

共通ロゴマーク入りせんべいの販売開始

猿ヶ京温泉旅館(協)

猿ヶ京温泉の共通ロゴマーク「スパモンキー京ちゃん」をプリントした温泉炭酸せんべいの土産販売を開始した。ミルククリームがサンドされたパリッと食感が特徴で、製造は県内の菓子メーカーに依頼している。

この共通ロゴマークは、令和4年度に中央会の組合等機能強化・価値向上プロジェクト支援事業を活用して制作したもの。デザインは、組合員の意見をもとに地元で活躍するデザイナーへ依頼した。その後、完成したロゴマークを商標登録出願し、「猿ヶ京温泉」という地域団体商標に続いて共通ロゴマークについても商標登録を行った。

また、「スパモンキー京ちゃん」という愛称は、人気お笑い芸人が群馬テレビの番組企画で命名したもの。

今後は他のお菓子や洋服等を展開して、猿ヶ京温泉ならではの土産品をより充実させる計画とのこと。



組合員の旅館で販売中

デジタルツールの活用について 講習会を開催

群馬県室内装飾事業(協)

5月24日、渋川市・塚越屋七兵衛において、「ネットを使った生活者ニーズの把握と自社の魅力のデジタル発信強化法」をテーマに講習会を開催した。講師は、(株)スプラム代表取締役・中小企業診断士である竹内幸次氏。

竹内氏は、日本が世界的競争力を向上させるには、中小企業が本気でデジタル化に取り組む必要があると述べた。また、中小企業は迅速に決定して機敏に動くことができる強みを活かし、デジタルツールを上手く使いこなして「時間」を武器にしてもらいたいと話した。

講習では、消費者ニーズを把握するための代表的なデジ



主要ツールについて
解説する竹内氏



タルツールの紹介をはじめ、HPで自社の魅力を発信する際のポイントについて解説した。

県庁にて桐生服飾工芸展を開催

桐生織物(協)

6月11日～13日、県庁1階県民ホールにおいて、第32回桐生服飾工芸展を開催し、同組合の服飾工芸部会に所属する6社が出展した。

着物や作務衣、天然染料で染めたストール、桐生織のインテリア小物等の約750点を展示・販売。各ブースに生産者が駐在し、来場者へ製品の製造工程や魅力について詳しく説明。来場者は、多彩な製品の見学と買い物を楽しんだ。

服飾工芸部会では、毎月の会議で展示会のアイディアを持ち寄っている。今回は初の試みとして、同じ形の風呂敷バッグを各出展企業が自社の生地で作り、並べて展示。風呂敷バッグはSDGsの視点からも注目度が高く、生地の素材や色の違いで個性を出せることをアピールした。

同組合の周東通人理事長は、『今後の展示会は、再生可能な天然繊維を使った製品やアレルギーになりにくい天然染料で染めた体のケアを考えた製品をメインにして、「サステナブル」や「SDGs」をテーマに取り組みたい』と語った。



風呂敷バッグの展示(上)
爽やかな色のストール(右)



Local Area News

新たな試みとしてリユースイベントを開催

館林広域再生資源事業(協)

6月15日、館林市・ごみゼロ館において、リユースイベントを館林市と協力して開催した。

当イベントは、古着販売、不用品回収、家庭で余っている食料品をまとめて寄付する「フードドライブ」の実施が目的。古着販売では、衣料品の中から未使用品や状態の良いものを全品100円で販売し、約260着が新しい持ち主の手に渡った。また、「フードドライブ」では、賞味期限が3カ月以上で常温保存可能なものを提供してもらい、支援団体へ寄付した。

今後、定期的を開催することを考えており、次回は秋頃に開催予定。



多くの来場者が古着販売に足を運んだ

世界の穀物動向を学ぶ

群馬県製麺工業(協)

6月18日、前橋市・前橋商工会議所会館において、研修会を実施した。第一部では、星野物産(株)取締役・田中久雄氏が講師となり、「世界の穀物動向」をテーマに講演を行った。

田中氏は、世界の穀物需給や価格の推移について、ロシアによるウクライナ侵攻や自然災害の影響を説明。また、割安なプライベートブランドが広く普及していく中で、競争力を維持するためには、ブランド価値を高めていく必要性があると説いた。



説明する田中氏

第二部では、包装資材を取り扱う(株)ユニワイドが、廃棄されるホタテの貝殻を利用した環境に優しい包装資材を紹介した。

「出汁としょうゆ」を生かす 食のワークショップを開催

群馬県醤油味噌工業(協)

6月29日、前橋市・道の駅まえばし赤城において、「出汁としょうゆ」と題した食のワークショップを開催した。講師は、菜穀和食むくび店主・岩崎暑正氏。



岩崎氏の説明を熱心に聞く参加者たち

岩崎氏は、「食材が変わると使用する醤油も変わる。出汁と醤油の組み合わせの奥深さを知ってもらいたい」と語り、出汁と醤油の使い方・楽しみ方を料理のテクニックも交えつつ、実演した。

午前の部に参加した16名は、講師のアドバイスを受けながら冷製そうめんと豚丼を作り、醤油の奥深さを楽しんだ。

今後も、醤油の日(10月1日)に、群馬の発酵調味料の魅力を伝えるフェスを開催する予定。



鮮やかな色彩が食欲をそそる冷製そうめん