282-9820

介護職員養成研修の受講料の一部を助成します

姫路市では、介護職を目指す人の就労支援を図るため、介護職員初任者研修又は実務者研修を修了し、介護サービス事業所に勤務された方に対し、研修受講料の一部を助成しています。

対象者 条件を全て満たす方

- ① 過去1年2か月以内に研修を修了し、受講料を支払済み
- ② 介護保険サービス事業所に3か月以上在籍し、就労している(市外在住の場合は、市内の介護保険サービス事業所等に限る)
- ③ 住民税の滞納がない
- ④ 暴力団員でない
- ⑤ 他の機関等から受講料の補助を受けていない

助成額 受講料の半額又は補助上限額のうち、いずれか低い額(100円未満切り捨て。上限額は初任者研修:3.5万円、実務者研修:5万円)

助成人数 60人程度(先着順・予算の範囲内)。1人1回限り

申請方法 申請書類を介護保険課(市役所2階)へ

申請書は姫路市ホームページからダウンロード可

申請期限 令和7年3月7日(金)まで

WEB SITE



問い合わせ先▶ 姫路市介護保険課 TEL.079-221-2923

ひめじ創生奨学金返還支援制度のご案内

姫路市に定住し、播磨圏域連携中枢都市圏内の企業等に就職する方に、奨学金の返還を支援します。
詳しくは姫路市公式ホームページをご確認ください。

対象者 令和6年4月1日時点で35歳以下の方で、次のいずれかの業種で就業中又は就業予定の方(公務員を除く)

- ※令和5年4月1日から令和7年9月30日の間に就業開始の方が申請対象
- ・製造業 ・第一次産業(農業、林業又は水産業)
- ・建設業 ・幼保連携型認定こども園
- ・医療、福祉 ・幼稚園型認定こども園
- ・情報サービス業

支援額 上限額100万円に加え、市内定住者・Uターン者加算(50万円)、大学院加算(50万円)あり
※申請後に交付決定を受けた方が3年以上姫路市内に居住し、かつ対象企業等で就業継続した場合に一括で支給

募集人数 80人(選考あり)

申請期限 令和6年12月13日(金)



WEB SITE

問い合わせ先▶ 姫路市高等教育室 TEL.079-221-2596

満足と感動のものづくりを姫路から



ここにロゴなどを
入れることができます
透明アクリルを活かした
万年カレンダー
ノベルティやギフトに♪

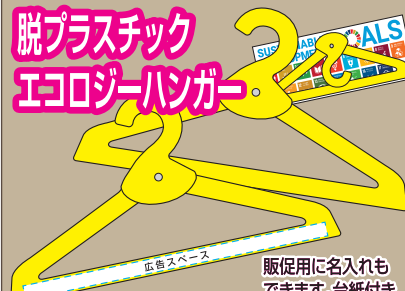
デザイン チラシ DM 封筒 伝票 シール ポスター

印刷のフロント
有限会社 くぼ写真製版所

〒670-0944 姫路市阿保2130-1
TEL 079-281-1611 FAX 079-281-1650
E-mail mail@kubonet.jp



ずーっと使える/
アクリル製 万年カレンダー



脱プラスチック
エコロジーハンガー

販促用に名入れも
できます。台紙付き



香るDM

新商品の案内状にオススメ!
ハニカムより香りがします。
(石鹸・シャンプー・化粧品・入浴剤など)

テイクアウト
ボックス

キッチンカーでの販売に最適
揚げ物、丼物、カレーライスなど



卓上カレンダー

紙のリング使用
縦型・横型、他



オールペーパー製品 三井紙工株式会社

TEL.079-253-4477(代) FAX.079-253-7005 E-mail.info@mitsui-printing.com
ご興味のある方はぜひお問い合わせください。オリジナル商品の相談も承ります。(担当:三井)