

中小企業ぐんま

新ものづくり補助金公募案内
決算事務手続きの流れと留意点

VOL.630
2014.

4



群馬県中小企業団体中央会

中央会FLASH	2
	・新ものづくり補助金説明会	
	・組合機能強化策策定・実現化事業	
	・組合決算税務講習会	
	・情報連絡員全体会議	
	・生産性向上・現場改善研修会	
	・海外展開支援研修会	
特集Ⅰ	新ものづくり補助金公募案内	8
特集Ⅱ	決算事務手続きの流れと留意点	10
LAN Local Area News	12
	・群馬県商店街(振)連合会	
	・太田市本町商店街(振)	
	・桐生中央商店街(振)	
組合訪問	・群馬県素材生産流通(協)	13
TOPICS	14
情報連絡員だより	15
インフォメーション	16

めいど in 群馬

～上州ひもかわうどんの「おっ切り込みご膳」～ 〈表紙の写真〉

群馬県は全国有数の小麦の産地で「粉もの食」が発展した。「おつきりこみ」は幅広の麺を旬な野菜やきのこと一緒に煮込んだ料理で、「煮込みうどん」、「ひもかわうどん」と地域で呼び名は様々だが、古くから郷土料理として根付いている。

その郷土料理おつきりこみを全国にアピールしようと、群馬県製麺工業協同組合では、共通ブランド「おっ切り込みご膳」を立ち上げ販売を開始した。

本商品は、組合がパッケージと県産食材を使った具材とスープを組合員に提供し、組合員企業は自社の幅広麺を入れて販売するもので、共通ブランドとして販売するが、各企業の個性が光る商品となっている。

具材は、県産品を中心とした国産食材にこだわり、こんにゃく、里芋、豚肉など8種類を封入。スープは赤みそにかつおだしを加えた味噌味、ともに県内企業に協力を得て納得の逸品となった。現在、星野物産(株)

と(株)館林うどんの麺で販売を開始しており、今後も参加企業が増えていく予定。すでに群馬県庁や県内高速道路のサービスエリア等で販売している。

レシピどおり煮込む以外に、つけ麺にして食べても美味しいとのこと。

春は、転勤や引越しの季節。県外の方々へのご挨拶の手土産に、からっ風と豊かな陽光に育まれた「群馬の味」をお持ちしては如何でしょうか？



群馬県製麺工業協同組合
前橋市朝倉町4-6-3 ☎027-261-5692
<http://jyosyu-udon.jp>