

発行日:令和3年10月11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

締切間近!
お急ぎください!

飲食店に特化した販売促進事業 「ポッキリパスポート・グルメ版 in 新潟」参加店募集中!



当所では、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で厳しい状況が続く飲食店での消費を喚起することを目的に、「ポッキリパスポート・グルメ版 in 新潟」を作成し、キャンペーンを開催いたします。事業内容は、当所会員事業所の飲食店から、税込ポッキリ価格（※1）のメニュー・サービスを設定していただき、それを「ポッキリパスポート【通称ポキパス】（冊子2万部作成予定）」と「特設サイト」に掲載することにより、お店の認知度向上、売上促進に繋げるといふものです。お店の認知度向上、売上促進のためのPRとして、是非ご参加ください!

※1 ポッキリサービスの価格設定は、下記のとおり税込ポッキリ価格でお願いします。

①500円 ②1,000円～10,000円の間は500円刻み ③10,000円以上は5,000円刻み

【参加申込締切】 令和3年 **10月13日** (水)

【対象】 新潟商工会議所の会員事業所で、

- 新潟市内で飲食店（食堂・居酒屋・バーなど）を営む法人または個人
- 飲食店営業許可または喫茶店営業許可を受け、必要とされる許認可等を全て取得していること

※飲食スペースがなくテイクアウトのみの場合は担当までご連絡ください。

【参加費】 1店舗1枠 **2,000円** (税込)

※1社で複数店舗掲載ご希望の場合は、各店舗2,000円となります。

【実施期間】 令和3年 **12月1日** (水)～令和4年 **1月31日** (月)

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況によっては、開催時期を変更する場合がございます。



- ・利用者はお店でポキパスの提示か「ポキパスを見た」と伝え、ポッキリサービスを利用!
- ・サービス利用時にもらえるシールを期間中に3枚集めて、抽選で賞品が当たるキャンペーンに応募!

特設サイトは下記 URL か右記 QR から
<https://pokipass-niigata.com/>

お申し込みは下記 URL か右記 QR から
<https://bit.ly/2YreHEc>



【お問合せ】 新潟商工会議所 総合政策課

TEL : 025-290-4207 Mail : seisaku@niigata-cci.or.jp

オンライン説明会
も開催中！

消費税インボイス制度

適格請求書（インボイス）発行事業者の登録申請を10/1から受付開始！

令和5年10月1日から、消費税の仕入税額控除の方式としてインボイス制度が始まります。適格請求書（インボイス）を発行できるのは、「適格請求書発行事業者」に限られ、この「適格請求書発行事業者」になるためには、登録申請書を提出し、登録を受ける必要があります。

適格請求書発行事業者登録申請書の提出は令和3年10月1日(金)から可能となっています。

※免税事業者が適格請求書発行事業者の登録を受けるためには、「消費税課税事業者選択届出書」を提出し、課税事業者となる必要があります。なお、登録日が令和5年10月1日を含む課税期間中である場合は、「消費税課税事業者選択届出書」を提出しなくても登録を受けることができるという経過措置が設けられています。この場合、登録日から課税事業者となります。

【登録申請のスケジュール】

令和3年10月1日から
登録申請が可能です。

令和5年10月1日から登録を受けるためには、**原則として、
令和5年3月31日まで**に登録申請を行う必要があります。

令和3年10月1日

登録申請の受付開始

令和5年3月31日

令和5年10月1日

インボイス制度の導入

詳細は下記 URL か右記 QR から

<https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice.htm>

【お問合せ】 消費税軽減税率・インボイス制度電話相談センター

TEL : 0120-205-553 (土日祝日を除く 9:00~17:00)



JR オリジナルグッズ
を手に入れよう！

「にいがた2km」謎解き街歩きイベント開催中！



当所と JR 東日本新潟支社との共催で、**令和3年10月1日(金) ~ 11月14日(日)**まで謎解き街歩きイベント「にいがた2kmを解き明かせ 新米芸妓およねの謎解きタイムトラベル」を開催しています。オリジナルストーリーの謎解きゲームに参加しながら、万代から古町へと「にいがた2km」の街を歩くことで、新潟の歴史や魅力を体感していただくイベントです。小学生から大人まで幅広い年齢層の方に楽しんでいただける内容となっています。**参加費無料**ですので、是非この機会にご参加ください！

下記 URL か右記 QR から

<https://www.niigata-cci.or.jp/archives/12360>



【お問合せ】 新潟商工会議所 まちづくり支援課 TEL : 025-223-6272

● 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

今月は、「同一労働同一賃金」を具体的に実施するための手法として、職務・役割評価を用いた基本給の点検・検討をしたいと思います。

● 職務（役割）評価

パートタイム・有期雇用労働者と正社員との間の不合理な待遇差を解消するためには、パートタイム・有期雇用労働者と正社員の職務（役割）の大きさを比較する「職務（役割）評価」を活用することが有益と考えられます。

（1）職務（役割）評価とは

職務（役割）評価とは、社内の職務（役割）の大きさを測定する手法です。労働者の能力、経験、成果等を評価する人事評価とは異なるものです。

（2）職務（役割）評価で分かること

- ① パートタイム・有期雇用労働者と正社員の職務の大きさ
- ② パートタイム・有期雇用労働者と正社員の均等・均衡待遇の状況

職務（役割）評価の進め方

Step 1 職務（役割）評価をやってみましょう！

（1）社員のリストアップ

職務（役割）評価を適用してみたいパートタイム・有期雇用労働者や正社員を数名リストアップしてください。パートタイム・有期雇用労働者あるいは正社員に複数の社員タイプがある場合には、社員ごとに均等・均衡を点検しましょう。それぞれの社員タイプごとに社員をリストアップしてください。

（2）職務（役割）評価の実施【図表1】

リストアップしたパートタイム・有期雇用労働者や正社員それぞれが担当する職務（役割）を評価してみましょう。

Step 2 均等・均衡待遇が図られているかチェックしてみましょう！

職務（役割）評価を用いて、実際にパートタイム・有期雇用労働者と正社員との間で均等・均衡待遇が図られているか、現状を把握してみましょう。【図表2】はその手順です。

Step 3 職務（役割）評価の結果を活用して均等・均衡待遇を実現できる制度を検討してみましょう！

【手順】

- （1）パートタイム・有期雇用労働者活用戦略の検討
- （2）基本給設定基準の確認
- （3）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
- （4）職務（役割）評価表のカスタマイズ
- （5）職務役割評価を用いた格付け（役割等級）制度の検証
- （6）賃金制度の設計

【基本給設定基準の確認】

パートタイム・有期雇用労働者と正社員の一般的な格付け制度と基本給体系の組合せを列挙したものが、【図表3】です。

「職能給」とは、職務遂行能力の程度に応じて決定される基本給体系であり、能力の習熟に応じて、支給額が上昇します。一方、「職務給」は、職務の大きさに応じて決定される基本給体系であり、職務の大きさが変わらない限り、支給額が変わらないといった特徴があります。

職務（役割）評価表 ※記入例
氏名：(Dさん)
雇用形態：パートタイム労働者 → 有期雇用労働者・正社員 職種：(販売職) 職位：(なし)

評価項目	定義	ウエイト	スケール	ポイント
①人材代替性	採用や配置転換によって代わりの人材を探すのが難しい仕事	1	2	2
②革新性	現在の方法とは全く異なる新しい方法が求められる仕事	1	1	1
③専門性	仕事を進める上で特殊なスキルや技能が必要な仕事	1	3	3
④裁量性	従業員の裁量に任せる仕事	1	2	2
⑤対人関係の複雑さ(部門外/社外)	仕事を行う上で、社外の取引先や顧客、部門外との調整が多い仕事	1	1	1
⑥対人関係の複雑さ(部門内)	仕事を進める上で部門内の人材との調整が多い仕事	1	3	3
⑦問題解決の困難度	職務に関する課題を精査・抽出し、解決につなげる仕事	1	2	2
⑧経営への影響度	会社全体への業績に大きく影響する仕事	1	1	1
				15

ウエイトは職務（役割）評価になれるまでは1を記入しましょう



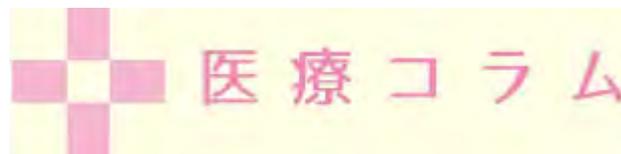
パートタイム・有期雇用労働者		正社員	
格付け制度	基本給体系	格付け制度	基本給体系
職能資格制度	職能給	職能資格制度	職能給
役割等級制度	職務給	職能資格制度	職能給
職能資格制度	職能給	役割等級制度	職務給
役割等級制度	職務給	役割等級制度	職務給

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）

☆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/>

ドライアイを予防するポイント

(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



在宅ワークや、Web 会議などが増え、「目の疲れ」「目が乾く」などの症状でお困りの方が多くかと思えます。日本眼科学会によると、ドライアイの患者は2200万人と推計されており、増加しているという報告があります。今回は、ドライアイを予防するためのお話です。

1 ドライアイとは

ドライアイは、目を守るために大切な涙の分泌量が低下することや、涙が蒸発しすぎることが原因で起こります。涙の役割である、目を乾燥させないように保湿する、ゴミなどを洗い流すなどの役割が十分に果たせず、「目がかわく」「目がかすむ」、「まぶしい」、「目が疲れる」、「目が痛い」、「目がゴロゴロする」など、さまざまな自覚症状が現れます。

分泌量低下の原因には、加齢やストレス、コンタクトレンズの使用、涙の蒸発には、エアコンや扇風機の風、空気の乾燥、パソコンなどの長時間使用による、まばたきの回数の低下などが関係しているといわれています。

2 ドライアイを予防するポイント

- ①意識してまばたきをするようにしましょう。まばたきをすることで、涙が分泌され、目の表面に広がります。まばたきは通常、3秒に1回ほどですが、パソコン作業などをしてしているとそれが10～20秒に1回ほどに減るといわれていますので、注意しましょう。
- ②加湿器や濡れタオル等を置くなどして部屋の湿度を保ちましょう。エアコンの使い過ぎによる空気の乾燥は、涙を蒸発させ、目を乾かします。
- ③睡眠時間をしっかり確保しましょう。寝不足や不規則な生活は涙の分泌を減らす要因になります。

環境や生活習慣を改善し、症状がよくなる場合は、早めに眼科を受診しましょう。

なお、当会では、保健師による、健康づくりのため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)



東北エネルギー懇談会主催 11/12(金)「脱炭素時代を生き抜く地域の戦略」講演会のご案内

- 【日時】 2021年11月12日(金) 13:30～15:00
【会場】 新潟グランドホテル 3階「悠久の間」
(新潟市中央区下大川前通3ノ町 2230 TEL.025-228-6111)
【定員】 150名(先着順)
【参加費】 無料
【講師】 常葉大学名誉教授 NPO 法人国際環境研究所副理事長兼所長 山本隆三 氏
【申込締切】 10月18日(月)までにFAXでお申し込みください。



詳細は下記 URL か右記 QR コードから
<https://bit.ly/3FskV7T>

【お問合せ】東北エネルギー懇談会 TEL 022-267-0021



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）。

「健康志向や環境保護で注目される日本の食文化」

近年、動物性食品を避けるヴィーガン（vegan）や、プラントベース（植物由来）フードが世界的に注目されています。ヴィーガンとは、野菜を中心とした食生活を送る菜食主義（ベジタリアン、vegetarian）よりも徹底して卵や乳製品も避ける考え方です。ベジタリアンが、カロリーやビタミン摂取の観点で健康志向から発生したのに対して、ヴィーガンは環境保護や動物保護といった思想に基づいたものです。例えば動物保護の観点から毛皮製品を使わないという考えと同様です。こうした生活習慣の人は、全体から見ればまだ少数派ですが、欧米諸国では増加傾向にあり、米国では人口の6%がヴィーガンで、今後さらに増えていくだろうという調査もあります。

プラントベースフードは、牛肉や豚肉、鶏肉などの代わりに、例えば大豆タンパクを使用した代替肉を食べようというものです。食物として同じ量のタンパク質を生産するのに、穀物を飼料にして育った牛や鶏などよりも、穀物そのものからタンパク質を取る方が効率が良いため、ヴィーガンやベジタリアンの受け皿だけでなく、世界的な人口増に対する栄養学的な見地からも有効な手段だと注目されています。

ヴィーガンやプラントベースフードは共に、現代の健康志向やSDGs（持続可能な開発目標）の流れに乗っています。こうした考えに共感する人が世界的に増えて、その結果として日本の伝統的な食文化や食品が注目を集める要因となっています。日本にはもともと肉を食べない精進料理という食文化があります。プラントベースでタンパク質を摂取するための主要食材と考えられている豆腐や納豆、湯葉などの加工食品やこれらに関する多種多様な調理法のノウハウが長く培われた伝統として根付いています。また、漬物やみそ、甘酒などの伝統的な発酵食品も、健康・環境志向で今後の注目ジャンルといえそうです。

米国で豆腐を製造販売しているハウス食品や森永乳業によれば、1980年代から徐々に定着した米国の豆腐市場は近年さらに伸びが大きくなり、ここ10年で売り上げはそれまでの2倍以上になっているそうです。この2社が米国で展開する豆腐商品を見ると、なかなか示唆に富んでいます。ハウス食品が販売する豆腐は、日本国内の豆腐と同じような水に浮かんだ直方体ですが、違うのは硬さのバリエーションです。いわゆる絹ごしに相当する柔らかいもの、木綿に相当するやや硬いもの、さらに硬くステーキや炒め物、サラダに使われるものなど6種類もあります。森永乳業が販売する豆腐は、牛乳パックのような容器に無菌充填され、常温で流通販売できます。硬さは3種類で、柔らかいものをミキサーにかけて屋台などでスムージーとして飲むスタイルも大人気だそうです。

両社とも最初は日本の豆腐をそのまま受け入れてもらおうとしたようですが、「郷に入りては郷に従え」で、現地のニーズに合わせて売れる商品開発を続けていきました。

健康志向や環境保護で注目される日本の食文化。この先、世界でヒット商品となるためには、オリジナルの良さを生かしながら柔軟に形を変えられる発想も大切でしょう。

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9月結果

業況DIは、緊急事態宣言延長の影響が続き、悪化。先行きは、日常生活回復への期待感も、厳しさを続く。

・全産業合計の業況DIは、▲33.2（前月比▲3.8ポイント）

・緊急事態宣言やまん延防止等重点措置の期間延長に伴う、営業制限、イベント中止等の影響が続く中、客足が遠く飲食・宿泊などのサービス業や小売業が悪化した。また、製造業では、半導体不足や東南アジアでの感染拡大を背景とする部材調達難など生産活動への影響を指摘する声が聞かれた。公共工事に下支えされた建設業は底堅いものの、鉄鋼や木材などの原材料価格の上昇、天候不順による野菜価格の上昇が業況の押し下げ要因となるなど、中小企業の景況感は一段と厳しい状況にある。

・先行き見通しDIは、▲31.0（今月比+2.2ポイント）

・ワクチン接種の進展に伴い、政府から日常生活回復の方針が示され、経済活動正常化への期待感が広がっている。一方、当面の間は感染対策が求められ、受注・売上減少や客足回復の遅れが継続することから、経営への影響を不安視する声は多い。さらに、半導体不足や部材調達難を受けての生産調整、原材料価格上昇分の価格転嫁の遅れ、最低賃金引き上げに対応しての人件費の上昇などもあり、中小企業の先行きへの見通しは、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。