

# 賛助会員申込書

平成 年 月 日

公益財団法人函館地域産業振興財団 理事長 殿

名 称 \_\_\_\_\_

代表者役職 \_\_\_\_\_

代表者名 \_\_\_\_\_ 印

住 所 〒 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

FAX番号 \_\_\_\_\_

メールアドレス \_\_\_\_\_

URL(企業HP) \_\_\_\_\_

担当者 \_\_\_\_\_

公益財団法人函館地域産業振興財団が行う事業の円滑な業務運営を図るため、その事業の趣旨に賛同し、賛助会員に申込みいたします。

記

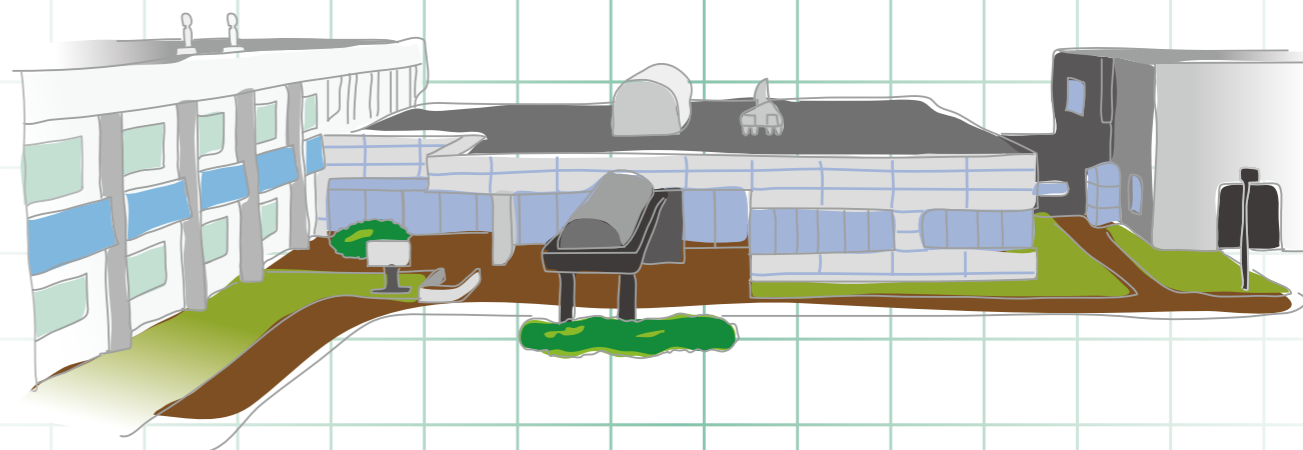
賛助会費 \_\_\_\_\_ 円

## 公益財団法人 函館地域産業振興財団 (北海道立工業技術センター)

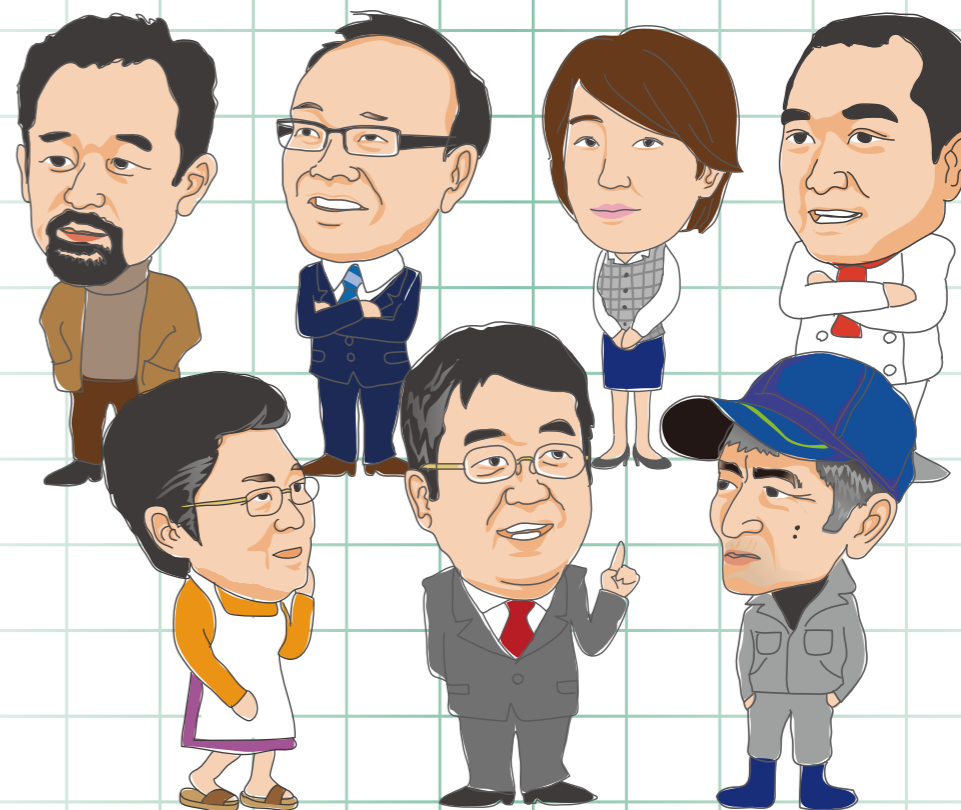
〒041-0801 函館市桔梗町379番地  
TEL(0138)34-2600  
FAX(0138)34-2601  
E-mail: info@techakodate.or.jp  
URL: http://www.techakodate.or.jp/



# 賛助会員制度のご案内



キリトリ線



公益財団法人 函館地域産業振興財団  
(北海道立工業技術センター)

## 賛助会員制度のご案内

公益財団法人函館地域産業振興財団では、事業の円滑な業務運営と道南地域や北海道の産業振興に資するために、賛助会員制度を設けております。

### 賛助会員及び 会費(年会費)

賛助会費は、年額1口 10,000円で種別により下記の通りとなります。  
・法人事業所は2口 20,000円以上  
・個人事業主は1口 10,000円以上  
・商工団体、組合、地方公共団体等は3口 30,000円以上

### 賛助会員の 特典

- ①財団HP等にて賛助会員様の情報を掲載いたします。
- ②財団が主催・共催するセミナー・イベント等に優先的にご案内いたします。
- ③財団が出展する展示会等にて資料配布のスペースをご提供いたします。
- ④財団が実施する各種支援事業の積極的な周知を行います。
- ⑤専門職員による新製品開発や事業化のための必要な指導及び助言を積極的に行います。
- ⑥財団の発行する業務報告や研究報告、定期刊行物等を送付いたします。

### 税法上の優遇 措置について

当財団の賛助会員になられた場合には、年会費は寄付金として、税制上の優遇措置が受けられます。

#### 【法人の場合】

当財団に対する賛助会費は、一般の法人寄付金とは別に、別枠の特別損金算入限度額が設けられており、その範囲内であれば損金の額に算入することができます。(公益法人への寄付金は、①+②が限度額)

- ①一般寄付金の損金算入限度額 = (所得金額の2.5% + 資本金等の額の0.25%) × 1/4
- ②特別損金算入限度額 = (所得金額の6.25% + 資本金等の額の0.375%) × 1/2

#### 【個人の場合】

- ①所得税… [所得金額 - (寄付額 - 2,000円)] × 所得税率 = 税額
- ②住民税… 所得金額 × 税率10%\* - (寄付金額 - 2,000円) × 税率10%\* = 税額  
(注) 税率10%\* = 市民税6% + 道民税4%

※詳しくは、国税庁のHPをご参照いただくか、国税局または最寄りの税務署にお問合せください。

### 賛助会員申込等 のお問合せ先

〒041-0801  
北海道函館市桔梗町379番地 北海道立工業技術センター内  
公益財団法人 函館地域産業振興財団 総務企画部総務課  
TEL : 0138-34-2600 FAX : 0138-34-2601

## 私達も、財団・工業技術センターを利用しています。

- 賛助会員として、財団・工業技術センターをサポートし、共に発展していきませんか。
- 地域産業を発展させる財団・工業技術センターの役割と活動に期待しています。
- 親切丁寧に相談に乗って頂けます。まずは利用して体感して下さい。

株式会社 コーノ 代表取締役 阿部 俊夫様

財団の職員さんは物づくりをする企業に一度就職し、商品の製品化までを経験している方が殆どです。その経験で、商品の行き先である現場の状況を良く理解している。

私共の想像できなかった様々な現象に対応してくれる彼らのアドバイスは宝物です。



株式会社 天狗堂宝船 代表取締役 千葉 仁様

今までの製品づくりは経験値だけが頼りでしたが、財団のお陰で、製品に関する様々な特性をデータ化し、データの裏付けのある確実な製品開発が可能になりました。それが、安心・安全で美味しい製品づくりにつながっています。

有限会社 福田農園 代表取締役 福田 将仁様

しいたけの流通を拡げるために、乾燥しいたけの製法を相談に行きました。

財団の方が、様々な乾燥方法の実験データを収集してくれました。お陰で、特徴ある乾燥方法により、味の良い乾燥しいたけが開発でき、市場へ自信を持って出荷することが出来ました。

