

市の第三
セクター

新会社誕生

八幡平市産業振興株式会社

市が50%以上を出資する第三セクター4社は3月1日に合併し、新会社「八幡平市産業振興株式会社」が誕生しました。合併したのはコスモプラザ西根、八幡平温泉開発、松尾ふるさと振興公社、安代産業振興公社。4月には安比塗漆器工房も加え、新会社設立3年目から黒字経営を目指します。担当は、市産業建設部商工観光課(☎76-2111、内線1262)。



新会社の銘板を掲げる代表取締役の田村市長㊨と上野吉晨専務取締役。背景は、八幡平市産業振興株式会社の本社を置く自然休養村なかやま荘

同社の資本金は3月1日現在で4億4,091万円。このうち市は、54・49%の株式を所有しています。代表取締役には田村正彦市長が就任。本社を松尾寄木の自然休養村なかやま荘に置き、4つの事業部を設置しました。旧4社の事業はすべて引き継がれます。各事業部の主な事業内容は次のとおりです。

なかやま荘内に本社 4つの事業部を設置

市が50%以上出資する第三セクター4社は3月1日に合併し、八幡平市産業振興株式会社が誕生しました。合併したのはいずれも株式会社のコスモプラザ西根、八幡平温泉開発、松尾ふるさと振興公社、安代産業振興公社。4月に安比塗漆器工房を加え、新会社設立3年目からの黒字経営を目指します。

第三セクターの合併推進については、19年5月の経営者会議で確認。9月12日に4社で合併委員会を発足し、週1回のペースで協議してきました。10月29日には4社が合併覚書に調印。12月21日の株主総会で合併契約に合意し、合併契約書を取り交わして、新会社発足が正式に決まりました。

3月1日新会社誕生
八幡平市産業振興㈱



八幡平市産業振興株式会社では、新会社発足を記念して、3月中にさまざまなイベントや特典を実施しています。皆さんのたくさんのご利用をお待ちしています。
詳しくは、同社本社（☎78-1223）または同社各施設まで。

3月中は新会社発足 記念特典が満載です

接客部門は、各施設の人事交流を行いながら共通認識のもとで、おもてなしの心と技術を磨き、調理師の交流を行うことで、食材の情報交換や新メニューの共同開発が期待されます。

スケールメリットを 生かした効率経営へ

第三セクターの事業運営は、住

八幡平市産業振興株式会社・会社概要

社名	八幡平市産業振興株式会社
設立	平成20年3月1日
資本金	4億4,091万2,260円
代表者	代表取締役 田村 正彦(市長)
事業内容	給湯事業、温泉施設、産直施設、宿泊施設 テレトラック安代(一部業務)などの経営
社員数	100人(正社員28人、その他72人)
事業所	【本社・総務経理部】 自然休養村なかやま荘内 八幡平市松尾寄木第2地割512番地
	【給湯事業部】 事務所(旧八幡平温泉開発株式会社) 八幡平温泉館森乃湯
	【物産事業部】 生産物直売所道の駅にしね 松尾八幡平物産館アスピーテ テレトラック安代
	【温泉事業部】 岩手山焼走り国際交流村 自然休養村なかやま荘 安代林業センター岩畑の湯 綿帽子温泉館あづみの湯

■物産事業部 生産物直売所道の駅にしね、松尾八幡平物産館アスピーテ、テレトラック安代の各施設を運営、ヤマブドウ製品の販売、
■温泉事業部 岩手山焼走り国際交流村、自然休養村なかやま荘、安代林業センター岩畑の湯、綿帽子温泉館あづみの湯の4施設で、温泉・宿泊事業を運営します。
■総務経理部 本社で、総務や経理、営業などを一括して行います。
■給湯事業部 八幡平温泉館森乃湯を運営するほか、別荘地の不動産事業を展開します。

業収入(黒字経営)の二つの要素が求められます。旧3町村から引き継いだ第三セクター4社は、温泉事業や物産販売などの類似する事業が多くあり、合併により事業の効率化が図られます。また、誘客、観光振興、地場産業の取り組みが八幡平市として一元化され、スケールメリット(規模効果)を生かした経営を行うことができます。同社では、総務経理部門を本社に集約し、收支の分析を図りながら経営戦略を検討。仕入れ部門と営業部門をそれぞれ一本化し、食材などの一括購入、情報の共有化、宣伝広告などで、経営の効率化と営業力の強化を図ります。民福祉の向上などの公益貢献と事業収入(黒字経営)の二つの要素が求められます。旧3町村から引き継いだ第三セクター4社は、温泉事業や物産販売などの類似する事業が多くあり、合併により事業の効率化が図られます。また、誘客、観光振興、地場産業の取り組みが八幡平市として一元化され、スケールメリット(規模効果)を生かした経営を行うことができます。同社では、総務経理部門を本社に集約し、收支の分析を図りながら経営戦略を検討。仕入れ部門と営業部門をそれぞれ一本化し、食材などの一括購入、情報の共有化、宣伝広告などで、経営の効率化と営業力の強化を図ります。接客部門は、各施設の人事交流を行いながら共通認識のもとで、おもてなしの心と技術を磨き、調理師の交流を行うことで、食材の情報交換や新メニューの共同開発が期待されます。