

群中発第207号
平成26年10月24日

会 員 各 位

群馬県中小企業団体中央会
会 長 金 子 正 元

役職員研修会（県外先進地視察）の開催について（ご案内）

拝啓 時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素、本会事業運営につきましては格別なるご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、この度、恒例となりました標記研修会を下記により開催致します。つきましては、業務ご多忙とは存じますが、多数ご参加下さいますようご案内申し上げます。

敬 具

記

1. 日 程 平成26年11月27日（木） 8：30～18：15
※集合場所：ぐんま共済協同組合駐車場（前橋市石倉町4-9-10） ※別添地図参照
2. 視 察 先 ① 独立行政法人理化学研究所（埼玉県和光市広沢2-1）
② 川越市街（株式会社松本醤油店等）
③ 株式会社埼玉種畜牧場（サイボクハム）（埼玉県日高市大谷沢546）
3. 行 程 等 別 紙
4. 参 加 費 1人 11,000円 ※参加費を事前に下記口座宛お振り込み下さい。

《振込先》

群馬銀行前橋支店 普通預金 No.0265129 群馬県中小企業団体中央会

※ 振込金受取書をもって領収書に替えさせていただきます。

なお、別途領収書を必要とされる場合は、担当者までご連絡下さい。

5. 定 員 30人（定員になり次第締切らせて頂きます）
6. 申 込 み 11月14日（金）までに、裏面申込書にてご連絡下さい。
7. 問 い 合 せ 群馬県中小企業団体中央会 総務部情報課：残間・上原
TEL：027-232-4123 FAX：027-234-2266

役職員研修会（県外先進地視察）参加申込書

平成26年 月 日

群馬県中小企業団体中央会情報課 宛
FAX 027-234-2266

組合名 _____

11月27日（木）開催の役職員研修会に、下記のとおり参加します。

	氏 名	組 合 役 職	企 業 名	自 宅 TEL
			役 職	携 帯 TEL
1				
2				
3				

※ ご記入いただいた個人情報は、当研修会の実施のために使用するもので、他の目的に使用することはありません。また、事業終了後は速やかに破棄致します。

役員研修会（県外先進地視察）行程表

◆ 平成26年11月27日（木） 午前8時30分 ぐんま共済協同組合駐車場集合・出発

ぐんま共済 8:30 出発	和光市『理化学研究所』 視察（10:00～12:00）	川越市『川越いちのや』 昼食（12:45～13:30）
『川越市街（株式会社松本醤油店等）』 視察（13:30～15:00）	日高市『株式会社埼玉種畜牧場』 視察（15:45～17:00）	ぐんま共済 18:15着（予定）

《 視察先概要 》

独立行政法人理化学研究所 和光地区

1917年（大正6年）に財団法人として創設。戦後、株式会社「科学研究所」、特殊法人時代を経て、2003年（平成15年）10月に文部科学省所轄の独立行政法人理化学研究所として再発足。

日本で唯一の自然科学の総合研究所として、物理学、工学、化学、生物学、医科学などに及ぶ広い分野で研究を進めています。研究成果を社会に普及させるため、大学や企業との連携による共同研究、受託研究等を実施しているほか、知的財産等の産業界への技術移転を積極的に展開しています。

当日は、企業との成果物に関する説明や近接するインキュベーション施設を見学致します。

川越市街（株式会社松本醤油店等）

小江戸と呼ばれる江戸時代の雰囲気をもそのままに残した蔵造りの街並みにより、常に観光客で賑わっており、観光と商業の一体型の街として成功しています。

当日は、埼玉県中小企業組合士協会前会長及び埼玉県電気工事工業組合元常務理事である井上吉造氏に街中をご案内いただくほか、埼玉県醤油工業協同組合理事長松本公夫氏が経営する株式会社松本醤油店を理事長ご本人のご案内で見学致します。

株式会社埼玉種畜牧場（通称サイボクハム）

2014年7月24日に放送されたカンブリア宮殿で取り上げられた食品メーカー。1946年に種豚の育種改良を主眼に置いた牧場として創業し、その後事業を拡大。現在では、牧場での飼育、工場での加工、直売店・レストランでの販売を完全に一貫して行うことが特徴となっています。当社の製品は、欧州の国際食品品質競技会に出品し1999年から連続で金メダルを受賞し続けており2011年には最優秀ゴールド賞を受賞する等、国際的にも高い評価を得ています。今回は特別に、笹崎静雄社長に講話の席を設けていただきます。

昼食：『川越いちのや』

1832年創業の川越を代表するうなぎ料理の老舗。割いて生のまま蒸して適度に油を落とし、それから焼くという独自の製法によって、最高級のうなぎからふんわりとした食感を生み出しています。代々受け継がれている秘伝のタレを用いて、職人技による絶妙な焼き具合で仕上げた蒲焼は絶品の味。当日は、その蒲焼を盛った特製うなぎ重を小江戸情緒が残る落ち着いた雰囲気の店内で召し上がっていただきます。



<http://www.gunma-kyosai.or.jp/>

ぐんま共済本部ビルのご案内



ぐんま共済 本部所在地
 群馬県前橋市石倉町4-9-10
 027-254-5711(代)