

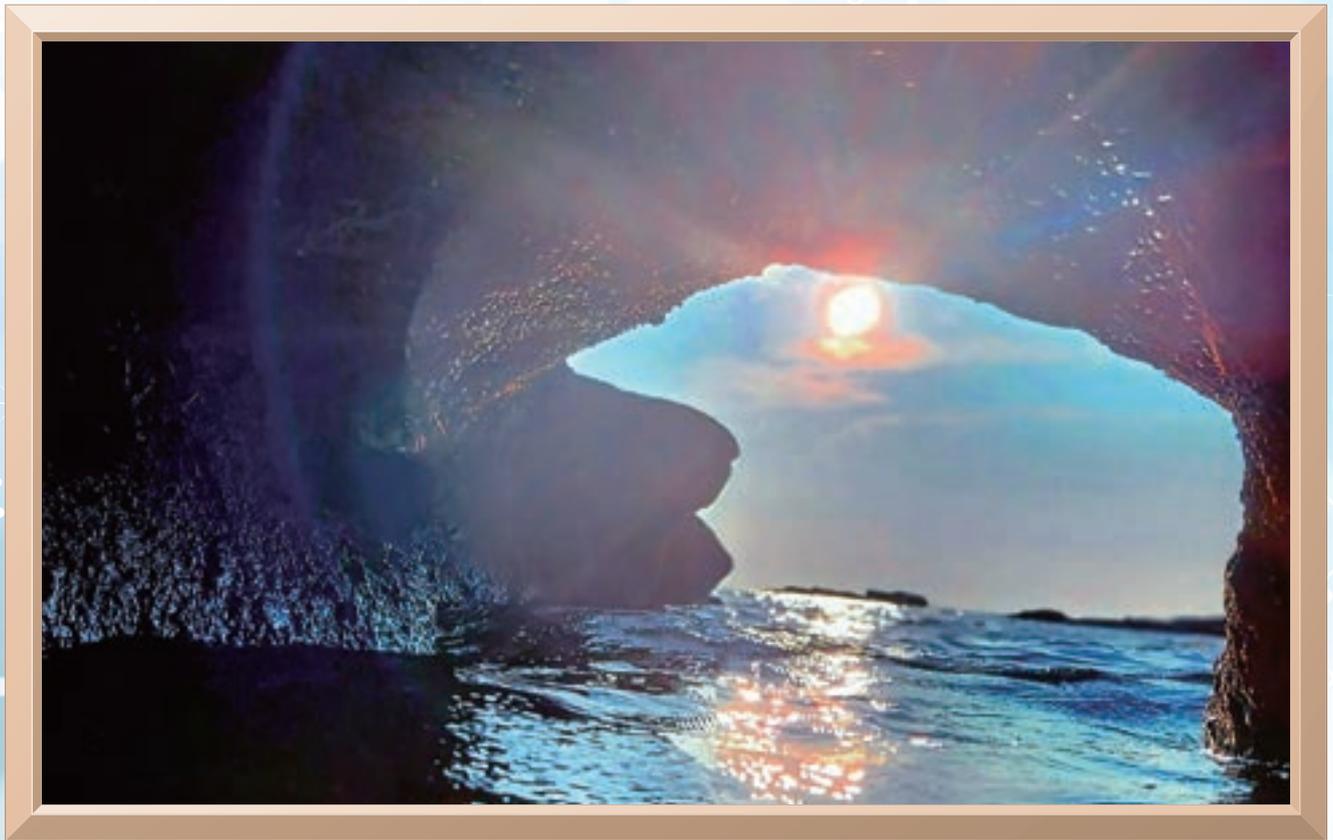
商工情報

みうら

MIURA CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY

2025 March 3

発行所 三浦商工会議所
三浦市三崎3丁目12番19号
TEL.046(881)5111
FAX.046(881)3346



櫻井正則の会特別賞 三崎中学校2年 内海 花音(うつみ かのん)さん「輝く洞門」

海洋教育 夏休み 写真コンテスト

講評：洞門から見える海と空。そして、そこに差し込む光とその広がりがとても美しいです。暗い所に差し込むからこそ、本当の光が見える。そんなことを感じさせてくれる一枚です。

※学校名・学年は受賞時のものです。本表彰は、(一社)みうら学・海洋教育研究所、三浦市、三浦市教育委員会、東京大学三崎臨海実験所が主催し、(一社)櫻井正則の会の助成を受け、市内在学の小中学生から「三浦の海のすばらしさを発見しよう!」をテーマに募集したものです。

13回目を迎えた今回は、市内すべての小中学校から817作品の応募がありました。特に優秀と認められた20作品を順次掲載します。

CONTENTS

- ② …… * 神奈川県優良産業人表彰 * 優良従業員表彰
- ③・④ …… * 議員例会開催報告
- ⑤ …… * 三浦市の令和7年度予算・事業
- ⑥ …… * 新春講演会開催報告 * 確定申告指導について
* 大阪万博開催せまる・割引チケットのご案内 他
- ⑦ …… * 部会開催報告 * 新会員紹介 * LOBO調査 他
- ⑧ …… * おじゃまします * 各種相談日程 他
- 付録① …… * 創業応援セミナー開催のご案内
- 付録② …… * 講談に学ぶ経営講座開催のご案内
- 付録③ …… * 茜身取扱店講習会開催のご案内
- 付録④ …… * 「茜身」「セレノネイン」業務上の語句の使用
及びポスター類の配付について
- 付録⑤ …… * 「茜身」取扱店リーフレット

常議員会・議員例会・通常議員総会

[3月]	
常議員会	3月18日(火) 11時00分～
通常議員総会	3月25日(火) 15時00分～
[4月]	
常議員会	4月15日(火) 11時00分～
議員例会	4月15日(火) 12時00分～

各会議開催予定

工業部会	3月4日(火) 10時30分～
都市基盤整備委員会	3月21日(金) 14時00分～

神奈川県優良産業人表彰 三浦市より5名が受賞



小川 恵一氏
(株)四季の自然舎



篠田 敬助氏
(有)篠田仏具店



山本 浩司氏
(羽)羽床総本店



遠藤 裕一氏
(有)遠藤土木



長谷川 雅徳氏
(有)港楽亭

毎年、神奈川県内において企業を経営する事業主または企業に勤務する従業員のうち、地域商工業の振興に寄与し、特に優れた方を「神奈川県優良産業人」として神奈川県知事並びに神奈川県商工会議所連合会会頭の連名で表彰しております。

当所では、表彰基準に基づき候補者の選考を行い、常議員会で承認された候補者を、神奈川県商工会議所連合会を経由して神奈川県に推薦。本年度は、上記の5名の皆様の受賞が決定いたしました。

表彰式は、2月3日(月)に横浜情報文化センターにおいて盛大に開催され、県内より集まった148名の受賞者の各地域代表者が、上野県連会頭より表彰状を受け取りました。受賞された皆様の、今後ますますのご活躍を祈念申し上げます。

おめでとうございます。

優良従業員表彰式二十九名を表彰

去る1月22日(水)、令和6年度優良従業員表彰式を開催し、4事業所・29名を表彰いたしました。

本表彰事業は、管内の会員事業所より、表彰対象となる従業員の方々をご推薦いただき、当所表彰規程に基づき、正副会頭会議において選考・決定し、会頭名で表彰するものです。表彰式では、吉田市長・出口市議会議長・石川県議会議員より祝辞を頂戴し、奥山会頭より勤続期間ごとの各事業所代表者に表彰状を手渡しました。



また、後援いただいている三浦市・三浦労働基準協会・三浦ロータリークラブの皆様には、式典運営に多大なご協力をいただきました。本年度の優良従業員被表彰者29名をご紹介します。

十年以上勤続表彰

(株)鈴木水産

- 中村 康男・成田 悦子
- 宮寺 敦子・有馬恵梨佳
- 奥山 優希・崎山 美佳
- 野瀬 晃・山田 大三
- サマーティノ ディゲナ ヘロモ
- 渡邊 一樹・鈴木 一成
- 船木 リゼル オルドナ
- 杉川 徳幸
- 立岡 パツカナン
- 神長 仁美・小菅 博長
- (株)や印
- 浦島 重治

二十年以上勤続表彰

(株)鈴木水産

- 澤村 茂・星野 伸和
- 齋田長太郎・布施 光

(株)や印

- 関沢 周也・齋藤 光一
- 油壺エデンの園
- 名取 康宏・小川 秀代
- 安村るみ子・慶林坊美智子

三十年以上勤続表彰

(株)鈴木水産

- 峯 清三郎
- (株)三崎恵水産
- 宇井 一俊

(敬称略)



受賞の皆様、ますますのご活躍を祈念申し上げます。

会報 例報
 初声小学校5年生が考えた「まぐろ」による地域活性化！
 議員催開
「追跡！三崎のマグロ！〜三崎マグロを広め隊〜」

2月18日開催の議員例会では、初声小学校5年生(71人)が今年度の総合的な学習の時間で、皆が大好きな三崎の「まぐろ」について学習し、3グループよりその成果の発表がなされました。

総合的な学習の時間とは、変化の激しい社会に対応して、探究的な見方・考え方を働かせ、横断的・総合的な学習を行うことを通して、よりよく課題を解決し、自己の生き方を考えていくための資質・能力を育成することを目標としています。

初声小学校では学年毎に、テーマを設定し学習を進めています。

今年のテーマを考える中で、担任教諭からは自分たちの住む地域のすばらしさに気づき、ふるさとを守り、さらに発展させていく意欲につながる取り組みにしたいという思いで、三浦市の地域特性を考える中で三浦ブランドを活かした町づくりを提案しました。

海産物を主要な産業としていますが、近年は、観光業にも力を入れていきます。

当校の学区は、農業が盛んで営んでいる保護者も多い反面、漁業については身近に感じている児童が少ないため、三浦市の魅力として水産物がその一つという実感が持てていない児童も多くいました。

三浦市は、人口の減少、農業・漁業に従事する人の減少等の課題を抱えています。各組織や個人が、三浦の「財」を利用してさまざまな取組みを行っていきます。そこで児童がそれらの取組みや人々の願いに触れ、そのすばらしさや自慢のPRに取り組みむことには大きな意義があるのでないかと考えました。学習対象とする「財」について児童に諮ったところ、皆が大好きな三崎の「まぐろ」にしたいとい

う声が多く聞かれたことから、まぐろを探求課題とする「追跡！三崎のマグロ！〜三崎マグロを広め隊〜」が結成されました。

まずは、まぐろの寿司ネタとして「大トロ」「中トロ」「赤身」等があるが、なぜこんなに値段が違うのかを調べることから始めました。さらに、まぐろについて自分達で調べ、なぜ三崎港は「まぐろ」

が有名なのかという疑問が生じました。そして、三崎港の発展やその歴史について調べの中で、三浦商工会議所の寺本副会頭の出前授業での「現代の三崎・三浦の課題」についてのお話や、「くろぼ亭」・「三崎恵水産」の見学を通して、三崎のまぐろの歴史を知り、過去の三崎地区と現在との違いに気付きました。今抱えている課題を抽出し、全国レベルである「三崎のまぐろ」のブランドとしての重要性を再認識することにより、もともと三崎のまぐろを広めるため、自分たちが出来ることを一人ひとりが考え、各グループでの話し合いを重ね、本日の発表に至りました。

1. 三崎マグロをもっと有名にするために！

企画名：新キャラクター・グッズ・チラシ作成

- 新キャラクター
- 巷で話題になりつつある血合いの新ネーム「茜身」にあやかっただ、三浦ツナ之介の妹キャラクターとして「あかねみん(茜身)」の作成
- 新グッズの作成
- ツナ之介やあかねみんをもっと身近にするために
- 筆箱
- 鉛筆
- 消しゴム
- 丸い缶バッジ
- クーポン付きのチラシ作成
- 人気のマグロスポット
- 簡単アレンジレシピ 他
- 期待できる効果・メリット
- 三崎マグロの知名度向上
- 観光客の増加 他



2. 海外にも三崎マグロの認知度を高めるために！

企画名：三崎マグロ海外進出計画

- アメリカ合衆国及び英語圏にすむ人をターゲットとして三崎マグロの魅力や航空会社のURLを載せたサイト(英語版)を作成し、広く海外にPRする。
- さらに、外国人に三崎に来てもらい、三崎マグロを食べてもらおうことにより、新規インバウンドとリピーターを獲得する。
- 期待できる効果・メリット
- 外国人への三崎マグロの認知度向上
- 東京から近いという立地条件から、来やすさをPR。
- 宿泊してくれれば、経済効果も大きくなる。 他
- 活動経費の削減も期待。



3. PRの強化や新メニューで知名度アップ!
企画名:三崎マグロを広めよう大作戦!

- 観光客ばかりでなく、地元の人にも、三崎マグロをもっと知ってもらうために。
- 横浜駅以南の京急主要駅へのポスター掲出
- 三崎マグロ公式サイト作成
- 食事からデザートまで、来なければ食べられない三崎マグロ新メニューの考案
- 下町のシャッターの閉まった店を映えるお店に改装
- グルメインフルエンサーの上手な活用でPR
- 期待できる効果・メリット
- 観光客の増加
- 行列の観光地の増加
- 地元の人たちにも三崎マグロをもっと知ってもらうことができる。他



議員例会報告
新海業プロジェクト
三浦市長室室長 徳江 卓氏

三崎漁港（本港地区及び新港地区）海業振興を目指す用地利活用プロジェクト（新海業プロジェクト）については、学識経験者などで構成した審査委員によるプレゼンテーション及びヒアリング審査を経て、昨年5月22日に、興和グループを新海業プロジェクトの公民連携事業パートナーとして優先交渉権者に選定しました。以降、水産業があっただけでなく、海業が成立するという基本的な考えのもと、水産業を優先することを前提として、様々な関係者の皆様に興和グループの提案内容やプロジェクトの進め方について説明を行ってまいりました。

今後のスケジュールとしては、興和グループと本年3月に基本協定を締結する予定となっており、協定締結後はより具体的な内容について、引き続き関係機関の皆様と協議を行ってまいります。

議員例会報告
日本さかな専門学校“就職先募集”

令和5年4月に開校した日本さかな専門学校は、来年3月に初めての卒業生を送り出すにあたり、三浦の地での就職先を募集しています。



日本さかな専門学校 中村 英孝氏

令和5年4月に開校しました本校は二町谷エリア三浦市三崎5-1-255-10にて学校を構え、国内の専門学校としては珍しい、さかなを総合的に学ぶ学校として立ち上げていたしました。学びに関しましては4つの柱を設けています。

1. 漁業 さかなを獲る育てること
2. 調理・食品学 「食」としてのさかなを学ぶ
3. 観光・レジャー さかなの魅力を体感・発信する
4. 環境 ヒトとさかなの共生を目指す

ことを主軸として日々学んでおります。現在2期生まで迎え、約160名の学生が在籍

をし、神奈川県内からは4割、北海道から九州まで全国から学生が入学してくれております。また3期生に関しても定員となる見込みとなっております。いよいよ来年3月に初めての卒業生を輩出することとなり、ぜひ三浦市において就職する学生が出ていくことを期待しております。

本校は3年制と4年制の学科編成となっており、初年度の卒業生は40名、それ以降は毎年80名前後の卒業生を送り出すこととなっております。

これから卒業を迎える3年制コースの2年生に対し卒業後の進路アンケートを実施したところ、水産加工・卸・鮮魚販売希望者が6名、観賞魚関係が9名、養殖関係が4名、釣り関係が6名、その他となります。また、現在の1年生には調理希望者が6名おり、



今回の就職求人のみならず、今後アルバイトや、インターシップなども実施していきたい次第でございます。求人票にしましては本日配布分のほか、本校ホームページ <https://www.sakana-n.jp/> の上段部「求人企業の皆さまへ」からもダウンロードできるようになっておりますので合わせてご利用ください。まだ開校して日の浅い学校でご迷惑をおかけすることも出てくると思いますが、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

【問い合わせ先】
日本さかな専門学校
住所: 神奈川県三浦市三崎 5-1-255-10
TEL: 046-876-17200
担当: 学務課 倉島・中村

三浦市の令和7年度予算・事業

令和7年2月13日に発表された三浦市の令和7年度予算案で、経済部海業水産課・市場管理事務所・もてなし課に関連した主な予算・事業の概要は次の通りです。

●市場高度衛生管理化対策

事業 222, 152千円

平成27年5月28日に水産庁が策定した「高度衛生管理基本計画(三崎地区)」に基づき、「三崎ブランド」の付加価値向上及び安全・安心な冷凍マグロを供給するため、三崎漁港の高度衛生管理化対策を実施します。

令和7年度は共同加工場の設計を行います。

●みうらの魅力発信事業

22, 410千円

地域資源や特産品を前面に出し、地域の人々がつくり育む三浦ならではのイベントを通じてシテイセールスを実施し、みうらファンの獲得を目指します。また、三浦市地場

製品消費拡大協議会と協働し、三浦の「食」と市内観光資源を合わせた、オール三浦としてのPR事業を実施し、地場製品の消費と販路の拡大を図ります。

●三浦海岸海水浴場再生事業

【新規】 20, 255千円

令和5年度まで民間団体により設置されていた三浦海岸海水浴場を市により設置し、設置期間中賑わい創出事業を実施し、新たな魅力を備えた海水浴場として再生します。経費の一部に、企業版ふるさと納税を活用します。

●市営漁港整備事業

18, 556千円

間口漁港(江奈地区)の防波堤について、波や潮流などで損傷した基礎部を修繕する工事の調査・実施設計を行います。

●観光団体支援事業

12, 501千円

組織体制の強化を進める(二社)三浦市観光協会に対し、入込観光客数や観光客消費額の増加を図るための取組及び同協会の収益増加につながる取組を支援するための補助を行います。

●水揚入(出)港船対策事業

11, 832千円

三崎漁港で水揚げした遠洋まぐろはえ縄漁船への奨励金の交付のほか、遠洋・沖合漁船やその乗組員への各種支援を行うことにより、遠洋まぐろはえ縄漁船等の三崎漁港への水揚げ及び三崎魚市場の取扱量の増大を図ります。

令和7年度は県外漁船の誘致活動を3回実施します。

●地域観光振興・情報発信事業

10, 387千円

京浜急行電鉄㈱(二社)三浦市観光協会と連携した「三浦観光情報発信協議会」において、市内への来誘客の増加を図るため、観光情報を発信し、各地域観光行事に対する支援を行うとともに、観光資源を活用した集客促進事業を行います。

●藻場保全事業

10, 000千円

藻場の保全など磯焼け対策に取り組む藻場保全活動を支援します。また、ブルーカーボンの取組として、企業版ふるさと納税を活用し、藻場の再生活動に取り組みます。

●観光インフォメーションセンター管理事業

9, 246千円

三浦市を訪れる観光客の回遊性の向上、滞在時間の延長、消費額の増加を図るため、三浦海岸駅前及び三崎口駅前の観光案内所の運営を行います。

●三崎漁港整備事業

3, 900千円

三崎漁港が今後も遠洋・沖合・沿岸漁業の拠点として、また、高度衛生管理による安全で高品質な水産物の流通・加工の拠点としての役割を果たしていくために、県が実施する必要な漁港整備に対して、事業費の一部を負担します。なお、この事業の一部は、令和6年度補正予算に計上し、事業費23, 200千円を繰り越して継続実施します。

●マグロ切身普及促進支援事業【新規】

1, 000千円

健康食として注目されているマグロ切身について、三浦商工会議所と未病改善効果研究会の「切身」プロモーション、新メニューの開発、取扱店舗増加の取組を支援します。

以下、事業名・予算額のみを掲載

●商工団体育成事業

2, 715千円

●海業推進事業

2, 066千円

●三崎漁港におけるグローバルブランディング戦略策定・推進事業

2, 000千円

●三浦市経済対策利子補給金交付事業

1, 975千円

●みうらシテイ・セールス事業

1, 677千円

●三浦市漁船建造等資金利子補給金交付事業

864千円

●創業・事業承継等中小企業支援事業

649千円

●中小企業退職金共済掛金補助事業

594千円

●地域活性化事業

498千円

●観光解説板整備事業

438千円

*政策部において、夜間のタクシー不足に対し、市民が安心して外出できる移動手段が確保できるよう、三浦市を実施主体とした神奈川版ライドシェア「かなライド@みうら」の運行が継続して予算化されています。

確定申告指導について

【所得税】「指導会は3月17日(月)まで開催」
「e-taxによる電子申告で当所でお預かりできるのは3月11日(火)指導分まで」

本所では、土日を除く3月17日までの全日、9時より受付を本所にて行い、予定人員に達した場合、時間前でも受付を終了することがあります。また、最終日近くになると大変混み合いますので、お早めのご来所をお勧め致します。南下浦支所は3月17日までの月・水・金曜日で事前予約制となります。

【消費税】

令和4年分の課税売上高が1,000万円を超えている事業者、インボイス発行事業者の登録を受けている事業者は、消費税確定申告が必要です。税理士による消費税申告指導会は以下の通りで事前予約制となります。

《商工会議所本所》

3月18日(火)~28日(金) *土・日・祝日は除く

《南下浦支所》

3月26日(水)

※事前予約・お問合せは中小企業相談所

☎046-881-5111までご連絡下さい。

毎年恒例の新春講演会を、ロンドンオリンピック金メダリスト松本薫(まつもと かつむり)氏を講師に迎え1月22日(水)にうらり三浦市民ホールにおいて開催しました。

講演中はロンドンオリンピックの金メダル、リオオリンピックの銅メダルを一人一人手に取って見る事ができ、予想以上に重いメダルに歓声が上がっていました。

2025年三浦商工会議所
 新春講演会「勝ちにこだわる闘争心」



講演の最後には、参加者を巻き込んだ護身術の実演や質疑応答を行い、会場内は大いに盛り上がり閉会しました。

大阪万博チケット取次中!

○大阪万博前売りチケット取次実施中!

通常の日券よりもお得な、早期購入割引券をお買い求めいただけます。

他にも券種を取次しておりますので、是非ご検討ください。

※早期購入割引券は、令和7年4月12日まで販売しておりますが、当所へのお申込みは、令和7年3月31日までとなっておりますのでご注意ください。

お申し込みは当所HPより

<https://www.miura-cci.com/update/2024/01/post-20.html>

○大阪万博の魅力をPICKUP! 🚗🚲 スマートモビリティ万博 🚗🚲

次世代のモビリティとそのシステムの進化を示し、未来社会の姿を描き出します。

次世代の空の移動手段 空の移動革命!?! 走りながら自動給電!?!



©SkyDrive



画像提供:
 関西電力
 Osaka Metro

【大阪万博についてのお問い合わせ】

公益社団法人2025年日本国際博覧会協会

TEL:06-6625-8744

【前売りチケットについてのお問い合わせ】

三浦商工会議所

TEL:046-881-5111



申請件数は74件で、主な業種としては、卸小売業24件、農業17件でした。

当所では、こうした経済対策について支援要望活動を継続して参ります。各種制度の拡充に向け、引続き会員の皆様の声をお聞かせください。

今年度は74件の申請
 三浦市経済対策利子
 補給金交付制度

新
会
員
ご
紹
介

当会議所へ新規加入されました事業所を順番にご紹介しております。

- ★ 釣り船 房丸 高橋 正
(釣り船) 市外
 - ★ 田 淵 いつ子
(不動産業) 三浦市三崎
 - ★ 筋膜美療 めぐり 松井 幸
(筋膜美療) 三浦市三崎町
- 令和7年2月1日現在 会員数 1,502名 (敬称略)

金
融
部
会
報
告

2月12日(水)に開催。
まず、三浦市経済部長より、『ふるさと納税』について説明。続いて三浦市担当官より『三浦市経済対策利子補給金交付事業の実施結果』について、担当幹事より『三浦への移住・転入』について、事務局より『次年度の部会開催並びに担当幹事』について説明。最後に事務局より『会員の異動状況』等を報告し閉会した。

会費についてお知らせ

- 口座振替の方…次回4月8日が口座振替日となっていますので、残高の確認等ご準備をお願いします。
- 集金・お振込みの方…今年度分の支払い忘れはございませんか？まだお済でない方はお早目にお支払ください。また、お支払い手数料がかからない口座振替に変更をお勧めしておりますので、ご希望の方は管理課(☎046-881-5111)までご連絡ください。

早期景気観測(LOBO)・関東地域

- 今月のDI値…前年同月と比較した今月の水準。
(※先行き見通し…今月水準と比較した向こう3カ月(当月を除く)の先行き見通し。)
- 協力会社を含め、人手不足が深刻な状況にある。受注機会があっても断らざるを得ない状況が続いている(管工事業)
- 輸送費の上昇、配送会社の人手不足で納品遅延が発生している。これまではカテゴリー別に納品を分けてもらっていたが、混載での配送を許容することで安定した納品がされ始めている。しかし、仕分けを自社で行わないといけないため、その分の労務費が上昇してしまっている(総合スーパー)
- 大型案件の受注に成功し、これに伴って設備投資・人材確保が必要のため、金融機関へ相談し、無事に資金調達できた。コスト増で経営は依然として苦しいものの、新規事業の立ち上げも控えており、これからの展望に期待している(ソフトウェア業)

産業別業況DIの推移

	2024年	2024年	2024年	2024年	2024年	2025年	先行き見通し
	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2~4月
全業種	▲18.7	▲14.0	▲18.6	▲13.8	▲12.0	▲11.9	▲14.3
建設	▲10.4	▲12.1	▲13.5	▲1.3	▲7.9	▲6.7	▲6.7
製造	▲27.0	▲23.0	▲22.8	▲19.8	▲23.5	▲17.9	▲13.7
卸売	▲20.0	▲14.8	▲21.8	▲11.1	▲11.1	▲7.7	▲25.0
小売	▲22.1	▲17.6	▲26.7	▲22.0	▲15.5	▲15.3	▲16.5
サービス	▲12.5	▲3.4	▲9.9	▲11.3	▲1.7	▲8.9	▲13.7



献血バスが来ます!

4/火 1
【時間】10:00~11:30・13:00~16:00
【場所】ベイシア三浦店
(三浦市初声町下宮田5-16)
お問い合わせ: ☎045-834-4619
協力: 三浦ライオンズクラブ

65歳超雇用推進助成金のご案内

65歳超継続雇用促進コース
高齢者の就労機会の確保および希望者全員が安心して働ける雇用基盤の整備を目的とし、65歳以上への定年引上げ等の取組みを実施した事業主

高齢者無期雇用転換コース
高齢者が意欲と能力がある限り年齢に関わりなくいきいきと働ける社会を構築していくために、50歳以上かつ定年年齢未満の有期契約労働者を転換制度に基づき、無期雇用労働者に転換させた事業主

高齢者評価制度等雇用管理改善コース
高齢者の雇用の推進を図るための雇用管理制度の整備(賃金・人事処遇制度、労働時間、健康管理制度等)に係る措置を実施した事業主

【詳しい内容につきましてはこちら】
<https://www.jeed.go.jp/elderly/subsidy/>
独立行政法人 高齢・障害・求職者雇用支援機構
神奈川支部 高齢・障害者業務課
TEL 045-360-6010



将棋解答

- ① 1 三金
- ② 同玉
- ③ 2 四金
- ④ 同馬
- ⑤ 1 二飛

囲碁解答

- ① 十一-4
- ② 十一-3
- ③ 七-4
- ④ 八-4
- ⑤ 七-5
- ⑥ 十一-6
- ⑦ 八-6

今月のイベント情報

第40回 三浦国際
市民マラソン
3月2日(日)
場所: 三浦海岸
交差点前砂浜

創業応援セミナー

参加費無料

創業で「夢を形に」してみませんか！

■日時 2025年3月21日（金） 19:00～21:00

■会場 南下浦コミュニティセンター

（三浦市南下浦町上宮田3274 三浦海岸駅より徒歩3分）

■定員 先着20名様

創業希望者、創業
後間もない方

サラリーマン、女性、
シニアの方

三浦市内で新た
に創業したい方

内容： 創業の基礎や失敗しないノウハウを事例紹介や個人ワークなどを通して解説していきます。

- 創業の心構え
- ビジネスモデルこそ全て
- マーケティングを知ろう
- 事業計画のツボ など

主催 三浦市・三浦商工会議所・横浜銀行・かながわ信用金庫・湘南信用金庫・日本政策金融公庫

申込方法 FAXかE-mail で三浦商工会議所までお申込み下さい。

E-mail info@miura-cci.com

問合せ先 中小企業相談所 TEL 046-881-5111

※三浦市在住・在勤は問いません。

講師プロフィール



講師

大野 順弘

神奈川県よろず支援
拠点
コーディネーター

中小企業診断士。元金融系コンサルティング会社で100社以上のベンチャー企業の事業性評価や事業計画策定に係る。自らも華僑とベンチャー企業との創業を経験しており、実務に根差した創業支援をモットーとしている。

受講申込書

FAX:046-881-3346

※切り取らずに三浦商工会議所あてFAXでお申込み下さい。

2025年3月21日（金）開催の創業支援セミナーを申し込みます。

フリガナ		申込日	年	月	日
氏名		性別	男性	・	女性
電話					
FAX					
住所					

講談に学ぶ経営講座

日時 令和7年3月24日(月)

(午後3時～4時30分)

場所 三浦商工会議所4階会議室
(三浦市三崎3-12-19)

講師 神田 春陽氏
神田 ようかん氏

講演テーマ 「河村瑞賢」他

江戸時代初期の豪商「河村瑞賢」のエピソードから経営について学びます
※神田春陽氏の講談に先立ち三浦市出身の神田ようかん氏が前講を務めます

定員 80名

主催 三浦商工会議所・
横須賀商工会議所

申込み e-mail、FAXもしくは
HPからお申込みください。

※お電話でのお申し込みはご遠慮ください。

e-mail miuraccikosyukai@gmail.com

FAX 046-881-3346

HP



神田春陽
経歴

神奈川県横浜市出身
2000年10月 神田すみれに入門して春陽
2006年4月 ニッポン昇進
2014年10月 真打昇進
・「天保六花撰」「煎茶の湯」など男性的な
演目を得意とする。
・はとバスなど歴史ガイドの経験も豊富
・役者・パフォーマー出演・イベント司会と
幅広い分野で活躍

前講

神田ようかん

経歴
神奈川県
三浦市出身
2022年6月
神田春陽に入門
2022年9月
前座となり
ようかん



講談に学ぶ経営講座 e-mail miuraccikosyukai@gmail.com
FAX 046-881-3346

※電話・FAXは、番号をお確かめの上、お間違いのないようお掛けください。

事業所名等			連絡先	TEL
				FAX
所在地	(〒 -)			
受講者名	1		2	

※申込書に記入された情報は、当事業の実施・運営にのみ利用し、他に利用することはありません。

茜身取扱店講習会のご案内

まぐろ・カジキの血合の新ネームが「茜身」に決定し、各メディアにも取り上げられることが増えつつあります。今後「茜身」を求めて来街するお客様が増えることが想定される中、三浦商工会議所及びまぐろ未病改善効果研究会では、「茜身取扱認証制度」の運用により、「茜身」の抗酸化力を維持した料理を提供できる飲食店を認証させていただき、「茜身料理」の品質を保証するとともに、認証店の集約により他地域との差別化を図っていく所存です。

つきましては、茜身取扱飲食店を対象に、認証させていただくために必須の講習会を開催いたします。受講された方には、「修了証」を発行いたします。「茜身食」の普及のためには、“一店でも多くの飲食店”が“抗酸化力を維持した美味しい茜身料理”を提供することが重要と考えます。自店での茜身料理を提供されている飲食店の方はぜひご参加くださいますようご案内いたします。

※認証の流れ：茜身取扱店講習会受講 → 認証申請 → 店舗検査（設備・食材） → 認証

【開催日時】 令和7年3月19日（水）15時00分～16時30分

【会 場】 三浦商工会議所4階会議室

【対 象 者】 商工会議所会員の茜身料理提供飲食事業者
(認証を受けるには-40℃以下の冷凍庫の所有及び茜身メニューを提供していることが必須となります。)

【定 員】 10名（参加費無料）

【内 容】 ・茜身について（基礎知識、特徴、機能性）
・茜身メニューを提供するにあたって（特許、商標、関係法令とPR）

【講 師】 神奈川県水産技術センター 企画研究部企画指導課 主任研究員 原田 穰 氏

【主 催】 三浦商工会議所・まぐろ未病改善効果研究会

【お問合せ・申込】 三浦商工会議所中小企業相談所 湊・井本

Tel 046-881-5111 / Fax 046-881-3346

e-mail miuraccikosyukai@gmail.com



※下記申込書にご記入の上、切り取らずFAX又はメールにて3月14日（金）迄にお申込み下さい

「茜身取扱店講習会」参加申込書

事業所名		所在地	
参加者		参加者	
TEL		FAX	

※申込書に記入された情報は、当事業の実施・運営にのみ利用し、他に利用することはありません。

「茜身」「セレノネイン」業務上の語句の使用及びポスター類の配付について

まぐろ・カジキの血合の新ネームが「茜身」に決定し、三浦商工会議所では、「茜身」の商標登録出願を行いました（審査中）。また、「セレノネイン」については、国立研究開発法人水産研究・教育機構が特許を取得しております（商工会議所は実施許諾契約締結済）。

つきましては、権利の関係により、業務上の語句の使用等について以下のとおり取り決めさせていただきますので、ご承知くださいますようお願いいたします。

なお、ポスター類も配付しておりますので、ご活用いただき、「茜身」「茜身食」の普及に向け、ご協力を賜りますようお願いいたします。

1. 業務上の語句の使用

「茜身」…特段の使用制限はありません。「血合」の代わりとしてご使用いただけます。

ただし、取扱店において、「茜身」の不適切な取扱等により「茜身」の評判を貶めていると判断できる場合には、語句の使用を制限させていただくこともあります。

「セレノネイン」…商工会議所会員に限りご使用いただけます。以下の標準表記例をご使用ください。

【標準表記例】

近年発見されたまぐろのセレノネインは強力な抗酸化作用
茜身※の継続摂取で、下記の効果が期待できます。

- ①活性酸素除去力がUP！
- ②体内の酸化ストレスが改善されることで、未病改善効果
- ③長寿遺伝子サーチュインが活性化し、アンチエイジング効果も

※実験はメバチマグロの茜身を使用

2. ポスター類の配付

<三浦商工会議所会員限定> *掲出場所は会員店舗に限る

ポスター①(背景紺)



ポスター②



<三浦商工会議所非会員向け>

ポスター③(背景黒)



(セレノネイン不記載)

<三浦商工会議所会員のうち茜身取扱認証店限定>

ポスター④



ステッカー



のぼり旗



*ポスターは全てA2サイズ(420×594 mm) 商工会議所で配付しておりますので、事前連絡の上、商工会議所までご来所ください。

茜身 web サイト →



[本件担当]

三浦商工会議所 湊・井本

TEL046-881-5111

FAX046-881-3346

e-mail info@miura-cci.com



三浦海岸駅

16 廻転寿司 海鮮
17 海わ屋
11 さかな料理まつばら



02 伊豆島 海岸店



Kaneda



Bishamon

Matsuwa



蕎身料理の取扱店舗情報は中面へ!



本マグロ蕎身ステーキ握り
固くならないように香ばしく焼いた蕎身の握りです。



蕎身のホロホロ煮
本マグロの蕎身を使用。魚の煮物とは思えない満足感のある一品。

16 廻転寿司 海鮮

三浦市南下浦町上宮田3372-18
☎046-889-2565



蕎身刺身

代表が三崎魚市場で直接買い付けたマグロの蕎身のお刺身です。ワサビ醤油もしくはごま油と塩でお召し上がりください。



17 海わ屋

三浦市南下浦町上宮田3333-1
☎046-888-5188



蕎身真薯スティック揚げ

蕎身の真薯を食パンに塗り、素揚げしたものをカットしました。



蕎身味噌南蛮焼き

蕎身のミンチに長葱を加え、杉板に乗せ天火で香ばしく焼き上げました。

18 味の旬菜てん心 / 日本料理慈こう

三浦市初声町入江80-1
☎046-887-1138



「蕎身」取扱店認証制度

消費者に高品質な蕎身製品を提供し、もって三崎まぐろのブランド価値の向上と地域振興をはかるため、蕎身を適切に取扱うことのできる事業者を認証する制度をスタートしました。
飲食事業者の認証を令和6年12月より始め、令和7年2月時点の認証店は17店舗となりました。本リーフレットに記載の店舗は⑩羽床総本店を除き認証店です。
(※⑩羽床総本店は飲食提供がないため対象外)



三浦商工会議所とまぐろ未病改善効果研究会は、まぐろの「健康(未病改善)食」としての新たな価値の提案により、まぐろ食の一層の普及促進及びまぐろ産業と三浦市経済の発展を目指しています。

ココが
あかあか
蕎身

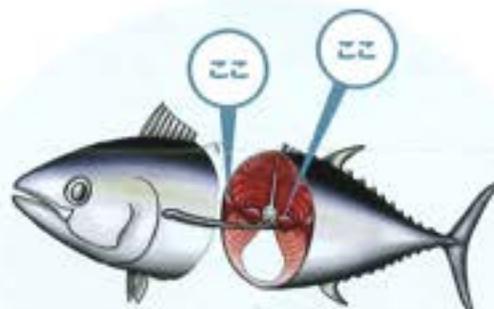
日本代表産地
三崎港で食す



マグロの価値
を新発見!

蕎身ってなに?

蕎身(血合筋)は、人間でいうと「遅筋(赤筋)」にあたる、持久力を発揮する筋肉



色の濃くなっているところ

〈注目の成分の宝庫!〉

セレノネイン、DHA、EPA
鉄分、タウリン
ヒスチジン、アンセリン等



三浦ツナ之介



味の旬菜てん心 / 日本料理慈こう ⑬

- 04 くろは亭
- 05 三崎港 海の幸
- 06 鮪処 たち吉
- 07 さくらや
- 08 重美屋
- 09 咲乃家
- 10 港楽亭



Koajiro



元祖まぐろ濱 羽床総本店

12 赤花

Ocean grow Kitchen
三崎地魚まぐろ料理 海舟

あほうどり ⑬

城ヶ島さんご荘

Jogashima



三浦商工会議所・まぐろ未病改善効果研究会

2025年2月作成



鯖身のフライ

火の通った鯖身の旨さ、食感を味わうことができます。



鯖身のユッケ

ユッケは鮮度が命! サッパリとしただけに仕上げました。



鯖身の漬け焼き

生の黒マグロを特製の自家製タレに漬け込んでおくことで、味がじっくりとしみ込みます。白飯との相性抜群。定食に一品追加でも。



鯖身ステーキ

マグロを一本買っている為、鮮度が違います。臭みのない鯖身を、素材を活かして塩・コショウのバター炒めで提供いたします。



焼き肉風・まぐろ

メバチまぐろの鯖身を特製ダレにけ込み焼きました。少しピリ辛の絶妙な味わい。ご飯のお供やビールのおつまみに。



01 さかな料理まつばら

三浦市南下浦町上宮田3253
☎046-888-1479



05 三崎港 海の幸

三浦市三崎3-12-14
☎046-881-3170



09 咲乃家

三浦市三崎3-6-7
☎046-881-3266



13 あほうどり

三浦市三崎5-3-1 うらり内1F
☎046-889-2033



まぐろ大根チーズあん掛け

鯖身の旨煮と三浦大根に、チーズを混ぜた素汁をかけました。



鯖身の焼製

香草とハーブなどで漬け置きするなど、手間ひまをかけた一品。



鯖身の刺身

厳選された黒マグロを使用しており、刺しの割にどことなくサッパリとした味わいに仕上げています。調味はごま油と塩がお勧め。



かじきとまぐろの鯖身のもち米団子

本マグロの鯖身の漬け焼きをほくし、鯖身のミンチ・野菜とともに練ってもち米で包み蒸しあげました。紹興酒やビールに合う一品。



ミサキ串カツ

熱風で仕上げました。揚げたような食感なのにヘルシーな一品。



三浦シチュー

鯖身と、三浦大根などの地元野菜を使用。濃厚に仕上げました。

02 伊豆島 海岸店

三浦市南下浦町菊名18
☎046-889-4100



06 鮫処 たち吉

三浦市三崎5-2-6
☎046-882-6965



10 港楽亭

三浦市三崎5-1-10
☎046-881-6135



14 元祖まぐろ漬 羽床総本店

三浦市海外町5-18
☎046-882-2337



鯖身漬け焼き

深みのある本マグロの味。秘伝のタレに漬けて焼きます。



鯖身刺し

鮮度抜群! 塩ごま油またはニンニクでお召し上がりいただけます。



鯖身のからあげ

胡麻油・醤油・酒・ニンニク・卵をつけて唐揚げにしました。ガツンと鯖身がきた、マグロ好きにはたまらない一品です。



鯖身のステーキ エスカルゴ風

フランス料理のエスカルゴソースを和風にアレンジし、ソテーした鯖身にかけました。にんにくとバターが効いた当店自慢の一品。



厳選鯖身の刺身

鯖身の固定概念を覆す極上の味。柔らかく生臭さのない刺身です。



厳選鯖身焼き

脂ののった鯖身を特製の自家製タレに漬け込んで焼きました。

03 Ocean grow Kitchen

三浦市三崎3-2-11
☎046-874-7690



07 さくらや

三浦市三崎3-2-21
☎046-881-2206



11 三崎地魚まぐろ料理 海舟

三浦市三崎3-12-15
☎046-881-0897



15 城ヶ島さんご荘

三浦市三崎町城ヶ島674
☎046-881-4223



まぐろ親父のカルビ味噌シリーズ

人気のタレを、おにぎり・生春巻・三食丼にアレンジしました。



鯖身肉のタレ焼き

くろば亭鯖身メニュー一番人気。まるで牛ハラミのような味わい。



鯖身のユッケ風

オリジナル醤油で和え、こだわりの美味しい卵を乗せました。



鯖身の串焼き

ネギま風串焼きを、旨味のネギソース・オリジナル醤油タレで。



鯖身ニラ鍋

お店オリジナル自家製しょうゆベースの甘辛タレが特徴。



鯖身コロケ

クリームコロケのように仕上げた、まろやかな味わい一品。

04 くろば亭

三浦市三崎1-9-11
☎046-882-5637



08 重美屋

三浦市三崎3-3-3
☎046-881-2341



12 宗茂

三浦市城山町19-1
☎046-882-1898



詳しくは WEB で / 知りたい! 鯖身

<https://chiai-knowledge.com>