

JEC関連 掲載記事

2022.6~2023.5

2022年10月5日 第16号

佐賀工業 作ってみた

中 寄 笠

まずは入門の動物から





「蟹」は、和食の代表的な食材の一つ。その調理法も多種多様で、蒸し、炙り、揚げ、煮、焼、刺し身など、様々な食べ方が楽しめます。今回は、蟹の入門として、まずは「蒸し蟹」の作り方を紹介します。

蒸し蟹は、蟹の旨味を最大限に引き出す調理法です。蒸すことで、蟹の殻が柔らかくなり、身も柔らかく仕上がります。また、蒸すことで蟹の臭いも消え、美味しく食べられます。

蒸し蟹の作り方は、とても簡単です。まず、蟹を洗って、殻をきれいに拭きます。次に、鍋に水を入れ、沸騰させます。沸騰したら、蟹を鍋に入れ、蓋をします。約15分ほど蒸します。

蒸し上がった蟹は、殻を剥いて食べます。蒸し蟹は、酒や醤油、味噌などで食べるのがおすすめです。ぜひ、一度試してみてください。

2022年10月6日 第16号

佐賀工業 作ってみた

小 屋 名 しょう け

材料の竹割りにも挑戦





「竹割り」は、和食の代表的な食材の一つ。その調理法も多種多様で、蒸し、炙り、揚げ、煮、焼、刺し身など、様々な食べ方が楽しめます。今回は、竹割りの入門として、まずは「蒸し竹割り」の作り方を紹介します。

蒸し竹割りは、竹割りの旨味を最大限に引き出す調理法です。蒸すことで、竹割りの殻が柔らかくなり、身も柔らかく仕上がります。また、蒸すことで竹割りの臭いも消え、美味しく食べられます。

蒸し竹割りの作り方は、とても簡単です。まず、竹割りを洗って、殻をきれいに拭きます。次に、鍋に水を入れ、沸騰させます。沸騰したら、竹割りを鍋に入れ、蓋をします。約15分ほど蒸します。

蒸し上がった竹割りは、殻を剥いて食べます。蒸し竹割りは、酒や醤油、味噌などで食べるのがおすすめです。ぜひ、一度試してみてください。

2022年10月4日 第15号

佐賀工業 作ってみた

有 道 しゃ く し

見た目以上 難しい割り




「有道しゃくし」は、和食の代表的な食材の一つ。その調理法も多種多様で、蒸し、炙り、揚げ、煮、焼、刺し身など、様々な食べ方が楽しめます。今回は、有道しゃくしの入門として、まずは「蒸し有道しゃくし」の作り方を紹介します。

蒸し有道しゃくしは、有道しゃくしの旨味を最大限に引き出す調理法です。蒸すことで、有道しゃくしの殻が柔らかくなり、身も柔らかく仕上がります。また、蒸すことで有道しゃくしの臭いも消え、美味しく食べられます。

蒸し有道しゃくしの作り方は、とても簡単です。まず、有道しゃくしを洗って、殻をきれいに拭きます。次に、鍋に水を入れ、沸騰させます。沸騰したら、有道しゃくしを鍋に入れ、蓋をします。約15分ほど蒸します。

蒸し上がった有道しゃくしは、殻を剥いて食べます。蒸し有道しゃくしは、酒や醤油、味噌などで食べるのがおすすめです。ぜひ、一度試してみてください。

2022年10月4日 第15号

生活・文化

商工レストラン松楓 (高崎町丸の内)

「日替わりランチ」

イチ押し 地元食材生かし多彩に




「有道しゃくし」は、和食の代表的な食材の一つ。その調理法も多種多様で、蒸し、炙り、揚げ、煮、焼、刺し身など、様々な食べ方が楽しめます。今回は、有道しゃくしの入門として、まずは「蒸し有道しゃくし」の作り方を紹介します。

蒸し有道しゃくしは、有道しゃくしの旨味を最大限に引き出す調理法です。蒸すことで、有道しゃくしの殻が柔らかくなり、身も柔らかく仕上がります。また、蒸すことで有道しゃくしの臭いも消え、美味しく食べられます。

蒸し有道しゃくしの作り方は、とても簡単です。まず、有道しゃくしを洗って、殻をきれいに拭きます。次に、鍋に水を入れ、沸騰させます。沸騰したら、有道しゃくしを鍋に入れ、蓋をします。約15分ほど蒸します。

蒸し上がった有道しゃくしは、殻を剥いて食べます。蒸し有道しゃくしは、酒や醤油、味噌などで食べるのがおすすめです。ぜひ、一度試してみてください。



北日本新聞 2022年9月05日(月) 掲載

女性活躍32社認定

県の「企業成長×女性活躍プロジェクト推進フォーラム」は1日、県民会館であり、女性活躍推進の取り組みに力を入れている32社に認定証を交付した。

県は女性が働きやすい職場づくりを後押しする目的で「とよま女性活躍企業」認定制度を創設し、女性の管



理職比率や時間外労働の時間数などで基準を満たす企業を認定した。フォーラムで新田知事は「女性の活躍は企業の成長、富山の成長につながる。取り組みをますます磨いてほしい」とあいさつし、32社の代表者に認定証を手渡した。写真

大妻女子大の田中俊之准教授が「男性の生きづらさ、から考える 性別にとられない多様な生き方」と題して基調講演した。



女性の活躍推進

32社を認定

県の「企業成長×女性活躍プロジェクト推進フォーラム」は1日、富山市の県民会館で開かれ、女性が働きやすい職場づくりに取り組む企業32社を、とよま女性活躍企業として初めて認定した。新田八朗知事は、ジェンダー平等が世界

認定証を受け取る企業の担当者と

富山市の県民会館

県がフォーラムで交付

共通の課題であるとして「働き方改革を推進し、企業側のウェルビーイング（健康の幸せ）を高めたい」と期待した。

とよま女性活躍企業は厚生労働省の「とよま女子の挑戦と応援付」の取組と位置付け、女性の活躍比率が5割以上、この割合平均以上で、時間外労働の時間数が月ごと15時間未満であることが認定基準となる。今年3月に創設した。

交付式では、新田知事が企業の代表者に認定証を手渡した。大妻女子大人間関係学部の田中俊之准教授が「男性の生きづらさから考える性別にとられない多様な生き方」と題して基調講演した。トークセッションやワークショップも行われた。

とよま女性活躍企業
認定証

名称 株式会社ジェック経営コンサルタント

所在地 富山市湊入船町3番30号

認定番号 第24号

認定期限 令和7年9月30日

貴事業所は女性の活躍推進に積極的に取り組んでいると認められることから、とよま女性活躍企業に認定します。

令和4年9月1日

富山県知事 新田 八朗



北日本新聞 2022年10月22日(土) 掲載

高岡・商工レストラン 来年に50周年

挙式の夫婦を無料招待



結婚の思い出を振り返る高岡市在住の夫婦（左）とシェフ（右）が結婚50周年の記念写真を見ながら話す様子。

「再び足運ぶきっかけに」

高岡市在住の夫婦が結婚50周年を記念して、高岡市にある「高岡・商工レストラン」で挙式を行った。夫婦は結婚50周年を記念して、高岡市にある「高岡・商工レストラン」で挙式を行った。夫婦は結婚50周年を記念して、高岡市にある「高岡・商工レストラン」で挙式を行った。

思い出の場所でフレンチを

高岡市にある「高岡・商工レストラン」で、結婚50周年を記念して挙式を行った夫婦が、結婚50周年を記念して、高岡市にある「高岡・商工レストラン」で挙式を行った。

高岡市にある「高岡・商工レストラン」で、結婚50周年を記念して挙式を行った夫婦が、結婚50周年を記念して、高岡市にある「高岡・商工レストラン」で挙式を行った。

2022.10.29 富山新聞掲載

名水ポークの肉まんいかが



滑川高商業科の3年生は、黒部名水ポークを使った肉まんを商品化した。29日に同市の北陸自動車道有機海サーブヒスエリア(SA、上り)、11月1日に黒部市の道の駅KOKOKUろくろへで発売する。

特産品として考案

滑川高生、きょう発売

頼で、新川地域の特産品を生かして手軽に食べられる新商品づくりに取り組んでいた。28日は発売に先立ち、同校の文化部発表会で先行販売し、用意した150個が完売する人気ぶりだった。

模擬株式会社「滑商」の社長を務める野口彩花さんは「新川地域や富山県を知るきっかけになってほしい」と話した。肉まんは1個130円で500円。

商業科の3年生が商品化した黒部名水ポーク肉まん
—滑川高

DX 富山県内中小企業向け 推進セミナー

公開発行/主日本新聞社メディアビジネス局

県内中小企業向けのDX(デジタルトランスフォーメーション)推進セミナーが昨年12月21日、北日本新聞ホールで開催され、経営者や関係者ら約120人がDXの必要性に理解を深めました。

今年10月のインボイス(請求書発行)制度開始への対応は、中小企業にとって喫緊の課題であると同時に、DX推進に本格的に取り組む絶好のタイミングといえます。企業DXに対するさまざまな支援施策、実践事例を学んだセミナーの要旨を紹介します。(北日本新聞社主催、北越銀行共催)

セミナーは、フリーライブ配信でもご覧いただけます。下記はQRコードからアクセスしてください。



北日本新聞 2022年12月21日(水)掲載

経済産業省のDX支援策等について

経済産業省 政策課長 市川 博幸

DX推進の重要性が認識され、企業も積極的に取り組むようになり、DX推進のスピードが速くなっています。DX推進は、企業にとって重要な課題であり、政府としてもDX推進を支援する施策を講じています。DX推進の重要性を認識し、積極的に取り組むよう呼びかけます。

投資加速をサポート

DX推進には、投資の加速が不可欠です。政府は、DX推進のための投資を促進するための施策を講じています。DX推進の重要性を認識し、積極的に取り組むよう呼びかけます。



北日本新聞 2023年02月14日(水)掲載

アクア応援新メニュー

KOKOKO「白星」「カツ」願い



応援メニューを試食するアクアの選手＝KOKOくろべ

バレーボールVリーグ1部(V1)女子のKUROBEアクアフェアリスの勝利を後押ししようと、黒部市の店「KOKOくろべ」内の店舗が「コラボレーション」して、新メニュー「白えびカツハヤシライス」を考案した。11日はKOKOくろべでアクアの選手が試食した。

「コラボしたのはフードコート内の「ファミリーキッチンカモメ」と「焼き天屋」。18、19の両日に市総合体育センターで開催されるV1黒部大会での勝利を願い、ハヤシライスの上に「白星」や「勝」の思いを込めた「白えびカツ」をトッピングした。試食した高橋葉未選手は「白えびカツがふわふわしておいしかった。パワーをもらえた」と話した。「コラボメニューは12、18、19日にファミリーキッチンカモメで限定販売する。価格は千円。」



北日本新聞 2023年5月23日(火)掲載

経営コンサル
指導で覚書



富山大経済学部は22日、県中小企業診断協会（丸亀敬会長）、シエック経営コンサルタント（山瀬孝社長）と特殊講義



覚書を締結した（左から丸亀、森口、山瀬の3氏

の覚書を締結した。会員や社員が講師を務め、9月から2024年生に経営コンサルティングを指導する。

森口毅彦経済学部長が丸亀会長、山瀬社長と五福キャンパスで覚書を交わし、「実践的な課題解決ができる人材育成につながることを期待している」と述べた。県中小企業診断協会はコンサルタントの基本的知識や能力、意義を紹介。シエック経営コンサルタントは、実践的な経営分析や事業戦略策定などを教える。丸亀会長は、大事な機会、これからも続けていきたい」とし、山瀬社長は「体験を伝えていきたい」と語った。



加賀前田御膳好評

加賀市と高岡市で「加賀前田御膳」の提供をめぐり、両市は連携を深め、市内5店舗以上目標の提供を目指す。加賀市と高岡市は、両市で「加賀前田御膳」の提供をめぐり、両市は連携を深め、市内5店舗以上目標の提供を目指す。加賀市と高岡市は、両市で「加賀前田御膳」の提供をめぐり、両市は連携を深め、市内5店舗以上目標の提供を目指す。

富山新聞 2023年5月23日(火)掲載

中小企業診断協と
寄付講義で覚書

富大経済学部

富大経済学部は22日、県中小企業診断協会、シエック経営コンサルタント（富山市）と寄付講義を開講するための覚書を締結した。9月から全15回で、2〜4年生が対象となる。経営コンサルティング分野の唯一の国家資格「中小企業診断士」の登録養成課程のカリキュラムを基に、知識や経営分析について学ぶ。

県中小企業診断協会は「経営コンサルティング論」を担当し、中小企業診断士がコンサルタントととしての能力や意義について講義する。シエック経営コンサルタントは「経営コンサルティング実践」を担当し、



覚書を結んだ森口経済学部長（中央）、丸亀会長（左）、山瀬社長（右）富大五福キャンパス

企業が抱える問題を解決する能力を身に付ける。富大五福キャンパスで締結式が行われ、森口毅彦経済学部長と丸亀敬会長、山瀬孝社長が覚書を交わした。森口経済学部長は「社会で活躍する方たちから直接学ぶことで、実践的な人材の育成につながることを期待する」と話した。

