

◆2012年「新事業開発研究会」を開催します！

新事業開発研究会として、「生ヒラメ輸入ビジネス」「氷温高付加価値ビジネス」「ビル再生ビジネス」「三世代型介護ビジネス」「熱機器開発活用ビジネス」「太陽熱活用ビジネス」の部会を開催します。定例会は、半日/月1回の予定です。役割分担での自主活動により、BSOが設計したビジネスモデルの実現化に取り組みます。詳細はお問い合わせください。

◎各部会定員：先着順7社（異業種に限る）

◎参加費：BSOクライアントは無料、以外は6万円/半年

◆日刊工業新聞全国版に、株式会社フジ・データ・システムが紹介されました！

フジ・データ・システムは、中国の中堅プラスチック射出成形機用コントローラーメーカーのゲーリーと業務提携し、2012年1月からコントローラーの中核部品の基盤を供給します。ゲーリーは米国製基盤を使用していましたが、品質の信頼性やコスト面などで優れていると判断し、フジ・データの基盤を採用しました。（新聞記事より抜粋）

◆氷温ビジネスの検討に入ります

テスト用の氷温庫建設を検討することになりました。高付加価値農業を補完するビジネスモデルの開発に取り組みます。

◆氷温協会との交流・協働を通じて

氷温についての関係調査で、米子にある社団法人氷温協会を訪れました。氷温協会、BSO共にお互いの理念に共感することができました。

また、氷温貯蔵だけでなく音楽熟成などの開発挑戦に取り組んでいる東亜青果株式会社の視察もさせていただきました。これからの時代に不可欠な、食糧の貯蔵と流通の革新の一つの切り口として検討の意味があると判断しました。

氷温協会との交流・協働を通じて、時代づくりのビジネスモデルの開発に挑戦していきたいと考えています。

◆香川で採れた“本物の美味しさ”が毎月届く「うまいもん食らぶ」（所員感想より）

「本当の美味しさ＝完熟」にこだわった商品が毎月届く喜多猿八のうまいもん食らぶ。12月の商品は、いちご（さぬきひめ）とみかんでした。いちごは粒が大きく甘く、この時期に食べる事ができ嬉しかったです。紅色が特徴の小原紅早生みかんは粒が大きく良く熟れていて甘みが強く、酸味が苦手な方でも食べられる美味しさでした。

◆確保分残り半分！「初摘み・厳選」にこだわったプレミアムオリーブオイル！

～プリメーラカンパーニャ2011—2012～（讃陽食品工業）

140年近い歴史をもつオリーブオイルの名門「カルボネール」社が、その年最初に収穫する厳選したオリーブのみで作る希少なエクストラバージンオリーブオイル。1年に1度、本数限定で日本へ入荷されるため希少価値が非常に高く入手困難となっています。お陰様で確保分残り半分となりました。

【限定価格】1本4,000円（税込・送料別）お一人様3本まで

※誠に申し訳ございませんが、確保本数が無くなり次第終了とさせていただきます。

お問い合わせ：(株)BSO「営業どうか」事業部 担当：中山 06-6351-5836 nakayama@bso.co.jp



詳しい記事やその他の情報は、BSOのホームページ <http://www.bso.co.jp> へ

情報てんこもりは、弊社の協働活動（受託事業・企画事業・出版事業）のタイムリーな情報をいち早く多くの方々に知っていただく為に発信しております。（お問い合わせはshienkikaku@bso.co.jpまで）