

発行日:令和2年11月9日

担当:会員サービス課 service@niigata-cci.or.jp

〒950-8711 新潟市中央区万代島5番1号 万代島ビル7階

URL <https://www.niigata-cci.or.jp> E-mail office@niigata-cci.or.jp

新年祝賀会（全会員対象）の開催中止について （お知らせ）

当所の新年祝賀会は、本年内は立食形式で開催し、1300名の皆様からご参加いただきましたが、新型コロナウイルス感染防止の観点から、例年どおり開催することは困難でありますことから、誠に残念ではございますが、**全会員の皆様に対象とした開催は中止とさせていただきます。**

なお、既にご案内のとおり、当所役員・議員等の皆様に対象にして、ANAクラウンプラザホテル新潟 3階 飛翔において、ソーシャルディスタンスを確保した着座式の「新年会」を開催いたしますので、よろしくお願い申し上げます。

【お問合せ】総務課 TEL 025-290-4204（直）

小規模事業者持続化補助金（コロナ特別対応型 最大100万円）の申請に向けて セミナー＆個別相談会を開催します

小規模事業者を対象とした事業の持続的な発展を後押しするための「小規模事業者持続化補助金」の申請に備えたセミナーがあります。当補助金採択者には作成した経営計画に基づいて実施する取組に対し経費の2/3の補助金（最大50万円）（一般型）が交付され、また新型コロナウイルス感染症が事業環境に与える影響を乗り越えるために、具体的な対策（サプライチェーンの毀損への対応、非対面型ビジネスモデルへの転換、テレワーク環境の整備）に取り組む経費の2/3または3/4の補助金（補助上限額：100万円）（コロナ特別対応型）が交付される予定です。

【小規模事業者持続化補助金申請に向けた個別相談会】

- ◆日時：11月30日（月）、12月1日（火）
いずれも10時～17時の間
- ◆対象：経営計画のブラッシュアップを図りたい方
- ◆会場：新潟商工会議所 ミーティングルーム
（新潟市中央区万代島5-1 万代島ビル7階）
- ◆相談員：株式会社ミセラポ 代表取締役
中小企業診断士、1級販売士 田中 聡子 氏
 - ・当日は、ご自身で作成した経営計画書をご持参ください。
 - ・補助金の内容についてご不明な点があれば、事前にお問い合わせください。
- ※駐車場は有料
- ◆詳しくは、下記ウェブサイトをご確認ください。
<https://www.niigata-cci.or.jp/archives/9422>

【緊急 経営計画作成セミナー

～採択率がアップする申請書作成のポイント～】

小規模事業者持続化補助金申請に向けてセミナーを開催します。

- ◆日時：11月18日（水）14:00～17:00
- ◆内容：経営計画作成の意義、経営計画の考え方、小規模事業者持続化補助金の申請書類「経営計画書」への記載事項
- ◆会場：新潟商工会議所 大会議室
（新潟市中央区万代島5-1 万代島ビル7階）
- ◆相談員：コンサルティングオフィスK
代表・中小企業診断士 菊池 秀幸 氏
- ◆定員：先着15名
- ◆受講料：無料

一日融資相談会を開催します

（株）日本政策金融公庫新潟支店国民生活事業と新潟商工会議所の共催で、年末資金の準備や新型コロナウイルス感染症の影響に伴う資金繰りの改善等が必要とお考えの方は、是非ご相談ください。また、日本政策金融公庫と既に取引のある方の借換えや追加資金等のご相談も承ります。相談員は、（株）日本政策金融公庫新潟支店国民生活事業及び当所担当者です。

- ◆日時 令和2年11月18日（水）午前10時～午後4時
- ◆場所 新潟商工会議所 ミーティングルーム（中央区万代島5-1 万代島ビル7階）
- *事前予約制、相談時間はお申込み後に調整させていただきます。
- *マスクの持参及び着用について何卒ご理解・ご協力をお願いいたします。
- *詳細は右記ウェブサイトをご確認ください。 <https://www.niigata-cci.or.jp/archives/7855>

よしみ社会保険労務士事務所

社会保険労務士 吉田 明弘

★☆☆今月のテーマ☆☆ 《 **最低賃金** 》

がんばって働いても、得られる賃金で生計が成り立たなければ働く意味を見いだせませんよね。今月は生計費などを考慮されて定められている最低賃金制度について解説します。

○最低賃金制度とは

最低賃金法に基づき国が賃金の最低限度を定め、使用者は、その最低賃金以上の賃金を支払わなくてはならないとする制度です。地域別最低賃金と特定(産業別)最低賃金があり、両方適用される場合は、**高い方の最低賃金以上の賃金を支払わなくてはなりません。**

○地域別最低賃金

地域別最低賃金は、産業や職種にかかわらず、県内すべての事業場で働く労働者とその使用者に対して適用される最低賃金です。地域別最低賃金は、(1)労働者の生計費(2)労働者の賃金(3)通常の事業の賃金支払能力を総合的に勘案して定められています。

新潟県の地域別最低賃金は、令和2年10月1日より、1時間あたり831円です。

○特定最低賃金

特定の産業について設定されている最低賃金です。新潟県では、以下の3つの産業について定められています。また、下記の他に、全国単位で非金属鉱業最低賃金が特定最低賃金として定められています。

- 電子部品・デバイス・電子回路製造業、電気機械器具製造業、情報通信機器製造業

令和1年12月31日より1時間あたり908円

- 各種商品小売業

令和1年12月31日より1時間あたり842円

- 自動車(新車)小売業、自動車部品・附属品小売業

令和1年12月19日より1時間あたり919円

○最低賃金の対象となる賃金

最低賃金の対象となる賃金は、**毎月支払われる基本的な賃金**です。次に挙げる賃金は、最低賃金の対象から除かれます。

- 臨時に支払われる賃金(結婚手当など)
- 1ヶ月を超えるごとに支払われる賃金(賞与など)
- 時間外割増賃金、休日割増賃金
- 深夜割増賃金
- 精皆勤手当、通勤手当、家族手当

○計算例

月の給与総額が15万円(基本給14万円、通勤手当1万円)で、その月の労働時間176時間の場合、通勤手当1万円を除く14万円を所定労働時間176で割ります。

(例) $140,000 \div 176 = 795$ 円

→最低賃金を下回っています。

○罰則

地域別最低賃金以上の賃金を支払わない場合は、**最低賃金法の罰則(50万円以下の罰金)**が適用されます。また、特定最低賃金以上の賃金を支払わない場合は、労働基準法の罰則(30万円以下の罰金)が適用されます。

★まとめ★

最低賃金は、臨時のアルバイトや、学生アルバイトにも適用されます。いま一度確認し、適正な賃金を支払いましょう。

☆詳しい内容については、労務管理の専門家にお聞きください!新潟県社会保険労務士会ホームページ <http://www.sr-niigata.jp> ☆

2021年1月15日までに申請を!

～コロナ対応各種給付金のもらい忘れはありませんか?～

家賃支援給付金

5～12月の売上高が、1か月で前年同月比▲50%以上、または連続する3か月の合計で前年同月比▲30%以上の方が対象で、個人事業者最大300万円、法人最大600万円の給付金が給付されます。

詳細はこちら→ <https://www.meti.go.jp/covid-19/yachin-kyufu/index.html>

持続化給付金

売上が前年同月比▲50%以上の方が対象で、個人事業者最大100万円、中小法人最大200万が給付されます。

詳細はこちら→ <https://www.jizokuka-kyufu.jp/>

【Go To 商店街】 イベント等を実施する 商店街等を募集中

■Go To 商店街事業とは？

3密対策等の感染拡大防止対策を徹底しながら、商店街等がイベント等を実施することにより、「地元」や「商店街」の良さを再認識するきっかけとなる取組を支援するものです。

■募集開始日：令和2年10月30日（金）～ ※予算がなくなり次第、終了。

※終了の約1週間前を目途に、Go To 商店街事業者向けホームページ等にてアナウンスいたします。

■お問合せ：Go To 商店街事務局 0120-304-060（フリーダイヤル 10：00～18：00）

詳細は、経産省ホームページ「Go To 商店街事業に関するお知らせ」をご確認ください。

<https://www.meti.go.jp/covid-19/goto-shoutengai/index.html>

【Go To Eat】 オンライン飲食予約によるポイント付与が行われています

感染予防対策に取り組みながら営業している飲食店および、食材を提供する農林業者を支援するため、国が以下の取り組みをするキャンペーンです。現在、オンライン飲食予約サイト経由で、キャンペーン期間中に予め参加登録をしている飲食店の予約・来店をしたお客様に対し、次回以降にキャンペーン参加飲食店で利用できるポイントを付与します。

詳細はこちらのウェブページをご確認ください。 <https://gotoeat.maff.go.jp/>

【付与ポイント】 ・昼食時間帯は 500 円分

・夕食時間帯(15:00～)は 1,000 円分

※上限は1回の予約あたり10人分(最大10,000円)



晩秋にふさわしい牛ネックの赤ワイン煮込み 心も温まるフランスの地方料理レストラン

25年以上、東堀前通でフランスの地方料理を作り続けてファンが多いレストラン。本日のディナーコースのメイン料理は、牛ネックの赤ワイン煮込みです。4センチほどの厚さの牛ネックにナイフを置くのと力を入れていないのにスッと切れて、あっという間にガルニチュール(付け合わせ)と共に食べ切ってしまいました。本日の部位はネックでしたが、その日によって子牛のタン、肩ロース、バラ肉など手に入る牛肉の部位を使って作る赤ワイン煮込みが、この店のこだわりであり、看板メニューです。



「ディナーもランチも前日までにできるだけご予約ください。完璧に準備して、お客様さまをお待ちしています」と笑顔のオーナー夫婦の松井芳則さんと礼子さん

この店のこだわりはガルニチュールのつけ合わせにも。地元の自家製農園で栽培したニンジン、インゲンマメ、ジャガイモ、ブロッコリー、ダイコンなどの新鮮な旬の野菜類がさまざまな料理に生かされています。それらを含むディナーのコースは豊富で、Aコース(4,000円)、Bコース



本日のディナーコースのメイン料理、牛ネックの赤ワイン煮込み。Aコース(4,000円)は、前菜またはスープ、メインの肉料理か魚料理、パン、デザート、コーヒー付き。Bコース(5,000円)は、前菜またはスープ、肉料理と魚料理、パン、デザート、コーヒー付き

(5,000円)、黒毛和牛のおまかせコース(7,500円)などがあります。週4日間はランチもあり、Aランチ(3,500円)、スープのランチ(2,500円)などが喜ばれています。

オーナーの松井芳則さんがフランス、東京、新潟と料理修業後にオープンしたのがこのレストラン。以来、ずっと妻の礼子さんと二人三脚で店を営んできました。二人の温かさも店の看板の一つです。
※商品の表示価格は全て税別です。

モンドール

住所：新潟市中央区東堀前通5番町 403 コア東堀1F
TEL：025-229-9508

営業：土、日、月、火：

11：30～LO14：00 / 17：30～LO20：00

金：17：30～LO20：00

※予約は前日までにお願いします

休日：水曜日、木曜日

収容：12席

P：無

HP：<https://montdor1995.com/>



坂本 光司／さかもと・こうじ

人を大切にする経営学会会長。1947年生まれ。福井県立大学教授、静岡文化芸術大学教授、法政大学大学院政策創造研究科（地域づくり大学院）教授、同静岡サテライトキャンパス長などを歴任。国や県、市町、商工会議所などの審議会・委員会の委員を多数兼務している。著書に『日本でいちばん大切にしたい会社』（あさ出版）、『この会社はなぜ快進撃が続くのか』（かんき出版）など。

「3K・5Kといわれる業種のモデル企業『向陽信和』」

JR名古屋駅から中央本線快速に乗車し、40分ほど行った土岐市駅で下車し、そこから車で山間に向かって15分ほど走った場所に、建設資材が山と積まれた工事事務所がある。ここが向陽信和株式会社の本社兼作業所である。

同社は大別すると建設業であるが、事業内容は建設現場で使用される足場架け払いのリースサービスや仮設設備のリースおよび販売である。もう少し具体的にいうと、建物の建設はもとより、建物の汚れや修繕など外面処理をするときにつくられる足場作業を行う企業である。

創業は1993年、現社長である古澤一晃氏が、5年間の修業を経て29歳の時に創業。苦労と努力が実り、現在は本社に47人、岩手支店に10人の計57人の社員を有する企業に成長発展している。専業としては、今や全国有数の規模であり、業績もすこぶる順調である。そればかりか、業界の平均年齢が50歳代から60歳代が大半という中、同社は何と25歳という若さである。

同社の成長発展の要因は多々あるが、最大の要因は、古澤社長の経営姿勢が関係者の支持を得たからだと思う。その一つが家族的経営である。創業者でもある古澤社長は、創業以来“社員は家族だから社員の家族も会社の家族”という、いわゆる家族的経営を実践している。社員の家族の理解と協力なくして一生懸命仕事はできないと、家族を巻き込んでの福利

厚生事業を数多く実践している。例えば、夏祭りや忘年会のほか、子どもたちに両親の働く姿を見てもらう職場見学会などである。

また自身の報酬を極端に下げ、代わりに冬のボーナスや決算賞与も支給している。この決算賞与の支給は税引き後利益が生じた際に行っており、役職・年齢・性別・国籍を問わず、同一額を支給しているという。これは大家族的経営からの発想である。

家族を大切にするという経営は、少ない残業時間にも表れている。業界ではサービス残業はもとより、社員1人当たりの残業時間が1カ月当たり30時間以上というケースが多い中、同社は10時間以下である。

その理由は、他社と競争しなくても済む小さな市場に特化した営業戦略の結果であり、職人配置の巧みさにある。職人の数は、同業他社の約1.2倍。こういうと人件費がかさみ収益が圧迫されると思うかもしれないが、そうっていない。人員が多いことで、業務のスピードだけでなく品質も高まり、事故率も低下するという好循環を生み、人件費を吸収できているという。加えて職人同士がお互いさまの気持ちで仕事に取り組むことができる環境になっているのである。

同社の存在から「うちは3K・5K職場だから…」と嘆く多くの経営者は変わるきっかけをつかんでほしい。

早期景気観測（日本商工会議所）調査結果のポイント LOBO調査2020年10月結果

業況DIは、持ち直しの動きもまだら模様 先行きは慎重な見方も、回復への期待感続く

・全産業合計の業況DIは、▲50.2（前月比+6.3ポイント）

・新型コロナウイルスの影響が長期化する中、巣ごもり需要の拡大に下支えされた飲食料品関連が堅調なほか、東京が追加されたGo ToトラベルやGo Toイートの政策効果により宿泊業、飲食業でも利用客の増加がみられた。また、オンライン会議の普及などによるデジタル投資の増加を受け、電子部品製造業やソフトウェア関連で受注が伸びているほか、中国向けを中心に生産が回復しつつある自動車関連でも持ち直しの動きが続く。一方、衣料品や化粧品をはじめ、不要不急の商品を買い控えるなど、一部では消費者の生活防衛意識の高まりを指摘する声も聞かれており、コロナ禍からの回復に向けた動きはまだら模様の状況が続く。

・先行き見通しDIは、▲38.0（今月比+12.2ポイント）

・雇用維持や家賃負担軽減のための助成金など、政策効果が剥落した後の経営悪化や都市部から地方への感染再拡大への懸念が続く。一方で、年末年始を含む旅行需要の回復やGo To商店街などによる消費喚起への期待感もうかがえる。また、海外向けの自動車関連や、5G向けなど半導体関連、中国向けの工作機械の持ち直しに期待する声も聞かれた。

詳細は、日商ホームページ（<https://www.jcci.or.jp/lobo/lobo.html>）を参照。