

発行日:令和 3 年 8 月 4 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

新潟県 にいがた安心なお店応援プロジェクト (新型コロナウイルス感染防止対策認証制度) & 感染症対策認証店舗設備導入支援事業補助金 申請期間が延長になりました! (9月30日(木)まで)

コロナ対策に
最大 50 万円補助

飲食店の感染防止対策を新潟県が認証し、お客様が安心してご利用いただける環境づくりを支援する「にいがた安心なお店応援プロジェクト」と同プロジェクトで認証を受けた店舗が行った感染防止対策に係る設備整備等の経費を補助する「感染症対策認証店舗設備導入支援事業補助金」の申請期間が、いずれも **9月30日(木)まで延長**となりました! 飲食店の皆様におかれましては、是非とも本制度を積極的にご活用ください!

「にいがた安心なお店応援プロジェクト」の詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/shingata-corona/ninshou.html>

【お問合せ】 にいがた安心なお店応援プロジェクト事務局

TEL : 025-240-5330 (土日祝日を含む 9 : 15~16 : 45)



「感染症対策認証店舗設備導入支援事業補助金」の詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/sangyoseisaku/ninsyoushien.html>

【お問合せ】 新潟県感染症対策認証店舗補助金センター

TEL : 025-288-6526 (土日祝日を除く 9 : 00~17 : 00)



新潟県宿泊事業者感染防止対策支援事業補助金 申請受付開始のご案内

前向きな投資を
支援します!

新潟県では、新型コロナウイルス感染症の拡大防止と社会経済活動の両立を図るため、宿泊事業者による感染防止対策や、新たな需要に対応するための施設改修などの前向きな投資を支援する「新潟県宿泊事業者感染防止対策支援事業補助金」の申請受付を開始しました。

【補助対象者】 新潟県内に所在する宿泊施設を有する宿泊事業者

【補助対象事業】 ・補助対象者による感染防止対策

・補助対象者による新たな需要に対応するための施設改修などの前向きな投資

【補助上限額】 75万円~750万円 ※各施設(客室数)によって上限額が異なります

【補助率】 3/4 (消耗品は 1/2)

【申請受付期間】 令和 3 年 7 月 30 日(金) ~ **12月28日(火)**

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.niigata-shkb.jp/>

【お問合せ】 補助金事務局

TEL : 025-288-6035 (土日祝日を除く 9 : 00~17 : 00)



第3回持続化補助金＜低感染リスク型ビジネス枠＞

申請受付中！（9月8日（水）まで）

経営計画及び補助事業計画の作成、提出書類の確認等をサポートいたします！

お気軽に
ご相談ください

小規模事業者が経営計画及び補助事業計画を作成して取り組む、感染拡大防止のための対人接触機会の減少と事業継続を両立させるポストコロナを踏まえた新たなビジネスやサービス、生産プロセスの導入等に関する取組を支援するものです。当所では経営計画及び補助事業計画の作成、提出書類の確認等をサポートいたします！申請をご検討の方は、9月1日（水）までにご相談ください。

【補助上限】 100万円（補助率 3/4）

【受付締切】 2021年 9月8日（水）17時

※申請は、電子申請システム（Jグランツ）でのみ受け付けます。

「GビズIDプライムアカウント」の取得が必要です。申請前に必ず取得してください。

※ID取得まで2～3週間かかる場合がございます。

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.jizokuka-post-corona.jp/>

【お問合せ】 持続化補助金低感染リスク型コールセンター

TEL：03-6731-9325（土日祝日を除く 9:30～17:30）

申請についてのご相談は当所経営相談課へ

TEL：025-290-4411 ※当所での代理申請は行っておりません

早めにご相談いただいた方が
採択率が高い傾向にあります！



新潟市結婚応援パスポート事業「結パスポート」 協賛企業・団体を募集しています！

協賛金は
不要です！

新潟市では、地域を挙げて結婚を応援する機運を醸成するため、新婚または結婚予定のカップル等を対象に、協賛店利用時に提示するとサービスが受けられる「結パスポート」を発行します。パスポートは、原則新潟市公式LINE画面上に表示するものとし、発行日より2年間有効となります。

地域の結婚や新生活を迎えるカップルを応援・後押しするために、本事業の趣旨に賛同してくださる企業・団体を募集しています。本事業の利用開始は令和3年10月より予定しています。

【登録対象・要件】

・新潟県内に所在する企業・団体でパスポートを提示した方に対して、サービスの提供が可能な店舗等

※サービス内容については、各店舗で設定していただけます。ポイント・景品の進呈、料金の割引など、制限はありません。

・協賛金は不要

・協賛店である表示としてステッカー及びポスターを利用者等の目に触れる場所に掲示

・協賛企業としてホームページ等に掲載

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.city.niigata.lg.jp/kosodate/deai-kekkon/kekkon/miraikekkonpasupo-to.html>

【お問合せ】 新潟市こども未来部こども政策課

TEL：025-226-1193 mail：mirai@city.niigata.lg.jp



環境課題の解決に取り組む企業を応援！ 新潟市環境優良事業者認定制度「ONE カンパニー」募集中

環境課題に取り組
みませんか？

新潟市では、SDGs を意識し、環境分野に積極的に取り組む企業や団体の皆様に向けて「新潟市環境優良事業者認定制度 ONE カンパニー」を募集しています。「3R の推進」「脱炭素の推進」「食品ロス削減」に取り組む事業所・団体を「ONE カンパニー」として市が認定し、応援する制度です。環境課題の解決に向けひとつ（ONE）になって取り組みませんか？

ONE カンパニーとは

- Official Niigata Eco の略で ONE カンパニーとしています。
- 環境分野における様々な課題解決に向け、SDGs のゴールドターゲットを意識し、積極的に取り組む事業者などを一定の基準の下に認定します。



【対 象】 市内に本社・本店、支社・支店、営業所を有する事業所・各種団体（NPO 法人、公益法人等を含む）

【認定部門】



（令和 4 年度から開始予定）

◎認定メリット

- 環境に配慮した事業者・団体として広報され、企業価値向上・認知度アップにつながります。
- 新潟市各所属のプロポーザル方式・総合評価競争入札において加点対象となる場合があります。
- 広告や名刺、企業案内などに ONE カンパニーロゴマークを利用できます。
- 令和 4 年度から、ONE カンパニーの中でより優れた取組が表彰されます。

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.city.niigata.lg.jp/smph/kurashi/gomi/jigyousha/jigyokei/kankyoyuryojigyosha/seidogaiyo.html>



【お問合せ】

新潟市環境部 循環社会推進課（3R 推進部門、食品ロス削減部門）

TEL：025-226-1391 mail：junsui@city.niigata.lg.jp

環境政策課（ゼロカーボン部門）

TEL：025-226-1357 mail：kansei@city.niigata.lg.jp

新潟商工会議所が「新潟うまいもの情報」を集めました！

「美食のまち・新潟」を楽しめる Web サイト！

Niigata UMAIMONO

新潟うまいもの

掲載無料のグルメサイト／

掲載店募集中！

HP はこちら <http://www.umaimono-niigata.jp/>

お問合せ：新潟商工会議所 まちづくり支援課

☎025-223-6272 E-mail：tmo@niigata-cci.or.jp





今月のテーマ【「同一労働同一賃金」を実現する人事制度】

鷲頭社会保険労務士事務所
特定社会保険労務士 鷲頭 正

今回は、同一労働同一賃金を実現するために、人事制度・賃金制度の観点から検討して行きたいと思います。
自社の状況が法の内容に沿ったものか、社内の制度の点検を行いましょう。

● 不合理な待遇差をなくすための規定の整備

同一企業内において、正社員と非正規社員との間で、基本給や賞与などあらゆる待遇について、不合理な差を設けることが禁止されます。

☞ 均衡待遇規定（不合理な待遇差の禁止）

①職務内容 ②職務内容・配置の変更の範囲 ③その他の事情 の内容を考慮して不合理な待遇差を禁止するもの。

☞ 均等待遇規定（差別的取扱いの禁止）

①職務内容 ②職務内容・配置の変更範囲 が同じ場合は、差別的取扱いを禁止するもの。

※ 職務内容とは → 業務の内容＋責任の程度 をいいます。

【派遣労働者については、次のいずれかを確保することが義務化されています】

- ① 派遣先の労働者との均等・均衡待遇
- ② 一定の要件を満たす労使協定による待遇

● 同一労働同一賃金の導入に向けた対応

1 社員の雇用形態を確認

「均等待遇」「均衡待遇」の対象となる労働者を確認します。

2 社員タイプ毎に個々の待遇の状況を確認

短時間労働者・有期雇用労働者の区分ごとに、賃金（賞与・手当を含む）や福利厚生などの待遇について正社員と取り扱いの違いを確認します。

3 待遇に違いがある場合、違いを設けている理由を確認

待遇の違いは、働き方や役割などの違いに見合った「不合理ではない」ものと言えるか確認します。

4 待遇差の是正策を検討

必要に応じて、各種規定（就業規則・賃金規定・福利厚生規定 等）の改定を行います。

5 労働者に対する待遇に関する説明対応

労働者に説明する内容をあらかじめ文書に記してまとめておきましょう。

パートタイム・有期雇用労働者活用戦略の検討

自社の事業戦略に応じて、パートタイム・有期雇用労働者の人材活用を考えます。自社の事業特性、労働市場の動向、パートタイム・有期雇用労働者に期待する職務に応じて、様々な人材活用戦略が考えられます。

【パートタイム・有期雇用労働者活用戦略（例）】

- ① パートタイム・有期雇用労働者の**ほぼ全員**を正社員なみに活用したい
- ② パートタイム・有期雇用労働者の**一部**を正社員なみに活用したい
- ③ パートタイム・有期雇用労働者の**大半**は、補助業務に活用したい

パートタイム・有期雇用労働者のキャリアパスや待遇は自社の描く人材活用戦略に応じて設計する必要があります。

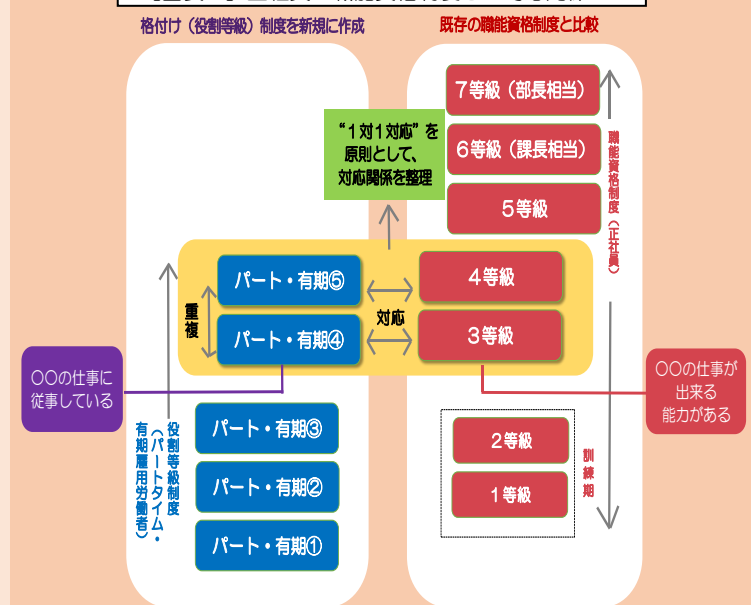
パートタイム・有期雇用労働者の格付け（役割等級）制度の設計

自社の実情に合わせて、パートタイム・有期雇用労働者の格付け（役割等級）制度を設計します。

格付けを設定したら格付け段階（役割等級）別の定義も併せて考えてみましょう。

パートタイム・有期雇用労働者の格付け（役割等級）を設計した後、既存の正社員の職能資格制度との対応について整理します。その際の対応関係は【図表1】で示すように、1対1の対応を原則とします。

【図表1】正社員の職能資格制度との対応関係



出典：職務評価を用いた基本給の点検・検討マニュアル（厚生労働省）



渡辺 和博／わたなべ・かずひろ 日経BP総合研究所 上席研究員。1986年筑波大学大学院理工学研究科修士課程修了。同年日本経済新聞社入社。IT分野、経営分野、コンシューマ分野の専門誌編集部を経て現職。全国の自治体・商工会議所などで地域活性化や名産品開発のコンサルティング、講演を実施。消費者起点をテーマにヒット商品育成を支援している。著書に『地方発ヒットを生む 逆算発想のものづくり』（日経BP社）。

「地方発ヒットの“美しすぎる見栄え”から学ぶ」

ある自治体の女性職員との会話で、「このまちでもうちちょっと売れてもいいと思う商品はありますか？」と聞いたところ、「とてもおいしいジャムがあるので、パッケージデザインがいま一つなんです」との返事。さらに、「隣のまちにとてもかわいいジャムを売っているお店があって、あちらは連日行列ができるほど売れています。味は絶対負けていないと思うのですが」とのこと。

そこで、お薦めのジャムを3種類買って食べてみたところ、確かにこれまで経験したことのないおいしさでした。それからわが家ではこのジャムがすっかり定番になっています。家族に聞くと「おいしいけれど、もう少し入れ物を使いやすくてかわいいといいのに」との評価でした。

中身は抜群に良いけれど、外観や見栄えで損をしている商品は全国あちこちにあります。その状態を脱却するために、一度中身はもちろん、外観の美しさで高い評価を得ている商品を研究してみたいかがでしょう、というのが今回のテーマです。

私が感動した“美しすぎる見栄え”の地方発ヒット商品をいくつか紹介します。

まず山形県山形市の老舗和菓子屋の乃し梅本舗 佐藤屋の「空ノムコウ」です。伝統の寒天菓子をガラス工芸のような見栄えに仕上げたもので、SNS上でも話題になり、通販でも注文が殺到しています。同様にアートのような和菓子に、「美しすぎて食べられない」とまでいわれる岐阜県大垣市の御菓子つちやの「みすのいろ」があります。干錦玉（ほしきんぎょく）という伝統菓子をハーブで色付けしたもので、もともと柿ようかんを長くつくっていた老舗ならではの技が光ります。

ここまで超絶技巧ではなさそうですが、福島県いわき市のゼリー専門店ゼリーのイエの「ゼリー」も、その色使いのカラフルさでSNS上では人気を博しています。

商品そのものが美しいというものもありますが、入れ物の美しさ、かわいさで売り切れ続出になっているものに、岐阜県恵那市の銀の森の「プティボワ（森の恵みクッキー）」があります。豪華な四角い缶にびっしりとクッキーが詰められており、その味の多様性と地域性にも驚かされます。どんぐりや山椒（さんしょう）など、あまりクッキーには入れないような素材のパリエーションが素晴らしく、食べると外観以上に驚きと感動を味わえます。

また愛知県名古屋市の老舗カフェのカフェタナカが販売する「REGAL」という名のクッキー缶も外観のかわいさからいつも売り切れ状態です。こちらも外観とその価格に見合う満足が提供されているからこそ多くのリピーターが付いています。

さらに言えば、“美しすぎる見栄え”というのはモノだけではなく、サービスについても感じる場合があります。熟練のバーテンダーがカクテルをつくるときの動きや、一流の料理人の包丁さばきなどは美しさを感じることが多いものです。有名店ではなく、まち場の喫茶店でも、時折見事な接客に触れることがあります。

いずれもこのカテゴリーの商品やサービスはこんなもの、という思い込みや常識を捨てて、本質的な商品価値でお客様が驚き、感動するための接点を追求した結果、これまでにない外観や見栄えに到達したものだと考えられます。

日本商工会議所 早期景気観測 調査結果のポイント LOBO 調査 2021 年7月結果

業況DI は、持ち直しの動きも力強さ欠く。先行きは、変異株への警戒感から厳しい見方続く。

・全産業合計の業況DIは、▲24.1（前月比+2.6ポイント）

・米国・中国向けの需要が堅調な半導体・電子部品関連や自動車関連の製造業が牽引したほか、飲食料品・家電製品など巣ごもり消費に下支えされた小売業の業況感が改善した。一方、緊急事態宣言やまん延防止等重点措置に伴い、営業時間短縮などの活動制約が続く飲食業や観光関連のサービス業では、需要回復・業況改善が見通せず、厳しい状況が続く。また、卸売業を中心に食料品や鉄鋼などの原材料価格の上昇や、物流費のコスト増加の影響を指摘する声は多く、中小企業の景況感は持ち直しの動きがみられるものの、回復に力強さを欠く。

・先行き見通しDIは、▲27.2（今月比▲3.1ポイント）

・高齢者を中心としたワクチン接種の進展により、経済活動の正常化に伴う需要の回復などに期待する声が聞かれる。一方、変異株による感染再拡大への警戒感が増す中、国・自治体からの活動制約要請の長期化に伴う受注・売上減少による業績悪化の継続や客足回復の遅れ、原油を含む資源・原材料価格の上昇などを要因とする採算悪化を懸念する企業は多く、先行きは依然として厳しい見方が続く。

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



食中毒を予防する3つのポイント

(一社)新潟県労働衛生医学協会

健康づくり推進部 保健師 丸山 要子

暑さが厳しい季節となりました。気温や湿度が上昇するこの季節は、食品の傷みが早く、食中毒のリスクが高くなります。国の統計によると、昨年度は6～10月にかけて食中毒が多く発生しています。今回は、食中毒を予防するポイントをご紹介します。

1 食中毒とは

食中毒を引き起こす原因の約7割は「細菌」です。細菌は食べ物の中で増殖し、それを食べることで食中毒を引き起こします。食中毒は1年を通して発生していますが、細菌による食中毒は、気温が上昇する6～10月に多く発生しています。

主な症状は、おう吐、腹痛、下痢、発熱などで、子どもや高齢者は症状が重くなることがあります。自己判断せずに、早めに医療機関で受診しましょう。

2 食中毒を予防する3つのポイント

食中毒菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」が、大切な3つのポイントです。

・付けない

手には様々な細菌が付着しています。食品を扱う前後や食事の前には、必ず手を洗いましょう。また、生の肉や魚から食材に細菌が付着しないように、調理器具は洗浄し、熱湯や漂白剤による消毒を行いましょう。

・増やさない

細菌の多くは、20～50℃の温度帯で活発に増殖します。購入した食材は速やかに食べるか、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。細菌は、通常10℃以下で増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食材の持ち運びの際に保冷剤や氷を使用することもおすすめします。

・やっつける

ほとんどの細菌は、十分な加熱(75℃で1分間以上)によって死滅します。特に肉類を調理する際は、細菌が付着している可能性が高く、よく加熱することが必要です。中心部の色が変わるまで加熱しましょう。

なお、当会では、管理栄養士や保健師による、食中毒についての教育活動もおこなっています。どうぞお気軽にご連絡ください。

電話：025-370-1945

(新潟県労働衛生医学協会

健康づくり推進部)



インボイス制度の概要と電子インボイス導入に向けた実務対応講習会&個別相談会

【日 時】令和3年8月25日(水)

講習会 14:00～16:00

個別相談会 16:00～17:00

【内 容】インボイス方式の概要、実務上対応のポイント、電子インボイス導入による事務負担の軽減・実務効率化について解説

【講 師】税理士法人トリプル・ウイン顧問
税理士 行政書士 星 叡 氏

【講座形式】会場視聴・ZOOM 視聴併用型

【会 場】新潟商工会議所 大会議室

【受講料】無料

【定 員】会場 15名(先着順)

ZOOM 50者(先着順)

お申込など詳細はこちら

<https://www.niigata-cci.or.jp/archives/11839>



4大ハラスメント対策セミナー ～パワハラ・セクハラ・マタハラ・LGBT のリスクマネジメント～

【日 時】令和3年9月1日(水)

14:00～16:30

【内 容】4大ハラスメントの現状とリスクマネジメントについて解説

【講 師】東京海上日動火災保険(株)
本店広域法人部シニアマイスター
横山 昌彦 氏

【講座形式】会場視聴・ZOOM 視聴併用型

【会 場】朱鷺メッセ 中会議室 302

【受講料】無料

【定 員】会場 50名(先着順)

ZOOM 定員なし

お申込など詳細はこちら

<https://www.niigata-cci.or.jp/archives/9874>

