

未来の起業家甲子園運営委員会開催



当協議会では2023年度、2つの委員会を新設し、関西における新しい事業創出を推進するための運営体制の強化を行います。

(1)未来の起業家甲子園運営委員会(仮称)

ビジネスプランコンテスト「起業家甲子園」の周知拡大及び企画・運営を行う。未来のチカラ育成委員会との兄弟委員会となる。担当副会長は谷岡副会長。未来のチカラ育成委員会がアントレプレナーシップの醸成を行い、未来の起業家甲子園委員会ではビジネスプランを作成・提出される学校を増やすための活動をしていく。ビジネスプランを広く募るため、各ブロックからメンバーを集める。

(2)女性活躍委員会(仮称)

これまで、情報交流委員会の一つであった女性輝き部会を今回女性活躍委員会としてグレードアップする。大阪産業局が近畿経済産業局と実施しているビジネスプラン発表会「LED関西」へのサポーターとしての参画や、ニュービジネスカフェなど関西NBCの他の委員会とも連携し、女性起業家を多方面から支援していく。担当副会長は中谷副会長。

4月24日(月)18時～ 関西NBC事務局において5名の参加により新設委員会の一つである未来の起業家甲子園運営委員会を開催、主に「関西NBC起業家甲子園」の企画について活発な議論を行いました。



★クイズです!★



関西新駅クイズ!!

JR「大阪駅(うめきたエリア)」が3月18日に開業し、近未来的な駅的全貌が話題になっています。

2023年以降開業予定の関西地区の下記の新駅を、開業予定日が早いものから順に並べてください。

* 2023年3月時点の予定です。

1. 大阪メトロ中央線「(仮)夢洲駅」
2. 阪急電鉄「武庫川新駅」
3. 北大阪急行線「箕面船場阪大前駅」と「箕面萱野駅」
4. なにわ筋線「(仮)中之島駅」「(仮)西本町駅」「(仮)新難波駅」



あとがき



最近よく耳にする「〇活」。「就活」という言葉が新聞に初めて登場したのが1990年。2000年以降も増え続けています。婚活、終活、腸活、サ活、涙活、ポイ活、ソロ活、推し活、ヌ活、ラン活。。。。「〇活」とすると、一人ではなく仲間とやっているような連帯感が生まれ、苦勞や楽しみを共有できます。その安心感、心地よさが「〇活」が広がる理由のようです。また、経済への影響も大きく、様々な業界がチャンスとみて「〇活」をやりたい人たちにアピールし、新しい収益モデルを仕掛けていよう。コロナ禍を経て大きく変わった消費活動。皆様はどんな「〇活」に興味がありますか?

【関西NBC公式SNS(FB/Twitter/Instagram)のフォロー、「いいね!」もよろしくお願ひ致します。



(2023年)2月27日(金)13時30分～14時30分(2023年)3月27日(月)13時30分～14時30分

関西NBC フェスタ2023開催決定!!



◎2023年11月22日(水)

「関西NBCフェスタ2023～進化と新化」 開催決定!!

当協議会では、毎年活気ある関西をつくるための諸事業を、関係諸団体との連携のもと、取り組んでおります。

本年も関西2府5県の広域性と各地域の経営者等で構成する組織の特性を活かし、関西地域におけるニュービジネス創出の中核機関としての責務を果たすべく、中核事業である「関西NBCフェスタ」を実施します。

毎年質が高いと評判の「関西NBCニュービジネスアワードグランプリ選考会」や、本年より新設の高校生対象のビジネスプランコンテスト「関西NBC起業家甲子園」などを予定しております。詳細につきましては、追ってご連絡いたしますので、ご予定ください!!

日時: 2023年11月22日(水)午後予定



定時総会のご案内(予告)

日時: 2023年6月19日(月) 16時～19時30分

会場: 大阪新阪急ホテル6階「花・星・月」

大阪市北区梅田1-9-20 電話: 06-6346-0007

会費: 10,000円(予定)

【定時総会】16時～17時

【特別講演会】17時～18時

講師: 株式会社やらか、やらんか。代表取締役 西 奈槻氏

テーマ: 「日本の若者に“選抜肢”を示す。」

ビジョンのためなら何でもやります。(仮)

【交流会】18時～19時30分

※案内は後日お送りさせていただきます。



今月の一枚



先日、ランチでおいしい豚カツを食べました!! そのお店は、中央区本町にある『ニューベビー』。林SPFポーク、マンガリツアポーク、TOKYO Xなど様々な銘柄豚を使った人気店です。私たちがいただいたのは、林SPFポークのローズ豚カツ。SPFとは Specific(特定の) Pathogen(病原体) Free(無い)の略で、あらかじめ指定された病原体を持っていないという意味だそうです。SPFポークは筋肉のきめが細かく、保水性も高いのでうまみを逃さず調理でき、加熱してあぐが出にくく、冷めても固くなりません。また、臭みがなくて脂の質がよいのであっさりしておススメです。皆さんも一度召し上がってください!!

発行元: 公益社団法人関西ニュービジネス協議会

〒540-0034 大阪市中央区島町1-2-3 三和ビル8F

TEL 06-6947-2851 FAX 06-6947-2852

http://www.nb-net.or.jp nbk@nb-net.or.jp

◎ツイッター → @NBK10

◎フェイスブック → @nb.kansai 「いいね!」をお願いします!

◎インスタグラム → @nbk58