

キラリと光る企業を応援 Business Support Fukuoka

ビジサポ ふくおか

公益財団法人 福岡県中小企業振興センター <http://www.joho-fukuoka.or.jp/>

Management News
for Business

Vol.222
2020.10

- 04 Hello,Company! No.41
乾産業(株) 博多出張所
- 06 ふくおかフードビジネス支援事業
とものタレ(らす工房)
漁師のお茶漬(福寿丸水産)
- 08 海外駐在員レポート No.221
社団法人香港日本料理店協会

02 Hello,Company! No.40

トマトにできることを追求する

とまとのまつお



チタン製品 ラインナップ

高度なテクニックが要求されるさまざまなチタン加工品について、山一は、多量、少量のロットにかかわらず迅速かつ柔軟に誠意を込めて対応します。チタンだけでなく、ハステロイ、タンタル、ジルコニウムなどのご要望にもお応えします。

コイル式熱交換器



Uチューブ式熱交換器



チタン加工部品



ラインミキサー



インペラー



ボールバルブ



ジャケット式タンク



真空チャンバー



スクリーフィーダー



【特注品の設計製作】

防錆、軽量化、フリーメンテなどお客様の問題解決はもとより、建築、機械、プラントなどあらゆる分野の新製品開発に対し、設計、製作とリアルタイムで対応します。

株式会社 山一製作所

本社／第一工場：北九州市門司区松原3-4-2 〒800-0064

TEL.093-381-2234

FAX.093-381-2235

<http://www.yamaichi-net.co.jp>

E-mail:info@yamaichi-net.co.jp

INDEX

Hello,Company! No.40	02
とまとのまつお	
Hello,Company! No.41	04
乾産業(株) 博多出張所	
ふくおかフードビジネス支援事業	06
とものタレ (らす工房)	
漁師のお茶漬け (福寿丸水産)	
海外駐在員レポート No.221	08
社団法人香港日本料理店協会	
福岡県からのお知らせ	09
米国 (サンフランシスコ) 事務所の運営体制が変わります	
福岡県なりわい再建支援補助金	
知財財産支援センター Q&A	11
～「新しい日常」と営業秘密管理～	



「ふくおか」の
元気な企業を訪ねて。

Hello, Company! No.40

とまとのまつお

「とまとのまつお」は宗像市でトマトを栽培する農家です。栽培するフルーツトマトは甘さが特徴で、メロンやミカンに匹敵する糖度になることもあります。松尾康司代表が目指すのは、トマトが苦手だったり嫌いだったりする人でも食べたくなるトマト作り。もっと甘く、もっとおいしくを追求しています。ケチャップやトマトソースにも使われ、トマトジュースも完成しました。



メロンやミカンと同等の糖度がある自慢のトマト

DATA | 企業概要



企業名 とまとのまつお
代表者 松尾 康司
所在地 宗像市日の里4の17の5
TEL 0940-72-4802
E-mail tomato.matsuo@gmail.com
URL <http://tomato-matsuo.com/>
従業員 5人
事業内容 フルーツトマトの生産・販売、トマト加工品の製造・販売

トマトにできることを追求する

フルーツトマト「アイコトマト」

松尾代表は31歳でトマト農家として独立して10年。20代の頃は自動車関連メーカーで品質管理に携わっていました。実家は農家で物心がついたときからトマト



主力品種のアイコトマト

栽培は身近にありました。家業は弟に任せ、おいしいトマトを作りたい一心で独立の道を選びました。

トマトの中でも糖度が高く、酸味が少ないものはフルーツトマトと呼ばれます。その中でも、とまとのまつおが主力とする品種は「アイコトマト」。一般的なトマトより小さめでトマト特有のゼリー部分が少なく、トマトが苦手という人や子どもでも食べやすいのが特徴です。作りやすくロスが少ないという長所もあります。

土と気候に合わせる

トマト栽培について松尾代表は「気候や土に合わせないといけない」と話し、栽培環境をよく見て対応します。同じ市内でも場所によって違いがあるからです。そこでは、幼い頃からの経験も生かしています。土づくり、堆肥づくりでも豊富な経験が強みです。

トマトの甘さに重要なのが水分の調整です。トマトは水分が多くなると糖度が下がるため、夏場の水やりも最低限



栽培はトマトと対話しながら

に抑えます。ただ根の育成や光合成にも配慮しなければなりません。葉や茎の様子、根の張り具合を見て水分を与えるタイミングや量を見極めます。朝に収穫するのトマトのうま味や品質を良い状態で保持するポイントです。

ブランド化へ

近年はブランド化に力を入れており、ふくおか6次産業化・農商工連携サポートセンターのプランナー派遣事業が大きな力になりました。イベントや関連業者の紹介を通じて販路開拓のきっかけを得ています。



トマトジュースも商品化

現在では農産物直売所のほかインターネットで販売しており、ショッピングセンター内で対面販売することもあります。

ケチャップやトマトソースなど加工品にも使われるようになりました。最近ではトマトジュースも製品化しています。松尾代表の実家で家族と来客だけに振る舞っていたものを再現しました。裏ごしを繰り返すことでさらりとした口当たり。甘さと爽やかさも一般的なトマトジュースのイメージとは一線を画します。

MESSAGE

経営者の声



松尾 康司 代表

トマトジュースをはじめ加工品もありますが、トマトそのものを食べてほしいという思いが一番であることは変わりません。もっと甘く、おいしくするために常に発展途上だという認識です。自分の経験を伝えて農園のみんなとの共有を進めることが課題です。農業は一人ではできません。農産物の安全管理規格「JGAP」にも取り組んでおり、プランナーの方とは手軽なパッケージでコンビニにも置けないかと話しています。まずは九州で「とまとのまつお」の商品を認知されたいですね。

（お問い合わせ） ふくおか6次産業化・農商工連携サポートセンター TEL：092-622-7575

「ふくおか」の
元気な企業を訪ねて。

Hello, Company!

No.41

暮らしや街を成り立たせる上で建設・土木業界は欠かせません。日本の経済成長と発展も支えてきました。そんな業界には、さまざまな人や資材がかかわり、建築金物も大きな役割を果たしています。乾産業は建築金物を扱い、全国展開する企業です。企業グループとして商社とメーカーの両面を持ち、工事現場の視点に立った製品開発も手がけます。

乾産業(株) 博多出張所



塩水噴霧試験でネオメッキの耐食性はステンレスに迫ることを証明（上；ステンレス、中；ネオメッキ、下；溶融亜鉛メッキ）

DATA | 企業概要



企業名 乾産業(株) 博多出張所
代表者 乾 亮介
所在地 福岡市博多区吉塚本町9番15号 福岡県中小企業振興センタービル5階
TEL 092-402-0103
FAX 092-402-0104
URL <https://www.inui-sangyo.co.jp/>
従業員 博多出張所2名、単体80名、グループ全体160名
事業内容 建築金物パーツ製造卸

地域の業者を支援する

全国展開「イヌイブランド」

乾産業は1961年に大阪府八尾市で創業。顧客ニーズに合わせて営業エリアを広げ、現在はグループで北海道から沖縄まで全国展



鉄骨造で空調や設備などを吊り下げるボルト吊インサート各種

開しています。乾産業がグループの中心となった技術と営業が連携した製販一体です。子会社の国内工場が信頼ある「イヌイブランド」製品を生み出します。各地の拠点から迅速・正確に必要な品を届けられるのも特徴です。

福岡営業所に次ぐ博多出張所を開設

福岡では84年、九州の顧客ニーズへの対応力を高めるために福岡営業所を開設。業務拡大に伴い01年には新築移転しました。メーカーと商社の



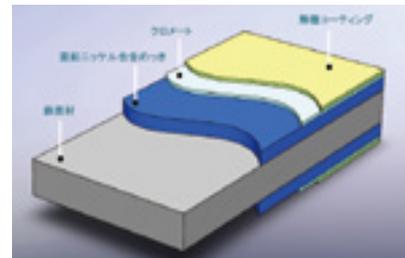
博多出張所

両面を持つ同社グループですが、九州では他社製品を扱う商社機能が強くなっています。要望に適した物品をメーカーにこだわらず提供できるのが強みです。

さらに今春には福岡県中小企業振興センタービル内に博多出張所を開設しました。この場所を選んだのは九州各県や福岡市への移動を見据えた利便性の高さや家賃の安さです。センタービルはJR博多駅の隣駅である吉塚駅のすぐ近く。同駅前からは福岡市の中心部・天神に向かうバスが出ています。

軽量化と高耐食化に取り組む

グループでは「ボルト吊インサート」の軽量化と高耐食化にも取り組みました。ボルト吊インサートは天井に物を固定する



三層構造で耐食性を高めたネオメッキ

ための物でサブコンの利用が多い金具です。

軽量化は建設現場の高齢化や職人不足を背景にした作業者の負担軽減が目的です。1本当たりの重量約140グラムから4割減らし、約80グラムに軽量化しました。60グラムの違いは小さいようですが大量に運ぶには大きな違いとなります。エレベーターが稼働する前の工事中のビルではインサートを持って上がるのは大きな負担でした。インサートは現在も改良を続けています。

高耐食「ネオメッキ」は、溶融亜鉛めっきを超えるものとして提案しています。ステンレスに迫る耐食性があります。また、インサートのねじ山不良がないので吊ボルトを施工するとき引っかけがありません。

MESSAGE

経営者の声



乾 亮介 社長

(公財)福岡県中小企業振興センターには今後、相談や地場企業とのマッチングでも期待しています。建築金物は配送や納期が重要です。大阪で作った物を九州に運ぶよりも、地場のメーカーに作ってもらう方がいい場合もあります。新型コロナウイルス禍でも土木建設工事は止まりませんでした。医療や物流などと同様に生きていくために不可欠な、エッセンシャルワークと言っているのではないのでしょうか。当社の取引先には地域に根付いた金物業者もあり、事業をそれらの支援にもつなげたいです。

〈お問い合わせ〉 情報取引推進課 TEL : 092-622-6680

らす工房

主婦の強い味方、人気万能調味料「とものタレ」
～簡単・時短レシピにオススメ～

らす工房で一番の人気商品「とものタレ」は、代表・小代さんが天神でダイニングバーを経営されていた頃の大人気メニュー「スペアリブ」のタレを素に誕生。



主婦の味方・万能タレは糸島産の
食材を使ったプロの味

2020年、天神から糸島へ拠点を移し、糸島の旬の食材使って「糸島のオイシサ」を全国の人に伝えられるような加工品を作りたい、と開発を始めた「らす工房」代表の小代さん。

今や、らす工房で一番の人気商品である「とものタレ」は、糸島市の「ミツル醤油醸造元」の醤油をベースに、砂糖以外全て糸島産の食材が使用されています。

ダイニングバーなど26年間飲食店で腕を振るってきた小代さんは、「とものタレ」を作る際に味や香り、素材の良さが飛びすぎないよう、火を入れすぎないことに気を付けているそう。その火を止めるタイミングや、ジャストな味に仕上げる感覚は、長年の料理人の経験があるからこそできる熟練の技。

万能調味料「とものタレ」は簡単・手



軽だけではなく、ご家庭でもプロの味が楽しめる逸品なんです。

手間をかけたくない主婦へ、使い
方教えます！

「とものタレ」は、小代さんが飲食店で腕をふるっていた頃に人気メニュー「スペアリブ」のタレを素に開発されたそうです。

スペアリブ以外にも肉や野菜、魚など様々な食材に合わせてももちろん美味しい！だから「万能タレ」としてオススメです。

一般的なタレよりも粘度も低めでしょくなく、レモンの風味がきいていて後味さっぱりなので、ドレッシングがわりに生野菜にかけても飽きずに食べることができま

とものタレは「和風」にも「洋風」にも使え、お酢や「マ油を追加すると「中



料理が苦手な方にも簡単美味しい
レシピ

●鳥の照り焼き：①鶏肉を焼く。②フライパンの余分な油を拭き、とものタレをからめて焼く。
●親子丼：①とものタレ…水11…1で鶏肉と玉ねぎを煮る。②卵でとじる。
和え物や煮物も「とものタレ」1本で作ることができるので簡単料理に最適。

また、春雨サラダや親子丼、和風パスタなど、主菜や副菜問わず使用ができるのもポイント！ピリ辛好きな方には「鷹の爪や一味」、お酒が好きな方には「お酢」や「柚子胡椒」で簡単におつまみの味付けにも応用できます。

らす工房
インフォメーション

福岡県糸島市二丈鹿家823-35

詳しい取材記事はコチラです。➡

もっと福岡 らす工房 検索



福寿丸水産

宗像大島の海の幸を詰め込んだ
「漁師のお茶漬け」

～結婚祝い・新築祝い・出産祝いの内祝いにオススメ～

天然魚の燻製と相性の良いかやくの配合を研究し、お湯をかければ九州醤油の特徴である“甘み”が味わえる、うまみたっぷりの最中のお茶漬け。



漁師さんたちの「新しいモデルケースになりたい！」

大島で生活されている男性の8割が漁師で生計を立てているそうです。そんな漁師さんたちの「新しいモデルケースになりたい！」という思いで、加工業に力を入れるようになったのが4代目漁師である福寿丸水産の福崎さん。

漁師のお仕事は、年齢を経て体力が落ちると収入が減ってしまう可能性もあります。今年は特に天候やコロナで海に出られない日が多くなり、海に出られない場合の仕事を作る大切さをより一層感じました。

「タイ」「ブリ」「サワラ」の燻製を使い、旨味を濃縮したお茶漬け

「小さかったり、傷がついていたりなど、そのままでは商品に出来ない魚を使って何か出来ないだろうか…」そんな思いから、大島の魚を使った加工品の商品開発



がスタートしたそうです。

「新鮮なうちに天然魚を加工したい」と、自分の加工場も建てた事により、水揚げされた魚をその日に新鮮なまま常温商品へと加工することが実現しました。

そして、誕生したのが「宗像大島で水揚げされた新鮮な魚を味わってほしい」という思いから、玄界灘で獲れた「ブリ」「タイ」「サワラ」の天然魚の燻製「漁師のお茶漬け」。

特製のタレが染み込んでいて、濃縮した旨みのほぐし身は、天然魚を水揚げしたその日に捌き、切り身を特製のタレに漬けた後手間暇かけて熟成、乾燥させています。時間をかけてじっくりと旨味を引き出しているそう。

特製のタレをしつかりと感じてもらえるために、2度燻製にすることで、特製のタレが染み込むようにしています。



「おめで鯛」シーンのギフトとして
オススメ！

縁起物である「おめで鯛」の形をした最中のお茶漬け。縁起の良いギフトとして結婚祝い、出産祝い、新築祝い、そして内祝いに、贈られてみてはいかがでしょうか。



「ブリ」or「タイ」or「サワラ」
麹漬けの燻製のほぐし身

お茶漬けの素入り
最中

福 寿 丸 水 産
イ ン フ ォ メ ー シ ョ ン

福岡県宗像市大島1634

詳しい取材記事はコチラです。➡

もっと福岡 福寿丸水産

検索





香港事務所長
山崎 智幸

社団法人香港日本料理店協会

1979年に香港政府公認として発足した社団法人香港日本料理店協会。今回は、今年4月に第三代会長に就任された氷室利夫氏(福岡県出身)に、協会の活動状況などについて話を伺った。

発足の経緯



氷室 利夫 会長

1979年の発足当時香港では日本食ブームが起き、数多くの日本料理店が開店。スタッフの引き抜きが横行したためそれを抑制すること、また料理人同士の情報交換を促進する場として、香港日本料理店協会が発足。しかし、発足から40年以上経過し、当初の役割は薄れてきたため、今後は、ここまで育った日本食のレベルを維持継続していくには協会としてどんなサポートができるのか、また、日本からの食材等の輸入拡大を更に促進するにはどうすれば良いかなど、これまでとは違った役割・使命が協会に求められている。

活動状況と今後の展望

2019年までの過去15年に渡り、日本の農林水産物の最大の輸出先である香港において、官民が一体となって更なる輸入拡大を図るため、当協会が事務局となり、今年6月に「香港日本産食品等輸入拡大協議会」を発足。協議会には、在香港日本国総領事館、JETRO香港、香港日本人商工会議所、地方自治体の香港事務所なども参加。政府機関の支援を得て、民間主導でこのような取組みを行うことは海外初の試みであり、特徴の一つとして、幅広い見識を取り入れ、透明性の高い組織づくりを目指すため、本協議会に関心がある方の随時参加を可能にしている。協議会では、日本産食品等の香港における生の市場動向やニーズについて情報共有を行い、輸入拡大に向けた課題や方策について具体的に議論していくことを目的としており、議論の内容は、各参加者から日本側に報告され、日本全体としての農林水産物・食品の輸出政策に反映されることが期待されている。

また、当協会ではFaceBookでの情報発信に力を入れており、コロナで大きな影響を受けている飲食店などに対する政府の規制に関する最新情報や、会員企業の店舗などで開催されているイベント情報などを、タイムリーに日本語と繁体字で発信している。「引き続き、当協会では日本料理の更なる普及とそこに携わる多くの方々の発展のために協会員一同と共に手を取り合って行きたいと考えていますので、福岡県内の企業様で、香港への農林水産物の輸出や飲食店の進出に関してご不明な点などございましたら、当協会へお問合せください」と氷室会長と語っていた。

香港の日本料理店の推移

年	日本料理店数	レストラン計	比率
2000年	580店	計10,830店	5.4%
2001年	600店	計11,350店	5.3%
2002年	590店	計11,590店	5.1%
2003年	570店	計11,190店	5.1%
2004年	650店	計11,550店	5.6%
2005年	700店	計11,930店	5.9%
2006年	760店	計12,410店	6.1%
2007年	840店	計12,830店	6.5%
2008年	760店	計12,740店	6.0%
2009年	820店	計13,250店	6.2%
2010年	910店	計14,380店	6.3%
2011年	1,080店	計15,760店	6.9%
2012年	1,160店	計15,840店	7.3%
2013年	1,230店	計16,040店	7.7%
2014年	1,270店	計16,520店	7.7%
2015年	1,290店	計16,620店	7.7%
2016年	1,280店	計16,560店	7.7%
2017年	1,310店	計16,760店	7.8%
2018年	1,360店	計17,750店	7.7%
2019年	1,400店	計18,110店	7.7%

出所：香港政府統計局

データ作成：ジェトロ香港事務所



協会FaceBook

組織名：社団法人香港日本料理店協会

会長：氷室 利夫(Toshio Himuro)、ゼン・フーズ会長

所在地：11F Sandoz Centre, 178 Texaco Road,
Tsuen Wan, N.T. Hong Kong

TEL：(853) 3743-0645

URL：https://www.facebook.com/hkjra/

事業内容：日本料理の普及、日本食材・食品の輸入拡大など

米国(サンフランシスコ)事務所の運営体制が変わります

福岡県では、海外各地に駐在員事務所を設け、県内企業の皆様の海外展開支援、県産品の販路拡大、経済情報の収集など、海外ビジネスに関するさまざまなお手伝いをしています。

現在、米国では、日本食ブームを背景に、本県食品関連企業などを中心に、特にニューヨークやロサンゼルスへの進出や販路拡大に関する相談案件が増えています。このため、米国事務所の運営体制を、サンフランシスコへの県職員派遣から、東海岸・西海岸での委託駐在員設置に変更します。ご相談がございましたら、どうぞお気軽にお問合せください。

【委託駐在員】 釣島 健太郎（東海岸：ニューヨーク）

山川 恒平（西海岸：ロサンゼルス）

【見直し時期】 令和2年10月1日から

【お問合せ先】 福岡県国際局国際政策課

TEL: 092-643-3214 E-mail: intpol@pref.fukuoka.lg.jp

※参考（その他の海外事務所）

		連絡先	管轄地域
駐在員 事務所	香港事務所	Tel: +852-2869-9809 E-mail: hongkong@fukuoka.com.hk	香港、中国華南地域、 台湾、豪州
	上海事務所	Tel: +86-21-3105-6376 E-mail: shanghai@fukuokash.com.cn	華南を除く中国全域
	バンコク事務所	Tel: +66-2-689-6200 E-mail: fukuokabkkoffice@gmail.com	東南アジア、インド
委託 駐在員	<ソウル> 姜 鎮姫（カン・ジンヒ）	福岡県国際局国際政策課 Tel: 092-643-3214 E-mail: intpol@pref.fukuoka.lg.jp	韓国
	<フランクフルト> 上野 淳		欧州

コロナ危機を生き残るための戦略を明らかにします！ 福岡県中小企業技術・経営力評価制度

評価制度とは？

福岡県中小企業技術・経営力評価制度は、決算書では把握が難しい自社の事業の実態について、専門家が現地ヒアリングを行い、客観的に分析した評価書を発行するものです。評価書により、自社の「強み」と「弱み」を正しく理解することで、問題点課題解決や経営戦略の策定、金融機関への融資相談、経営方針の作成等にご活用いただけます。コロナ危機の中、貴社の未来のあるべき姿を考え、取り組むべき課題とその解決策を提案します。

選べる2つのコース

	標準型	シンプル型
利用負担金（消費税込）	73,000円	37,000円
発行期間	申込から約3カ月	申込から約1カ月半

福岡県信用保証協会による利用負担金補助を受けることができます（実質無料）。

令和2年度においては、新型コロナウイルスの影響により売上高が前年同期比で15%以上減少している場合、本制度を無料で利用することができます。

その他申し込みの条件等詳細については、下記担当者までお問い合わせください。

お問い合わせ

福岡県ベンチャービジネス支援協議会

福岡県中小企業技術・経営力評価制度 事務局 林田 辻 松本

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-9-28 福岡商工会議所ビル 8F

TEL: 092-710-5991 FAX: 092-710-5809 Email: fgk@fvm-support.com URL: <http://f-vbs.org/hyoukaseido/>



福岡県なりわい再建支援補助金

～令和2年7月豪雨で被災された事業者の施設や設備の復旧を支援します～

福岡県商工部中小企業振興課 作成(令和2年10月12日時点)

令和2年7月豪雨により被災した事業者の復旧を支援するため、中小企業者等を対象に、被害を受けた施設・設備の復旧・整備費用の一部を補助します。

対象者	<p>① 中小企業者（小規模企業者を含む）</p> <p>② 一定の要件を満たす中堅企業及びみなし中堅企業</p> <p>③ ①～②が事業活動を行う上で必要な施設・設備を貸付している中小企業者（小規模企業者を含む）、一定の要件を満たす中堅企業及びみなし中堅企業</p> <p>※ 詳細な要件はホームページをご確認ください。</p>
対象経費	<p>工場・店舗などの施設、生産機械などの設備の復旧費用等 （資材・工事費、設備調達や移転設置費、取り壊し・除去費、整地・排土費を含む）</p> <p>※ 復旧を超える整備や汎用性の高い設備等は補助対象外となります。</p> <p>※ 従前の施設等の復旧では事業再開や売上回復等が困難な場合、 新分野需要開拓等の新たな取組み（新商品製造ラインへの転換、生産性向上のための設備導入、従業員確保のための宿舍整備等）に要する費用も補助</p>
補助率	<p>中小企業者 3/4以内（国1/2、県1/4）</p> <p>中堅企業・みなし中堅企業 1/2以内（国1/3、県1/6）</p>
補助上限額	<p>補助上限額 3億円</p> <p>注 「特定被災事業者」に対する特例 補助上限額3億円の内数において下記のすべての要件を満たす事業者（特定被災事業者）に対して1億円を上限に定額補助（国2/3、県1/3）</p> <ul style="list-style-type: none"> 新型コロナウイルス感染症の影響を受けた事業者 過去数年以内に発生した災害（※）で被害を受けた事業者 令和2年7月豪雨により、施設又は設備が被災し、その復旧・復興を行おうとする事業者 <p>（※）過去5年以内において福岡県内で災害救助法の適用を受けた災害は、<u>平成29年7月九州北部豪雨</u>または<u>平成30年7月豪雨（西日本豪雨）</u>です。</p> <p>また、災害救助法の適用市町村のみでなく、県内全域が対象となります。</p>
公募期間	<p>2次公募 令和2年10月5日（月）～10月22日（木）</p> <p>3次公募 令和2年10月下旬～11月下旬</p>
応募方法 （必要書類）	<p>1 必要書類</p> <p>※マニュアル・様式等を下記ホームページより、ダウンロードしてください。 https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/r2nariwai.html</p> <p>2 申請書等提出先（新型コロナウイルス感染症防止のため、完全予約制）</p> <p>※予約方法等については下記のお問合わせ先へご連絡ください。</p>

<お問合わせ> 092-643-3795（平日9：00～17：00）

窓口	所在地	受付時間
福岡窓口	福岡県商工部中小企業振興課 被災事業者支援チーム （福岡市博多区東公園7-7 福岡県庁7階北棟）	平日 9:00～17:00
久留米窓口	福岡県生物食品研究所2階（久留米市合川1465-5）	平日 10:00～17:00
大牟田窓口	大牟田商工会館内（大牟田市不知火町1丁目4-2）	

福岡県知的財産支援センターでは、平成18年度より、福岡県内の中小企業を対象に、知財に関する基礎知識の普及啓発を目的として、「知的財産権実務者育成セミナー」を開催しています。全9回にわたりセミナーの講義テーマに沿った、事業経営に役立つ知財活用事例を、専門家の方々に紹介していただきます。なお、本セミナーは日本弁理士会九州会、弁護士知財ネット九州沖縄地域会のご協力を頂いています。

※新型コロナウイルス感染症対策のため本年度の「知的財産権実務者育成セミナー」は中止になりました。

知的財産支援センターQ&A ～「新しい日常」と営業秘密管理～

今回は「緊急企画」として、テレワーク時に企業秘密管理の観点から注意すべき事項を「知的財産権実務者育成セミナー」の講師でもあるINPIT（独立行政法人工業所有権情報・研修館）の知財戦略アドバイザーに、お話を伺いました。

■在宅勤務に潜むリスク

3か月ほど前に見たTVの討論会で、下町の信用組合幹部が「コロナ禍後は、以前の生活に戻るのではなく、3～5年後の社会が、一足飛びに到来するだろう」と語っていました。

感染防止対策として、多くの企業が、在宅勤務の実施に踏み切らざるを得ず、従業員の業務環境が激変したことも、そのひとつと言えるでしょう。本稿では、急速に拡大している在宅勤務（テレワーク）を実施する際に「注意すべき事項」について、お伝えします。

■テレワーク導入の際に考慮すべき事項

『経営者』が行うべきこと

- ① テレワークの実施を考慮した就業規則、情報セキュリティポリシーを定める
- ② 取り扱い情報について重要度に応じたレベル分けをし、テレワーク等での利用可否と、利用可とする際の取り扱い方法を定める
- ③ 万が一事故が起こった場合の連絡体制を整備する

『システム管理者』が行うべきこと

- ① SNS等の利用ルール、Web 会議システム、クラウドサービスなどの利用ルールを策定し、情報漏洩につながり得る使用を禁止する

『テレワーク等実施者（従業員本人）』が行うべきこと

- ① 定められたルールを守って業務を行う
- ② 不審メールに普段以上に注意を払い、リンクに安易に接続しない
- ③ 端末や記録媒体（USBメモリ等）等の盗難に留意する
- ④ SNS、Web会議、無料WiFi等は、利用方法によって情報漏洩のおそれがあることを認識し、定められたルールを守る
- ⑤ 事故が生じた場合の連絡手段を確認する

テレワークに関する主要対策の例（総務省ガイドラインを参考に作成）

必要に迫られ、急遽テレワークを導入した企業では、まずサイバーセキュリティなどの観点から、最低限上記の対策などを実施することが必要です。もちろん、必要な事項は、これだけではありません。

【参考資料①】に、さらに詳しく記載されていますので、ぜひご確認ください。

テレワーク開始にあたっては、（従来型の勤務を想定して作成された）既存の社内規則に加え、必要な場合には、秘密情報の自宅（社外）への持ち帰りを認めつつ、その場合のルールを定めることが必要です。そして、「適切なアクセス権者の設定」「秘密情報が含まれる書類・媒体へのマル秘表示、電子ファイル（フォルダ）へのID・パスワード設定」なども確実に実施してください。これらは、通常の営業秘密管理においても、最も重要な要件です。

したがって、これまでの通常業務で、営業秘密管理をしていない企業（組織）が、時勢に流され、ルールを決めずに、いきなりテレワークを実施してしまっているのは「非常に危険な状態」といえます。

いま一度、あなたの会社の現状を見直してみましょう

※尚、本稿の意見は、著者個人の見解で、著者が属する組織の見解ではありません

- 【参考資料】 ① テレワークセキュリティガイドライン第4版 平成30年4月（総務省）
② テレワーク時における秘密情報管理のポイント 令和2年5月（経産省）

知的財産戦略アドバイザー 小原 莊平（おはら そうへい）

独立行政法人工業所有権情報・研修館（INPIT）～営業秘密 110 番～

住所：東京都港区虎ノ門四丁目3番1号（城山トラストタワー 8階） URL：<http://https://www.inpit.go.jp/>

＜なお、上記、営業秘密管理を含む知財全般のご相談は、INPITが設置する福岡県知財総合支援窓口へ＞

福岡県知財総合支援窓口（天神）092-401-0761 福岡サイト（吉塚）092-622-0035 北九州サイト 093-873-1432 久留米サイト 0942-31-3104

（お問い合わせ） 知的財産支援センター TEL：092-622-0035

中小企業のベストパートナー

県内中小企業の
4割以上が
信用保証を
利用しています！！



信用保証
協会とは

ニーズに応じた
資金調達が可能

創業資金や事業拡大資金、
経営安定のための資金など、
多様な資金ニーズにお応えします。

公的な保証人

中小企業の皆さまが金融機関から
事業資金を借入する際に
「公的な保証人」となり、皆さまの
資金調達をサポートします。

経営支援の取り組み

中小企業の経営課題に
応じた各種支援を
専門家と一緒に
取り組んでいます。

※審査の結果、ご希望にそえない場合がございます。

【お問い合わせ先】

お客様相談フリーダイヤル

0120-112-249

■本所営業部：092-415-2601
■大濠支所：092-734-5923
■北九州支所：093-551-2634

■久留米支所：0942-38-1022
■筑豊支所：0948-22-3585
■大牟田支所：0944-52-6011

福岡県信用保証協会

検索

<https://www.fukuoka-cgc.or.jp/>

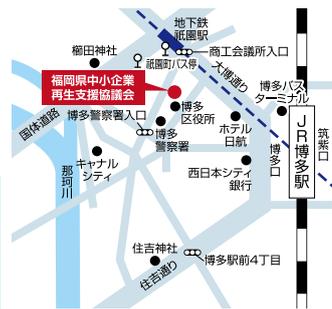


経営の先行きに不安を感じたら
ご相談ください！
経験豊富な専門家が
ご相談に応じます。

福岡県中小企業
再生支援協議会

中小企業の「事業再生」を
支援する公的機関です。

事前
予約制 相談無料・秘密厳守
お気軽にご相談ください



具体的なご相談事例

売り上げが大幅に減少し、経費削減が追いつかない。資金繰りも苦しくなり、借入金返済の条件変更を検討している。金融機関にどのように説明し相談すればよいか？

今後の事業承継を見据えて、現在の会社の状況を客観的に診断してもらいたい。承継までに会社を立て直す計画をしっかりと練って、次期後継者候補に継いでもらえる会社になりたい。

取引金融機関が、追加融資や折り返し融資になかなか応じてくれなくなった。

過去の過大な設備投資や不動産投資により借入金が膨らみ、現在の金利負担が重すぎる。

すでに借入金返済の条件変更を行っているが、金融機関から事業改善計画を求められている。事業計画策定のポイントについて教えてほしい。

相談無料・秘密厳守
お気軽にご相談ください

※融資の斡旋は行っていません。あらかじめご了承ください。

お問合せ先

福岡県中小企業再生支援協議会

〒812-0011
福岡市博多区博多駅前2丁目9番28号
福岡商工会議所ビル9階

TEL 092-441-1221
FAX 092-441-1222

http://www.fukunet.or.jp/keisodan/saisei_shien/

福岡県中小企業再生支援協議会

検索

■相談時間 午前9時～午後5時まで(土日休日を除く)

中小企業者・小規模事業者のみなさんへ

地震

への備えは

大丈夫ですか？

少ない負担で
安心の補償を
ご提案します！



住宅



お店



事務所



工場

火災共済のご契約に

地震危険補償特約

をセットできます！



地震による
倒壊



地震による
火災



地震が原因の
津波



噴火

などにより損害が生じた場合

全壊

地震共済金額の

100%

大規模
半壊

地震共済金額の

60%

半壊

地震共済金額の

30%

の地震共済金をお支払いします。 ※一部損壊は補償されません。

■建物の地震共済金額が1,000万円の場合の地震共済掛金

▼構造	建物の用法▶	住家物件 建物内に住宅部分がある建物	非住家物件 建物内に住宅部分がない建物
	コンクリート造・鉄骨造(イ構造)		5,100円
木造(ロ構造)		8,400円	12,200円

地震共済金額は、

1,000万円を上限に
設定いただけます。

ご加入条件 昭和56年(1981年)6月以降に建築された「建物」が対象です。



福岡県火災共済協同組合

〒812-0046 福岡博多区吉塚本町9-15 TEL 092-622-8071
福岡県中小企業振興センター8階 FAX 092-622-8838



ファビルスはひとつ先の
快適環境をめざします。



清掃
LEAN SERVICE

- 日常清掃、定期清掃
(床面洗浄、カーペット洗浄、ワックス作業)
- 特別清掃
(窓ガラス清掃、外壁清掃) など



設備
ENGINEERING SERVICE

- 日常運転管理 ・ 設備機器定期保守
- 空気環境測定、水質検査 ・ 消防、防災設備点検
- 貯水槽清掃、汚水雑排水槽清掃 ・ 害虫及びネズミ駆除など



警備
SECURITY SERVICE

- 常駐警備、防災管理 (有人管理)
- 交通誘導、雑踏警備
- 集中管理システムによる機械警備 (ファビックス) など



マンション管理
MANSSION SERVICE

- 管理組合事務代行 ・ マンション管理人
- 各種リフォーム工事



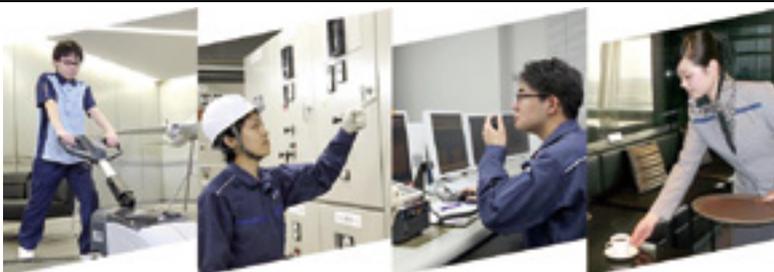
ファビルス

〒812-0011

福岡市博多区博多駅前1丁目1番1号 (博多新三井ビル12F)

TEL 092-431-4611 FAX 092-481-2317

ANA
ANA SKY BUILDING SERVICE



【事業内容】

- 建物施設・設備 保守管理業務
- 特殊機械設備 保守管理業務
- 清掃業務
- 施設警備業務
- 受付業務
- 空港旅客サービス
- 空港保安警備業務
- 建築工事
- その他の業務

- (電気・空調・衛生・搬送・消防設備管理、危険物貯蔵所管理 他)
- (搬送設備・自動倉庫設備管理、セキュリティ用特殊機械設備管理 他)
- (日常・定期・特別清掃業務、害虫防除、各種水槽清掃 他)
- (建物施設警備、航空機監視業務 他)
- (受付業務、接遇業務、メール室業務 他)
- (ラウンジ業務、乗継案内、電動カート、手荷物宅配取次業務)
- (ハイジャック防止検査、従業員検査、受託手荷物検査)
- (リフォーム・外装・内装・塗装工事、各種設備工事 他)
- (マンション管理、施設管理、省エネ、植栽管理 他)

ANAスカイビルサービス株式会社

〒144-0041 東京都大田区羽田空港3-5-10



【お問合せ先】

受付時間	9:00 ~ 18:00 (土日祝、年末年始を除く)	
サービス・見積	経営企画部営業統括課	03-6700-2805
採用	ビジネスセンター	03-6700-2808

ビジ
サポ ふくおか



編集・発行 / (公財) 福岡県中小企業振興センター

毎月1回10日発行 第222号 通巻546号

〒812-0046 福岡市博多区吉塚本町9番15号 福岡県中小企業振興センタービル

URL <http://www.joho-fukuoka.or.jp/> E-mail info@joho-fukuoka.or.jp

TEL (092)622-6230 FAX (092)624-3300

発行日 / 令和2年10月10日 印刷所 / 佐伯印刷株式会社