

師崎商工会報

第185号

R 5 . 1 1 . 1 5 発行

馬籠宿（岐阜）

9月26日に、師崎商工会企画による秋の
会員日帰り旅行を開催しました。

発行／師崎商工会事務局

住所／〒470-3502

愛知県知多郡南知多町大字片名字新師崎8-3

電話／0569-63-0349

URL／<https://www.morozaki.jp>

E-mail／shoko@morozaki.jp



目次

NEWSコーナー	2
青年部だより	5
女性部だより	6
税務瓦版	7
お店拝見	8

師崎商工会

NEWSコーナー

秋の会員日帰り旅行

中津川・南信州

9月26日(火)、秋の会員親睦日帰り旅行を開催しました。

今年は岐阜県・中津川と長野県・南信州を訪れました。

当日は大変良い天気にも恵まれ、晴れ渡る青空の下、まず馬籠宿に行き、恵那山をはじめとする雄大な山並みと、ノスタルジックな風情ある建物を楽しみながら散策しました。その後、南信州の囲炉裏会席を楽しんだあとは中津川に戻り、近年話題となっている自然派食の土産物店「ちこり村」を訪れ、名物野菜のちこりや、大人気の栗きんとん食パンなど、さまざまな秋の味覚の買い物を楽しみました。

帰路につく頃には両手いっぱいの大荷物となるほど、充実したひとときを過ごすことができました。ご参加いただき、ありがとうございました。

年明けには、毎年恒例の京都伏見稲荷初詣日帰り旅行を計画しております。皆様お誘いあわせの上、ぜひご参加ください。



インボイス制度

セミナーを開催しました

9月13日(水)、師崎商工会館にて「インボイス制度の概要と実務対応セミナー」を開催しました。税理士の塩野 貴之先生をお招きし、前半では制度概要と、制度開始に伴い大変になるポイントを説明いただきました。

また、請求書・領収書等の記載例や、少額な返還インボイスの交付義務免除についても、具体例を交えて説明いただき、後半では売手・買手それぞれの留意点にも触れていただきました。制度開始による不安の解消の一助となるよう、質問・相談を交えた講習会になりました。



制度改正 無料個別

相談会を開催しました

10月12日(木)、中小企業診断士の大岩 基昭先生を相談員としてお招きし、師崎商工会館にて個別相談会を開催しました。

今回の相談会は、生産性向上支援・働き方改革への対応・その他の政策課題への対応など、多様なお悩みの解決をサポートするものでした。

こういった相談会は今後も開催していきますので、ぜひ活用ください。

また、「専門家派遣制度」を活用することで、現在のお悩みに関する専門家を無料で事業所へ派遣し、個別相談に応じることもできます。

販路開拓、法律改正への対応、デジタル化、SNSや最近話題の生成AIの活用方法など、さまざまなお悩みに対応できます。専門家派遣をご希望の方は、商工会までお問い合わせください。





師崎商工会の正面と裏口前にある
駐車場に、看板を設置しました。

駐車場に看板を設置しました

最大 50万円を補助!!

通常枠・補助率 2 / 3

インボイス特例要件を満たした場合は【最大 100万円】に!

持続化補助金を活用してみませんか?

「持続化補助金」は、小規模事業者が販路開拓(売上アップ)等を目的に
チャレンジしたいことの計画を作成し、それに基づいて行う
取組等の経費の一部を補助するものです。

／ 販路開拓に必要な費用であれば、様々なものが補助対象になります ／

ホームページや
ECサイトの開設・改修

店舗改装・設備導入
看板制作・広告出稿

新商品の開発
新パッケージの作成

申請→交付の大まかな流れ



お店の現状や経営の方針、
今後の目標を記した経営計画と、
補助金で具体的に何をしたいか
記した申請書類を作成します。



書類作成には商工会のサポ-
-トを受けられます。書類完成後、
商工会がその他の必要書類を
作成し、事務局へ提出します。



審査を経て採択されたら計画に沿って
取組みを開始!後日、期限までに取組
みの結果等を記した報告書を提出する
と、補助金が交付されます。

持続化補助金は、数ある補助金の中でも挑戦しやすい補助金です。
今の経営を見直し、今後について考えるきっかけにもなります。
多くの事業所が挑戦しています!詳細は持続化補助金の
ホームページをご覧ください。商工会までお問い合わせください。



持続化補助金 H P



干物・しらす干し・魚介調理品の製造には 「水産製品製造業」の営業許可証の 取得が必要になりました

食品衛生法の改正に伴い、魚介の干物やしらす干し、魚介調理品（茹で、煮物、練り製品等）の製造が、営業許可の対象となりました。該当する製品を令和6年6月以降も製造する場合は、令和6年5月末までに、「水産製品製造業」の営業許可を取得していただく必要があります。

※茹でタコ、魚の煮物、魚肉練り製品を製造している場合は、早急に取得する必要があります。



詳細は半田保健所 食品安全課まで(0569-21-3344)

令和5年度 労働講座 ～ハラスメントはなぜ問題なのか～

知多県民事務所では、使用者と労働者が共に働きやすいと感じる職場にするために必要な知識を提供し、よりよい企業づくりを促すことを目的として、労働講座を開催します。

**受講料
無料**

【日時】令和5年12月15日（金）午後1時30分～午後4時40分

【場所】阿久比町立中央公民館 3階 大会議室 301（阿久比町卯坂殿越50）

【内容】[第1部] ハラスメントはなぜ問題なのか [第2部] 労働者の健康管理と就業上の配慮を考える
・第1部では、パワハラ・セクハラ・マタハラ・カスハラ等、複雑化するハラスメントについて、効果的な予防策等の取り組みとあわせて解説します。
・第2部では、高齢労働者への配慮や病気治療と仕事の両立支援のポイントについて説明します。

【申込】12月1日（金）までに参加申込書を知多県民事務所 産業労働課までFAXでご提出ください。

※締切日以降も空きがあれば受付しています。※参加申込書は愛知県や師崎商工会のHPよりダウンロードいただけます。

行事予定

◎ 税務講習会

テーマ…改正電子帳簿
保存法

日時…12月4日（月）

場所…師崎商工会館

◎ 日本公庫 定例相談会

日時…12月19日（火）

午前10時～正午

場所…師崎商工会館

◎ 伏見稲荷 初詣日帰り旅行

日時…令和6年1月上旬を
予定

◎ 三商工会合同 賀詞交歓会

日時…令和6年1月23日（火）

午後6時～午後8時

場所…活魚の美舟

謹んでご冥福を お祈り申し上げます

10月 中山 幹夫さん（日間賀島）
母（よしのさん）死去
榎原 邦明さん（大井）
妻（富士子さん）死去
11月 折戸 成充さん（篠島）
本人死去

青年部だより

5年11月号

南知多町大交流会を 行いました！

9月18日(月)、敬老の日に、
内海商工会青年部・豊浜商工
会青年部と合同で、南知多町
内の小学6年生を対象とした
大交流会を、内海の東浜海岸
にて開催しました。

約50名の児童の参加により
開催された大交流会では、地
引網体験とサンドアート体験
を行いました。地引網体験で
は、内海商工会青年部員の
指導の下、幅100m・長さ200m
の巨大網をみんなで協力して
引っ張りました。またサンド
アート体験では、砂浜絵師の
ジャッカルさんをお呼びして
内海の砂浜に巨大な絵を描き
ました。



地引網体験・サンドアート
体験の後は、海鮮汁と鯛めし
をふるまい、参加した小学生
はお腹いっぱい食べていまし
た。当日は豊浜商工会青年部
員によるドローンでの撮影や、
CCNCによる取材もあり、
より充実した事業となりました。

今年が初めての合同事業で
したが、天候にも恵まれ、大
成功ではなかったのでしょう
か。参加した部員、企画して
いただいた内海商工会青年部
ありがとうございました。恒
例事業となりますように。

また本事業を行うにあたり、
クラウドファンディングを実
施し、目標金額を大幅に達成
することが出来ました。支援
していただいた方々、本当に
ありがとうございました。

四商工会合同懇親会 in 美浜

9月5日(火)、美浜町にある
八百賢新館にて、美浜町商工
会・内海商工会・豊浜商工会
青年部と合同で懇親会を開催
しました。

昨年度から始まった四商工
会による合同懇親会ですが、
2回目の今年も多くの方のご
参加をいただき、元々仕事仲
間の部員さんや、はじめまし
ての部員さん関わらず、たく
さんの話が飛び交い、良い交
流の場となりました。
地区を超えたつながりが生
まれることで、青年部活動や
本業にも良い影響が出ること
を願います。



青年部員募集

●商工会青年部とは
地域内における商工業の
総合的な改善発展を図ると
ともに、地域の振興・発展、
社会一般の福祉の増進、新
しいまちづくりに取り組む
組織です。

●青年部に加入できる方
商工会に加入している事
業所であり、45歳までの
「経営者」及び「後継者」
の方です。

●主な事業
研修事業(セミナー等)、
地域振興事業(地域の奉仕
活動等)、親睦活動事業
(親睦会等)です。

詳しくは、商工会または、
最寄りの青年部員まで、お
問い合わせ下さい。私達と
活動しませんか！

●連絡先

TEL: 0569-63-0349
担当: 師崎商工会 丹羽

女性部だより

5年11月号

第43回 知多支部商工会 女性部セミナー

名鉄グランドホテルにて、9月12日(火)に知多支部の商工会女性部セミナーが開催されました。

今年は師崎商工会が開催の幹事であり、開催の挨拶を宮坂部長が行いました。



宮坂部長 挨拶

女性部セミナーの演題は、「感性コミュニケーション」話が通じないの正体」ということで、講師の黒川伊保子氏を招き、講演をしていただきました。

脳を「電気回路装置」として見立てると人類の秘密が見えてくる。まさに理系の研究

者ならではの話でした。

男女・年齢・立場の違いで起こる会話のすれ違いについて、身近な事例を用いながら解説をしていただきました。

年代別での話で挙がった「一生のうち、最も頭がいいのはいつか」について、「50代半ば以降である」ということには、衝撃を覚えしました。

脳は30歳を過ぎても進化しており、単純記憶力だけなら28歳までだそうです。30代は、脳は混乱しており優先順位を付けられない状態とのことですが、40歳になると情報が整理され、混乱が消えていくそうです。物忘れが始まりますが、これは老化ではなく進化だそうです。



黒川先生 講演の様子

うです。

このように、年代別や男女の脳の思考回路、感性の違いを知ることができ、今後の職場や家族との会話で活かせる内容でした。

90分の講演があつという間に感じられる程に内容の濃い充実したセミナーとなりました。



懇親会 乾杯の様子

女性部セミナーが終わった後の懇親会ですが、今年からアクリル板のないテーブルで開催となりました。開放的になったためか、昨年よりも飲み物の追加注文が増えているように感じました。それに伴い、部員同士の交流も活発に行えたと感じました。



石橋会長 締めの挨拶

懇親会の最後には、石橋会長が、締め挨拶をしていただきました。女性部セミナーの内容を参考にし、妻の対応についての話をされておりました。

お忙しいところ参加していただいた女性部部員の皆様お疲れ様でした。



師崎商工会女性部の皆様

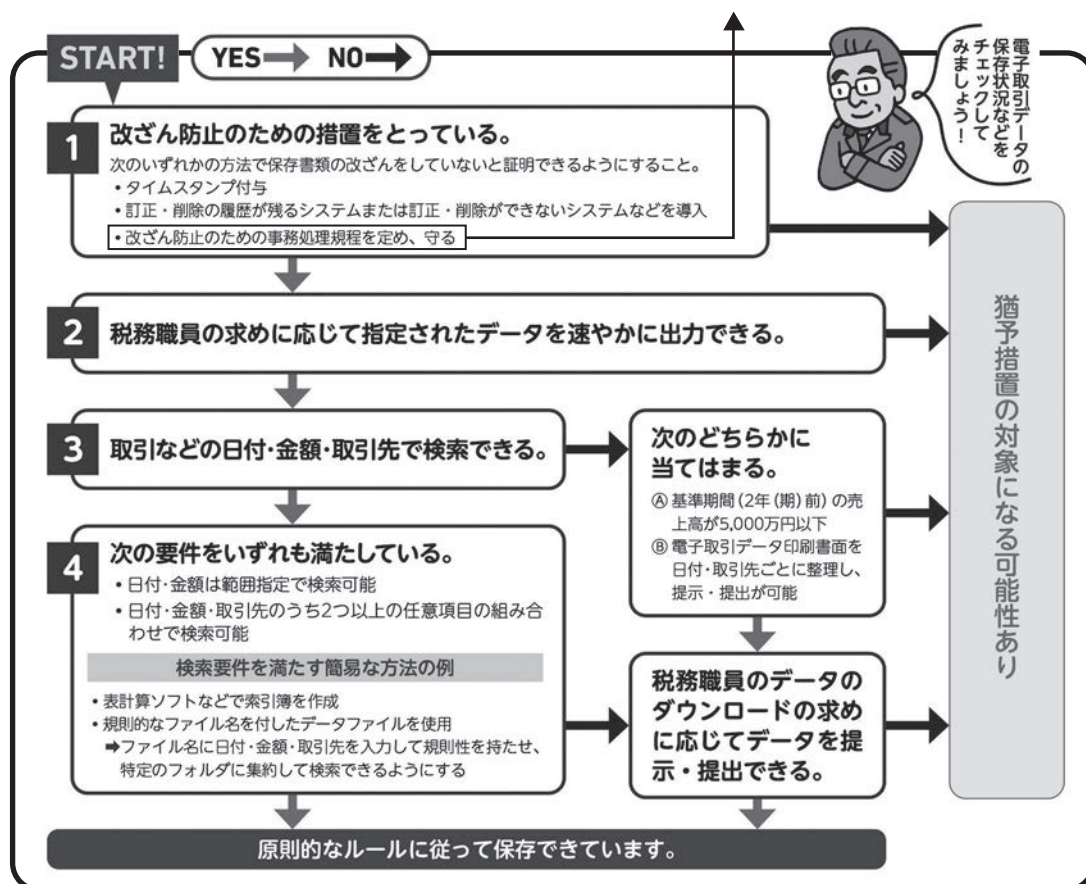
「電子帳簿保存法に ついて」

来年の1月1日より、電子帳簿保存法の改正により、国税関係の帳簿・書類のデータ保存要件が大きく変更されます。これは、領収書や請求書などを電子データでやり取りした場合、データを保存しておかなくてはならないというもので、今回は改正事項や対応についてお話します。

電子帳簿保存の対象となる電子データについては、以下が該当します。

- ・電子メールの添付で受け取った請求書などの書類（PDFなど）
- ・電子メールに添付して送った請求書などの書類（PDFなど）
- ・インターネットサイトで商品を購入した際に発行された領収書などの書類
- ・請求書システム経由でやり取りした請求書などの書類

これらによってやり取りした帳簿・書類がある事業所が取り組むことについては、以下の①～④の流れの通りです。※「改ざん防止のための事務処理規定」については、国税庁HPにテンプレートがあります。



※紙で受け取った紙の書類は、従来同様、紙で保存することが可能です。

①～④の取り組みについて対応できない事業所については、「やむを得ない事情」がある場合は猶予措置の対象となり、今まで通り電子取引データを印刷した書面の保存のみでも認められます。しかし、そうした猶予措置の期間がいつまでなのか、また「やむを得ない事情」とはどういったものかは不透明な部分があるため、現在電子データの保存について対応できない事業所もお早めの対応が望ましいと考えられます。

電子帳簿保存制度特設サイト（国税庁）：

<https://www.nta.go.jp/law/joho-zeikaishaku/sonota/jirei/tokusetsu/index.htm>



SHOP INFORMATION

お店
拝見

篠島 おくらば

今回は篠島にある「おくらば」さんにお邪魔して、店主の方にお話を伺いました。

◆どうしてこのお店を始めたのでしょうか？

もともと島の外にいたので、篠島に知り合いが多く縁があったのと、篠島を盛り上げたいという気持ちがありお店を始めました。

◆屋号の由来はなんですか？

お店を始める時に、篠島らしい名前になりたいと思っていました。篠島の方言で漁師それぞれの魚を獲る穴場を意味する「おくらば」という言葉があります。自分のお店もお客にとっての「おくらば」にしたいという思いがあり、屋号にしました。

◆お店の「こだわり」はなんですか？

やはり魚介類が豊富な篠島で営業するからには、新鮮な海のものを出せるようにすることを心がけています。そのために地元漁師から魚を仕入れたり、その日に市場に並ぶものを使って料理を作ることになっています。

◆オススメの料理はなんですか？

か？

おすすめは「おくらば定食」です。さまざまな魚介類を豊富な食べ方とボリュームで提供できるからで、冬場はわかめのしゃぶしゃぶが付いたり、季節によって色々な楽しみ方ができるのも売りだと思っています。あとは「生しらすのてんぷら」もおすすめです。中でもしらす漁のある日は獲れたてのしらすを提供することができ、篠島しか出せないメニューだと思います。



▲豊富なメニューの「おくらば定食」

◆商売をしていてよかったことはなんですか？

少しでも篠島のことを知ってもらい、お客に来てほしいと思っているので、篠島らしいメニューでお客様に喜んで

らせるのが嬉しいと感じます。



▲ふんわり食感の「生しらすのてんぷら」

◆最後にPRをお願いします。

魚介類以外にも豊富なメニューを取り揃えており、居酒屋のような雰囲気です。居るから来てくれた方も、どなたも気軽な感じで来店してほしいと思います。

◆お忙しい中で協力いただき、ありがとうございました。

□営業時間

11:00~14:00、18:00~24:00

□定休日：水曜日夜・木曜日
(予約があれば営業)

□住所：南知多町篠島字浦磯1-138

□電話：0569-67-2567

□Instagram

<https://www.instagram.com/okuraba2567/>