創業希望者 の背中 を後 押

認定となります。 \bar{o} 成 支 認定を受けました。 28年5月2日に経済産業 争 0) れ ほど川 田町に次い 力強化: は 事 県内 業計 根本 法に [の[町] 画 一を策定 で2番目 町 基 では、 とし 一づく「創

新たな仕事 気にしていこうと 起業・ 背中を後押し 機関が協力して創業希望者 創業に関係する町 の創出や雇用の 町の すること 商工 いう新たな 一業を元

取り組みです。

役場商 工 一観光課 内に 身につく事業のことを指しま成・販路開拓)の知識がすべて な4分野(経営・ 的な支援のことで、 創業を希望する人への特定創業支援事業とは

心しやす つの開催を た手厚 機関 業支 り、 きます 実施や、 爻援事業! また今後、 による個別 機関 を通 61 い支援を行 町 創業支援セミナー 0 づくりを進 · ※ 専 本 面談指導 で 起 町 性 つ あ の特定 てい を活 る[連 き

根本町商工会

等共催

· 個別面談指導

·相談業務

・情報発信

· 経営指導

創業セミナ

田信用金庫

個別面談指導

・創業セミナー等共催

・相談業務

・情報発信

· 経営指導

▶▶創業希望者を支援するサポート体制

をかり回す

業希望者の身近な相談窓

岡支店 根支店、

のそれぞれ

が

関する知識

るとともに、

連携機関

であ [を設

ンストップ相談窓口

商工

日本政策金融公庫静岡会、島田信用金庫川県中内の連携機関(川根

町 会、

財

務・人材育 創業に必

根本町

商工

会、

島田

信用金

以上、また1カ月以上を店)のいずれかにおいて、食店、日本政策金融公庫静岡

カ月以上をか による指

『導」を受

日

本政策金融公

役場商工観光課がワンストップ相談窓口として相談内容に適し た機関の紹介や取り次ぎを行うほか、町独自の起業関連補助金等 の説明を行います。

根本

根支町

商工会、島田信用金庫、日本政策金融公庫はそれぞれ専門性を

活かした相談窓口として相談者に寄り添い、 特定創業支援事業「個別面談指導」の実施 団体として機能します。

- ・ワンストップ相談窓口
- · 起業補助金相談業務
- ・情報発信
- ・創業セミナー等共催



本政策金融公庫

個別面談指導 情報発信

相談業務 · 金融支援

「特定創業支援事業」を受けるとこんなメリットが

- 登録免許税が資本金の 0.7%→ 0.35%に、最低税額が 15 万円→ 7.5 万円に減額
- 無担保・第三者保証人なしの創業関連保証枠が1,000万円→1,500万円に拡充
- 創業2カ月前から対象となる創業関連保証の特例が、創業6か月前から利用可能に
- 創業前または創業後税務申告を2期終えていない事業者への融資「新創業融資制度」に ついて、創業資金総額の 10 分の 1 以上の自己資金要件を満たす人として認定
- 新たに創業する人や第二創業を行う人に対して、その創業等に要する経費を補助金交付 ※ただし国の補助事業であるため現時点では詳細は未定(中小企業庁 HP 等で公表)

川根本町商工観光課 電話(58)7077

川根本町商工会 本所 電話(56)0231 支所(59)2258 島田信用金庫川根支店 電話(56)1131

日本政策金融公庫静岡支店 国民生活事業 電話(054(254)4411

役場商工観光課では商工交流室員が相談対応いたしますので、事前にお電話にて、お名前、来庁希望日時などをお伝えください。

川根本町の起業・創業に関する 情報は、静岡県中部地域の「起 業創業支援ポータルサイト」で もご紹介しています。

起業創業支援.com

ここにも、一つの物語。 広報かわねほんちょう

お肉の生食や加熱不足に

ます。 足による〇‐157やカンピロバクター食中毒が発生してい お肉の生食や、焼肉、バーベキューなどでのお肉の加熱不

バクター食中毒の予防を実践しましょう。正しい知識をもち、家庭でもできる〇-157やカンピロは、食中毒の症状が重症化することがあり、とても危険です。特に小さいお子さま、ご高齢の方、体が弱っている方など

状を発症した場合には、速やかに医療機関を受診しましょう。また、腹痛、下痢、血便、発熱など、食中毒が疑われる症

▼「O - 157」・「カンピロバクター」食中毒の予防方法

●お肉の生食は避け、十分に加熱する

お肉の中心部を750で1分間以上加熱なお肉の生食は避けましょう。

。 お肉の中心部を75℃で1分間以上加熱すれば菌は死滅しま

◉生肉に触れた食器を使用して食べない

ましょう。 お肉を焼くときの取り箸、トングなどは専用のものを使い

●調理器具の消毒を十分に行なう

用意し、他の食材との共用を避けることがより効果的です。ら他の食品の調理に使いましょう。肉専用の包丁やまな板をお肉を扱った調理器具は洗剤で洗い、熱湯等で消毒してか

●手洗いを十分に行なう

,お肉を触った後やトイレの後は、しっかリ手洗いしましょ

地域防災力の向上を目指して

局地的豪雨に備え、土砂災害防災訓練を実施

6月5日、上岸地区集会所にて、大雨等による土砂災害に備えた防災大雨等による土砂災害に備えた防災大雨等による土砂災害に備えた防災大雨等による土砂災害に備えた防災大雨等による土砂災害に備えた防災大雨等による土砂災害に備えた防災大雨等による土砂災害に備えた防災大雨等による土砂災害に備えた防災大雨等による土砂災害に備えた防災



