

令和5年度 日商簿記検定試験のご案内

新潟商工会議所で実施する簿記検定試験は統一試験とネット試験の2種類の方法で受験可能となっております。簿記とは日々の経営活動を記録・計算・整理して、経営成績や財政状態を明らかにする技能です。ぜひ社員のスキルアップとしてご活用ください。

簿記検定(統一試験) 会場：新潟県立新潟商業高等学校

- 試験時間：1級・3級 9：00 2級 13：30
- 申込方法：インターネットによる申込み
- 支払方法：コンビニまたはカード支払
- 日程と受験料



お申込・詳細↑

級	回	試験日	受験料(税込)
1～3級	第164回	令和5年6月11日(日) 申込期間：4/25～5/10	1級：7,850円 2級：4,720円 3級：2,850円
	第165回	令和5年11月19日(日) 申込期間：10/3～10/18	※上記受験料に加えて事務手数料330円(税込) ネット受付事務手数料770円(税込)が別途必要です。
2・3級	第166回	令和6年2月25日(日) 申込期間：1/9～1/24	※個人受験の場合(団体受験はご相談ください)

簿記検定(ネット試験) 会場：新潟商工会議所 ※2級・3級のみ

ネット試験は従来の6月、11月、2月に開催される統一試験に加え、昨年5月から実施しているものです。試験終了後、すぐに合否が判明するため、速やかに資格取得を目指す方におすすめです。

- 日程：原則として月2回 詳細は当所HPを確認ください。
※統一試験の前後等に施行休止期間が設けられています。
※最小催行人数の要件を満たさない場合、中止となります。
- 試験時間：3級① 9：00～10：00 ② 13：30～14：30
2級① 11：00～12：30 ② 15：30～17：00
- 申込方法：インターネットによる申込
- 受験料：2級 4,720円(税込) / 3級 2,850円(税込)
※上記受験料に加えて事務手数料550円(税込)
※コンビニ決済の場合、別途、支払い手数料360円(税込)がかかります。

お申込・詳細↓



新潟商工会議所では上記試験以外の検定試験も実施しております。



簿記検定に関するお問合せ
会員サービス課

TEL：025-290-4209 / E-mail：kentei@nigata-cci.or.jp

2ドア軽自動車地域最安値

24時間
2,200円 / 月
1週間 8,580円 / 1ヶ月 27,280円 / 月
メンテナンス不要・保険付き・税込

買うより借りる
ガッツでしょ!
ガッツレンタカー 新潟駅前店
TEL: 025-256-8520 FAX: 025-256-8325
新潟市中央区明石 1-2-10 コーポ明石1F
https://guts-rentacar.com/



『認定支援機関』として新潟の企業を応援します!
詳しくはこちらへ → <https://www.ogawakaikei.co.jp/>
(本店) 新潟市東区豊2-6-52 TEL 025-271-2212

税理士法人
小川会計

株式会社 小川会計
コンサルティング

社会保険労務士法人
KBS

- 法人税務～相続まで総合支援
- 経営計画策定・モニタリング支援
- 人事・労務相談
- 事業承継とコロナ対策支援
- 認定支援機関補助金申請
- 就業規則・助成金申請

会社の福利厚生を応援します

新潟市が出資している法人です。
従業員1人当たり月800円で、充実した福利厚生を実現!

会員募集中!



主な事業：慶弔給付、
健康維持増進、
自己啓発援助、
余暇活動援助ほか

詳しいサービス内容はインターネットで

愛称 **ニピイ**

ニピイ 検索

公益財団法人
新潟市勤労者福祉サービスセンター
新潟市中央区西堀通6-878-1 西堀7番館ビル3F
電話(025)201-6113 <http://www.nipy.jp/>

『信長の水』を体験して思ったこと

安土桃山時代の名前の由来となった安土城は、織田信長が最後に建てた城で、滋賀県近江八幡市安土町にある城址に名残をとどめています。そのお膝元に当たる場所に、織田信長が茶の湯のためにくませた湧き水「梅の川」がありました。現在は地下水の水位が少し下がったために「梅の川」の水は枯れていますが、すぐ近くに今もこんこんと水が湧いている場所が何カ所もあります。

そんな湧き水スポットの真上に建てられた料亭で、食事をする機会がありました。地元で採れる川魚や野菜、果物などをランチのコース料理でいただいたのですが、最初に日本酒を飲むぐい飲みサイズのグラスで、厨房に湧いている水がそのまま何の味付けもせずに出されました。

水の味の微妙な違いを私ができるわけではありませんが、信長もこの水のおいしさを理解してわざわざ求めていたのかと思うと、何か貴重なものをいただくような厳かな気持ちになりました。たった一口の水ですが、私にとっては強く記憶に残る体験となりました。

料亭でいただいたコース料理は、どれもきれいな器に盛りつけられていて、それぞれの素材の味を生かしながら見た目も美しく、日本料理の技を駆使した良い仕事を感じさせるものでした。素材自体は高級な肉や遠くから取り寄せた海鮮などが使われているわけではなく、あくまでも地元でその時期に採れた旬のものばかりでした。一つひとつの料理を提供するときに、まだ若い料理長からその食材や地域の食文化について、詳しい説明があり、地域の自然や季節に対する感謝の気持ちを主

客で共にすることができました。

地域の資源を活用してヒット商品をつくるためにはストーリーが重要だと、よく言われます。私自身もこのコラムをはじめさまざまところで、何度もそのように取り上げています。「信長の水」体験を通じて感じたことは、ストーリーが体験としてお客さんに届き、深く心に刻まれるためには、もう少し必要な条件があるのではないかということです。

ストーリーは、演劇でいうと脚本のようなもので、それが観客に届くためには、形にして見せる役者や舞台が必要だというような感覚です。今回の私の体験に置き換えてみれば、ストーリーは「信長が追いつめた水の味」であり、それを形にしたのが「一杯の水」や「その水で育った地域の野菜や川魚」で、さらには一つひとつの料理について語ってくれる料理長さんも役者の役割を果たしてくれたといえそうです。舞台装置に相当するのは、それらいただいた料亭の快適な空間や、美しい器でしょうか。

おそらく、信長の水に相当するようなストーリーを持つものは、全国各地に多数あるのでしょうか。しかし、ただあるだけでは宝の持ち腐れです。もし良いストーリーがあるのにうまく生かしていないと感じるのであれば、もう一度、それを形にする役者と、役者と顧客をつなぐ舞台が機能しているかどうか、チェックしてみたいかがでしょう。

日経BP総合研究所 上席研究員
渡辺 和博



◇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）。