

身近なホームドクター

長崎商工会議所を上手に経営に役立てている会員さんの事例を紹介します。「商工会議所をどんなふうに活用すればいいの?」という方は必見です。

第1回

(株)米粉屋 永元祥人さん

所在地:長崎市扇町8-5  
開業:平成23年4月  
事業内容:米粉の製粉販売及び  
米粉加工品の製造販売



手軽で簡単、  
「米粉パンケーキ」の開発

長崎県学校給食会で長年食の安全安心をモットーに勤務してこられた永元さん。アレルギーのある子どもでも食べる楽しみを味わうことができる、ノンアレルギーの米粉食品に可能性を感じ、退職後独立開業した。

「米粉食品の製造と販路拡大に取り組む中で、米粉とバター、ミルクパウダー、砂糖などの材料を混ぜ合わせた状態で販売する『米粉のパンケーキ』を開発しました。製品の特



米粉ならではのもちりした食感が楽しめる米粉パンケーキ



イベントにも多数出店。ご存じの方も多いのでは

性上、乳を混ぜていれているため、ノンアレルギーではありませんが焼くだけという手軽さがウケ、また、折からのパンケーキ人気もあって少しずつ話題になっていきました」

設備資金の調達のために

経営計画を作成

「米粉パンケーキ」の取引量が増える中で、従来の製粉機や混合機では生産が追いつかない恐れができたため、新たな設備投資とそのため資金調達が必要に。

「融資を申し込むにあたって、商工会議所の経営指導員さんに相談したところ、設備投資計画や販売計画など具体的な経営計画の作成を支援してもらいました。おかげさまで、日本政策金融公庫から低利の融資を受けることができ、新たな設備の導入で生産効率を向上させることができました」

補助金を活用し、  
更なる販路開拓を実現

販路拡大、売上増加のための「小規模企業持続化補助金」の申請に当たっても、商工会議所を活用し

た。「申請書の作成にはちょっとしたコツがあるようで、経営指導員さんのアドバイスを受けることで無事に補助金に採択されました。補助金を活用し、グルテンフリーや卵不使用をアピールするラベルやパッケージを開発し、商品力を高めました。現在、東京や福岡などの百貨店やスーパーなどでの評判も上々で、今後が楽しみです」

経営指導員からひとこと



経営支援課  
松尾 洋介

社長がもつ長年の経験とバイタリティーに加え、従業員であるご家族と一体となった精力的な活動で、今後の展開が楽しみな会員さんです。商工会議所の支援を受けることで低利の融資が利用できる仕組みをご活用いただき、また、補助金申請にあたっては計画の作成をお手伝いさせていただきました。同じように資金調達や補助金取得を検討されている事業所様はぜひご相談ください。

●ご相談は

本所中小企業振興部まで ☎095-822-0111

資金調達+補助金の活用で、  
設備投資と新商品の  
販路拡大に成功!

