

**重点事業**  
「なかつ未来宣言」  
**5つの重点項目**

1. 人にやさしいまちづくり・きれいなまちづくり・美味しいまちづくりを実践、「おもてなしの心あふれるまち・なかつ」の構築!  
2. ものづくり・人づくり・地域づくりの本矢で、第一次産業の再生と第二次、第三次産業の更なる発展そしてなかつ中小企業の躍進!  
3. 強固な組織・財政・人材の基盤を有する中津商工会議所を作り、2000年社会貢の皆と人口10万人構想!!

通常議員会議所第2回  
中津商工会議所第2回  
月18日、当所議員会議室で開催し、平成28年度事業活動計画、収支予算などについて審議した。会頭に就任してから3年目の事業計画になりま

す。平成28年度は、当初打ち出した未実宣言の県大成!と仲会員幹部に対し、早期整備と言わされたのは、今、アフ

安心で活力あふれる地域社会をめざして未来に向けて新たなる挑戦をしよう!平成28年度は、県大成!と仲会員幹部に対し、早期整備と言わされたのは、今、アフ

**NAKATSU  
なかつ  
会議所ニュース**

**中津商工会議所**  
〒871-8510  
大分県中津市段原1-1383-1  
☎0979-22-2500 FAX0979-22-1750  
発行所 中津商工会議所  
http://www.nakatsu-ccl.org/



万田店 09120-705-366  
豊前店 09120-702-636  
豊前店 09120-763-378  
営業時間 8時30分～18時00分

紙面紹介	
2面	平成28年度 事業活動計画
3面	大阪・福岡に向けての 要望活動に参加
4面	おこなしまちづくり・ 観光委員会
5面	豊前店の新設について 〔説明〕
6面	からあげ特集



議員会議室(当所2階)で開催された平成28年度第2回通常議員会議

中津商工会議所は会員のみなさまへのサービス向上に努めます

## 第2回お楽しみ会員交流会開催決定!!

豪華景品が当たる抽選会など楽しい催しが盛りだくさん!!



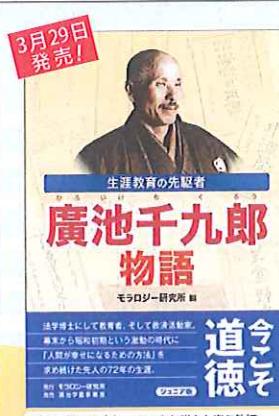
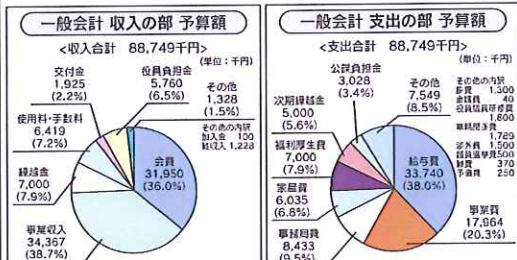
日 時：平成28年6月17日（金）18:00～  
場 所：ヴィラルーチェ 中津市東町1（JR中津駅から徒歩1分）  
会 費：2,000円（税込）※予定（変更となる場合がございます）

【申込締切】6月8日（水）

\*参加ご希望の事務所は、後日郵送するお申込み用紙に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みいただか、お電話にて受け付けております。  
なお、当所ホームページ（中津商工会議所）からでもお申込みいただけます。

【この件に関するお問い合わせ】  
中津商工会議所 TEL 0979-22-2250・FAX 0979-22-1750

### 平成28年度 中津商工会議所 一般会計 収支予算書



「道徳」は、少年人に満ちた青年教師・歴史家への道・国家的な大事業・法学博士への挑戦・成功と幸福は違う・「人の生きる道」を求めて世界を旅する「たいまつ」にモラロジー研究所編  
A5判・111頁 本体 900円+税

発行：公益財団法人モラロジー研究所 発売：学校法人廣池学園事業部  
〒277-8654 千葉県柏市光ヶ丘2-1-1  
モラロジー研究所出版部 TEL 04-7173-3155 FAX 04-7173-3324  
オンラインショップ http://www.ecmorology.jp/



幕末の中津が生んだ先駆

『生涯教育の先駆者

『廣池千九郎物語』

「人が幸せになるためには、学力やお金、社会的な地位などより、もっともっと大切なものがあるのではないか——」

総合人間学モラロジー（道徳科学）を創建し、「道徳経済一体思想」を提唱した廣池千九郎（法医学士、1866-1939）。幕末から昭和初期にかけての激動の時代、人の生きる道としての「三方よし」を追求し続けた72年の生涯が、子供向けの伝記に！

「道徳一体」の経営で、永続への道を切り拓く

## 記念シンポジウム

モラロジー研究所ならびに廣池学園（廣池大学はか）の創立者・廣池千九郎は、大正から昭和の初期に「経済面のみを考えて経営するのではなく、道徳面も共に大切にすること、安心で幸福な生活、企業の永続と繁栄は得られる」とする道徳経済一体思想を提唱しました。本シンポジウムではこれに基づき、混迷を極める現代において企業の営業を守り抜くため、いかにして「信用（倫理）」を培うべきかを語り合います。

### 平成28年6月19日(日)

開場 13:00 開会 13:30～19:00

会場：ホテル日航福岡 参加費：10,000円（懇親会込）

定員：600名 ※定員になり次第、締め切らせていただきます。

参加申し込み 締切：5月31日(火)

主催：公益財団法人モラロジー研究所、学校法人廣池学園  
後援：一般社団法人日本道徳会

お問い合わせは、福岡県モラロジー協議会内

「生誕150年記念シンポジウム」まで

〒813-0011 福岡市東区香椎4-7-16

TEL : 092-663-5228 FAX : 092-663-5238

基調講演

「企業永続の条件——」

21世紀に生かす廣池千九郎の道徳一体思想

中山 理（鹿児島大学学長）

パネルディスカッション

石村信悟氏（川口石村萬盛堂社長）

新井真一氏（川あらい会長）

坂元耕三氏（川ヤマトボーン会長）

杉慎一郎氏（川ダイキヨーブラザ社長）

シンポジウム終了後に「懇親会」を行います。

お電話または、FAXでお申し込みください

## 主要な事業活動

① 経営企画委員会		② 商業活性化委員会		③ ひとづくり&ものづくり		④ おもてなしのまちづくり・観光委員会		⑤ 社会・環境・福祉・サービス	
<p><b>○産官連携による地場企業の支援</b></p> <p>○産業部会 　　・瀧満 部会長 　　事業内容</p> <p>○中津市SNS戦略案の作成 　　・IT関連の充実について</p>	<p>○中津特産品のブランド化及び認定制度の確立・行政と連携し、ブランド化を推進するための認定制度を確立する。 ○新規店舗への取組</p> <p>○地場活性化事業 　　・市街地活性化の研究 　　・免許店導入への取組</p>	<p>○中津特産品のアンテナショップの設置を検討 　　・「ふるさと名物」の再発見事業 　　・各種催事等への出店に繋げるべく、「うまいものコンテスト」開催</p> <p>○地元雇用、技術者育成によるPRの実現 　　・地場企業のPR会員登録によるPRの実現 　　・地場企業のPR会員登録によるPRの実現</p>	<p>○新規店舗への取組 　　・地場活性化事業 　　・市街地活性化の研究 　　・免許店導入への取組</p>	<p>○中津市SNS戦略案の作成 　　・IT関連の充実について</p>	<p>○地元雇用、技術者育成によるPRの実現 　　・地場企業のPR会員登録によるPRの実現 　　・地場企業のPR会員登録によるPRの実現</p>	<p>○新規店舗への取組 　　・地場活性化事業 　　・市街地活性化の研究 　　・免許店導入への取組</p>	<p>○新規店舗への取組 　　・地場活性化事業 　　・市街地活性化の研究 　　・免許店導入への取組</p>		
① 商業部会		② 商業活性化委員会		③ ひとづくり&ものづくり		④ おもてなしのまちづくり・観光委員会		⑤ 社会・環境・福祉・サービス	
<p>○産業部会 　　・瀧満 部会長 　　事業内容</p> <p>○中津市SNS戦略案の作成 　　・IT関連の充実について</p>	<p>○商業活性化委員会 　　・細川 唯 　　事業内容</p>	<p>○ひとづくり&amp;ものづくり 　　・林 秀明 　　事業内容</p>	<p>○ひとづくり&amp;ものづくり 　　・鈴野 浩 　　事業内容</p>	<p>○おもてなしのまちづくり・観光委員会 　　・渡邊 直一 　　事業内容</p>	<p>○社会・環境・福祉・サービス 　　・平山 起吉 　　事業内容</p>				
<p><b>平成28年度 事業活動計画</b></p> <p><b>事業活動方針</b></p> <p style="font-size: 1.5em;">安心で活力あふれる地域社会をめざして 未来へ向けて新たな挑戦をしよう ～キーワードは連携～</p>									
<p><b>重点事業 「なかつ未来宣言」5つの重点項目～経済人は夢と希望を語ろう！～</b></p> <p><b>【基本方針】</b> 平成27年度は、中津商工会議所として、中津市をはじめ、関係団体と連携を密にしながら「中津未来宣言」の5本の柱を中心に事業に取り組んできました。平成28年度は、1期3年の最終年度であります。立ち上げた事業の継続をはじめその発展の任とし、次期についていかなければなりません。また、今年度は地方創生の実施初年度でもあり、地域の総合経済団体として、地域の事業所の成長を支援し、地域経済の活性化を実現させるため事業を積極的に実施してまいります。</p>									
<p><b>1. 人にやさしいまちづくり・きれいなまちづくり・美味しいまちづくりを実践し、「おもてなしの心あふれるまち・なかつ」の構築!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○きれいなまちづくり事業 　　・行政と連携し、各種催事等への出展につなぐ。 　　・各種催事等への出展に繋げるべく、「うまいものコンテスト」開催</li> <li>○美味しいまちづくり事業 　　・「ふるさと名物」の再発見事業 　　・各種催事等への出展に繋げるべく、「うまいものコンテスト」開催</li> <li>○やさしいまちづくり事業 　　・免許店導入への取組</li> </ul>									
<p><b>2. ものづくり・人づくり・地域づくりの3本の矢で「第一次産業の再生と第二次、第三次産業の発展そしてなかつ中小企業の躍進」!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ものづくり 　　・中津特産品のブランド化及び認定制度の確立～行政と連携し、ブランド化を推進するための認定制度を確立する。 　　・新規店舗への取組</li> <li>○人づくり 　　・新規店舗への取組 　　・地場活性化事業 　　・市街地活性化の研究 　　・免許店導入への取組</li> <li>○地域づくり 　　・地場活性化事業～市の地方創生戦略に基づいた中心市街地活性化の研究。免許店増加への取組。南部自由市場への支援。 　　・情報発信事業～中津市のSNS戦略（経済及び観光の情報発信）案の作成。※中津市馬渕櫻花協会・中津市秘書庁報課との連携事業。会議所ニュースの年7回発行。メールマガジン発信事業。 　　・情報発信事業～中津市SNS戦略（経済及び観光の情報発信）案の作成。※中津市馬渕櫻花協会・中津市秘書庁報課との連携事業。会議所ニュースの年7回発行。メールマガジン発信事業。 　　・情報発信事業～中津市SNS戦略（経済及び観光の情報発信）案の作成。※中津市馬渕櫻花協会・中津市秘書庁報課との連携事業。会議所ニュースの年7回発行。メールマガジン発信事業。 　　・情報発信事業～中津市SNS戦略（経済及び観光の情報発信）案の作成。※中津市馬渕櫻花協会・中津市秘書庁報課との連携事業。会議所ニュースの年7回発行。メールマガジン発信事業。</li> </ul>									
<p><b>3. 強固な組織・財政・人材の基盤を有する中津商工会議所を作り、会員の皆様の発展に貢献!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○事業報告会／会員交流会の継続実施</li> <li>○会員祝賀会の実施～会員を対象に、事業報告会を見学し、昼食、歴史遺産等観光地をめぐる。</li> </ul>									
<p><b>4. なかつに夢を与える「社会資本の整備」の促進!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○要望活動～国・県への要望活動及び中津市への要望書の提出。</li> <li>○機運醸成セミナー開催～東九州新幹線の機運醸成のセミナーを開催。</li> </ul>									
<p><b>5. 未来宣言!未来都市なかつへ更なる発展と「人口10万人構想」!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○要望活動～中津市への要望書の提出。</li> </ul>									



**本年10月は議員改選**

## ☆議員の種類と選任方法

定数		選任方法
1号議員	34名	被選舉権を有する会員が立候補し、有権者による選舉で選ばれる。
2号議員	22名	職種別に設定されている5部会が、各部会に割り当てられた数の議員を部会員総会において選任する。
3号議員	9名	本商工会議所の重要な会員の中から、選任会を開き互選する。

## ☆1号議員の被選舉権・選挙権

会員並びに特定商工業者の会員は、当所1号議員の選挙権を有しています。会員の選挙権は1口1個で、最高50個までとなっています。特定商工業者の選挙権は、1個です。但し、議員に立候補出来るもの、選挙権を行使出来るものは、前年度より会員であって、本年5月末日までに、前年度及び本年度の会費及び負担金を納入した会員となっています。

## ☆2号議員の被選任権・選任権

2号議員の選任権を有するものは前年度より会員であって、本年5月末日までに、前年度及び本年度の会費及び負担金を納入した会員となっています。

## ☆追加会費について

2年以上会員で、本年5月末日までに会費を納入しているものは、9月30日までに会費を追加納入することができ、その割合の追加権を行使することが出来ます。

但し、選挙権は1口1個で、最高50個までとなっています。

※選挙及び選任日程等の詳細については、会議所ニュース各号で順次お知らせいたします。

**平成28年度 中津商工会議所事務局の組織体制の強化並びに人事異動について**

事務局の体制強化を図るため、平成28年度から下記のとおり組織改正をいたしました。

また、これに併せて、人事異動を行いますのでお知らせいたします。

今後とも当所の事業運営等にご協力いただきますようお願いいたします。

専務理事		岩本 正士	総務部	
事務局長	高倉 寶智(前職:中津市役所 農林水産課長)	長野 健一(前職:総務課長)	総務部長	吉田 英司
中小企業相談所				経営企画課
所長	奥上 朝己	吉昌 紀巳治(前職:経営企画係長)	総務部業務課長	有吉 孝繁
所指導課長	河野 拓也(前職:係長)	吉岡 邦好	総務部企画課	黒沢 周次(前職:総務部企画係長)
係長・經營指導員	金枝 由紀子(主任・經營指導員)	小堀業	秘書	村井 希
企画課	高橋 崇弘	豊山 慎	課長	豊山 恵
企画課長	三浦 大助	小島 優	副課長	土屋 伸
企画課員	山岡 俊峰	大庭 伸	員	大庭 伸

## 新会員の紹介

## ご入会ありがとうございました!!

事業所名	代表者名	所在地	電話番号	業種
ゆめタウン中津	白木 祐博	中津市本郷駅裏町西谷346	0979-53-2536	建設業
セイリーチエ	山口 京子	中津市宮町50-1-2F	0979-22-8821	飲食業
川崎煙火製作所	川崎 康実	中津市沖代町1-6-66	0979-22-1888	製造業
(株)ソレイユ分(セブンイレブン中津下池店)	末廣 訓人	中津市魚町175-1	0979-23-3018	小売業
吉岡ランドリー	吉岡 邦好	中津市新潟町1939-1	0979-22-1437	洗濯業
神水機テクノス中津事務所	白石 勇	中津市相原3144	080-2758-0647	施設管理業
お食事処 まんてん	古本 真由美	中津市豊田町3-8-9	090-2078-1309	飲食業
フジコーポラス	南金山 良子	中津市沖代町2-3-10	0979-22-1589	貿易業
医療法人Wash歯科医院	和田 信	中津市中央町1-7-24	0979-25-1140	医療機関
馬場社会保険労務士事務所	馬場 真輝	中津市永添1996-15	0979-64-7836	社会保険労務士
㈱ハッピーフード	久保 健一	中津市大字金手8-8	0979-64-6590	食料品卸売業

**の小規模企業共済制度**

経営者の退職金・節税対策にも有効です

②分割共済金の支給回数になります。  
支給金をなくすまで受け取れます。

継続が簡易になります。  
掛け金額の減額のお手続

の際に、これまで必要とされたが、現在の支給回数が、年4回となります。  
受け取れる場合の年4回となります。

いため、これまで必要とされましたが、現在では不要となります。

たことは、現在の年4回となります。  
そのため、これまで必要とされたが、現在では不要となります。

い、分割の場合は、公

元の年金等の雑費を負担する必要があります。  
掛けて受け取れる場合の年4回となります。

年2回となります。  
受け取れる場合の年4回となります。

たままでは会社等の負担がかかることがあります。  
受け取れる場合の年4回となります。

たままでは会社等の負担がかかることがあります。  
受け取れる場合の年4回となります。

年金等をなくすまで受け取れます。  
掛け金額が減額のお手続

の際に、これまで必要とされたが、現在の支給回数が、年6回となります。  
受け取れる場合の年4回となります。

たままでは会社等の負担がかかることがあります。  
受け取れる場合の年4回となります。

たままでは会社等の負担がかかることがあります。  
受け取れる場合の年4回となります。

たままでは会社等の負担がかかることがあります。  
受け取れる場合の年4回となります。

は、小規模企業共済制度の個人  
事業主、小規模企業の個人

会員の方がやめられた場合に、生計の安定や生活の安定を図るために支給される場合の年4回となります。  
受け取れる場合の年4回となります。

たままでは会社等の負担がかかることがあります。  
受け取れる場合の年4回となります。

たままでは会社等の負担がかかることがあります。  
受け取れる場合の年4回となります。

たままでは会社等の負担がかかることがあります。  
受け取れる場合の年4回となります。

**生命共済ご加入の  
おすすめ**

役員および従業員  
の福利厚生制度に  
お使いいただけます

中津商工会議所生命  
共済制度は、会員事業  
所の発展を願って推進  
している福祉事業のひ  
とつです。保険として  
自己の賃金・税金制  
度を備えており、多く  
の事業所にお役立  
いたい方へお仕事の  
福利厚生制度は、公  
共の制度ではありません  
ので、この制度を備  
えておられます。

院または結婚出産、  
成年された場合は、  
支給します。  
支給します。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

の見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

金額の算定申告書(B様式の例)  
金額36万円(3万円×12か月)  
金額36万円(3万円×12か月)  
金額36万円(3万円×12か月)  
金額36万円(3万円×12か月)  
金額36万円(3万円×12か月)  
金額36万円(3万円×12か月)

※3 税金の計算については、中小企業ホームページの「加入シミュレーション」をご利用ください。  
(http://www.smjtg.jp/skyosai/simulation/)

院または結婚出産、  
成年された場合は、  
支給します。  
支給します。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

の見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。  
たまに見舞金・祝金を  
受け取れます。

金額の算定申告書(B様式の例)  
金額36万円(3万円×12か月)  
金額36万円(3万円×12か月)  
金額36万円(3万円×12か月)

※3 税金の計算については、中小企業ホームページの「加入シミュレーション」をご利用ください。  
(http://www.smjtg.jp/skyosai/simulation/)





# からあげ特集



中津のからあげが大集合!



- ① もり山のからあげ  
からあげグランプリ6年連続最高賞受賞! 鶏肉は国産生肉を使用、料理調味料は一切使用せず、味と間にこだわり続けています。



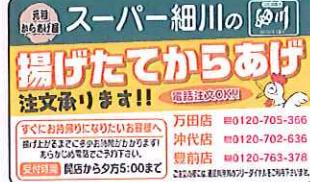
- ⑤ あげ処 ぶんごや  
その日のうちに内蔵整理した朝引鶏肉を使用、刺身としても頂ける新鮮な鶏肉を販売しています。一口目から出る香りも見計らって少しに付込んでいます。1ヶ月以上熟成された肉に、丸一日付け込こんだ本格不元中津のからあげを是非ご賞味ください!!



- ⑨とり巣のからあげ  
旨みたまごに酒粕たまごからあげは、旨みのほとばしりを生き、天然醸造でしあかりをつけ、具材がほとばしり本家の味わいと甘さを残し、ささやき、おもかげの年季味まで食べさせていただける。何倍でも動きのないやさしいおはねは上等です。



- ⑬ からあげ大吉のからあげ  
二ヶ国をベースに十数種類のスパイス、調味料をフレンドルした独自のタレは、創業以来28年続けるところなく受け継がれています。県内外からの支持は、全国30店舗を超えるチェーン店が証明するように、毎に絶対の自信を持っています。



- ② スーパー細川のからあげ  
当店のからあげは、国産の鶏肉を使用し、自家製のソースに肉を漬け込みグレードの高いスーパー・キーノーラ油で揚げています。埼玉で45年愛され続ける元祖中津からあげをぜひお試しください。



- ⑥ 焼きたん屋 くうどん  
国産ハーブのみ使用! こだわりのからあげ、揚げてます!!



- ⑩ 間地からあげのからあげ  
眞地一をモチーフにスタイルをそのままのタレにじっくり丁寧に漬け込みをモチ子鶏を看守で揚げています。冷めても味が抜くならないのは企画部品です。専門からあげ店のからあげを、是非一度ご賞味ください。



- ⑭ 諭吉のからあげ 中津店  
クセになる辛味の旨味ベースと、甘さを引き立てる、その大きさビッグで大きい分钟左右、まるで山の肉汁のうまみも絶妙のからあげの大根などのひとつ。また、元祖となるカラスカからあげも絶品! 全其盛味の美しさが賞味ください。からあげの持ち帰りもできます。



- ③ チキンハウスのからあげ  
他とは一味違うチキンハウスのからあげは、衣はパリッと香ばしく、詰め合ひからあげ汁がけられてます。一口食べれば胸肉付きになります同じ匂いなし! ぜひ一度ご賞味ください。



- ⑦ からあげ専門店 舟喜屋  
【手数料】0979-24-1933 (定休日) 月曜日 (営業時間) 11時~21時



- ⑪ からあげ中津大将  
経営の腕や技術をベースに作られた下町に一派逆行込み、さらには「ニンクリヤ」(しなりや)などずっと二回り前にあります。ひとつひとつ手作りでつづけ、そして上手に握ってそのままの出来上がり、極めて丁寧な仕事で育て上げた中津大将のからあげ豆乳、終わってください。



- ⑯ 味丸のからあげ  
特製ダレに漬け込まれたからあげは若い味で貴重。カリッとした食感と、ショーソースがローリーにあります。軽くしつかりと味が染み込んでいるので、冷めても美味しいからあげです。



- ④ 鳥しんのからあげ  
鳥しんのからあげは、からあげの名店、大分県中津市に本店を構え、今年で14年目。鶏肉は、一貫も煮立てしない九州産良鶏肉のみ使用。薄衣でカリッと揚げたからあげは、パリッズ、ペタッとしていたし良鶏で、油めても美味しいお召し上がりいただけます。「一番大切な人に食べさせたいからあげを、より多くの方々に」そんな想いも一緒に思われるからあげです。



- ⑧ からいちのからあげ  
経営者の手元にありました当時のタレは、揚げたては勿論、冷めても美味しいと評判です。全ての真冬にこだわり抜いて作った、絶品からあげを是非一度ご賞味ください。



- ⑫ 川部精肉店のからあげ  
精肉店ならではのこだわりの肉と自家のタレが絶品! 地域ごく頃で、美味しいからあげを、是非ご賞味ください。



**ナビゲーションMAP**

