



【発行所】愛知県中華料理生活衛生同業組合【広報委員会】発行責任者／神野 公秀
名古屋市中区栄4-14-21 愛旅連ビル3F TEL052-241-2312・FAX052-241-2313

目次

西部地区役員講習会	1
若手経営者研修会	2~3
今年も節分には「中華恵方巻き」	3
愛知県指導センター・税務講習会	4
愛知県連合会・生活衛生講習会	5
名誉会長連載「言葉に出会う」	6
中華組合新年会開催	7
4/1合理的配慮の提供が義務化されます！	7
支部だより	8

全中連主催 2023年度 西部地区役員 料理講習会・経営講習会 開催

料理講習会は、健康料理の提唱と新しい調理技術の習得をメインテーマに、厳しさを増す経営環境の改善策のひとつとなることを目指しています。今回の講習会で紹介されたのは、地元活性化による共存共栄をめざし地産地消費材を使用したメニュー、少子高齢化、健康志向など、時代を反映したヘルシーメニューで、ヘルシー

料理講習会

西部地区役員講習会は、愛媛県中華料理生活衛生同業組合が主管し、2月20日(火)、松山市いよてつ高島屋にて開催され、当組合からは3名が参加しました。

アフターコロナ これからの飲食業界

昨年5月に新型コロナウイルス感染症は、位置づけがインフルエンザと同じ「5類」に移行。社会は「アフターコロナ」に舵をきりました。飲食業界もコロナ前の活況を取り戻しつつある中、材料費高騰、人手不足も深刻化しています。1月から2月にかけて、これらの問題へのヒントとなる講習会が各地で開催されました。

酸辣番茄炒飯(裸麦炒飯トマト包み 酸辣餡かけ) 愛媛県産米に裸麦をまぜてヘルシーに。トマトの酸味でサッパリ仕上げ。



講師 中国割烹大岩・坪内譲治氏

腐皮鯛魚捲(鯛の湯葉捲き) 愛媛ブランドの愛鯛、媛ポーク使用、高齢者に食べやすく蒸して柔らかく。



講師 中国料理舞華・三谷真氏

中華料理コンテスト最優秀賞を獲得したメニューでもあります。尚、この2点の料理のレシピは、ホームページ・ニュース欄に掲載します。

経営講習会

テーマ

「町中華のこれから」
現状と今後の課題」

講師 近藤 一樹氏



中華料理店の7割が個人経営者の町中華ですが、2001年をピークに減少しています。最大の課題は後継者問題です。町中華の「絶滅シ化」を食い止めるには、早い段階から後継者候補を決め、店主とともに鍋を振り(店主のセンスを引き継ぐ)、常連客との関係性を深めておく、こうした取り組みが必要です。



近藤講師へ質疑応答する西脇副理事長

土地活用の
エキスパート

ニッショ



土地・建物に関する、こんなお悩みに最適なプランでお応えします

空家・空地・空店舗

遊休不動産の活用方法が
よく分らない...

駐車場

月極駐車場として活用しているが
固定資産税も高く、収益が出ない!

生産緑地

2022年に生産緑地の指定解除を受けるが、
その対策を事前に考えておきたい!

老朽化アパート

所有アパートが老朽化し、入居者の高齢化や
修理負担も大きく将来が心配...
満室でも建て替えは可能だろうか?



株式会社ニッショ

担当窓口

星ヶ丘支店

星ヶ丘恵ビル1F

TEL.052-782-1711

名古屋千種区井上町115番地

FAX.052-782-1090

中国料理食材専門問屋
取り扱う商品は10,000種以上

ニハヤウ
你好!
シェイシェイ
謝謝!



新発売!!
ヴィーガン味覇

お客様の繁盛をお手伝いします
株式会社 廣記商行

名古屋支店

TEL (052) 355-2180 (ニハオ)

FAX (052) 355-2800

http://www.koukishoko.co.jp/



新・辛口(生) "DRY"

ビールストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。アサヒビール株式会社



講師
フードアカウンティング
協会アドバイザー
遠山 景子氏

アフターコロナの取
り組みとして次の2点
について研修しました。

①材料費高騰対策
②DX化で人手不足対策

若手経営者研修会

2月6日(火) 東京で
開催された全国中華料
理生活衛生同業組合連
合会主催の「若手経営者
研修会」に、当組合から
3名が参加しました。

第1部 講演
「アフターコロナの
取り組み」

【STEP1】目的別にメニューを構成しましょう

①集客メニュー + ②定番、利益確保メニュー + ③季節メニュー

	カテゴリー	目 的	内 容	原価率
①	集客・看板メニュー	集客	お客様がこのメニューを目当てに来店するほどの商品力やお値打ち感など、他店と差別化されたメニュー	高め
②	定番メニュー	客単価・利益確保	業種ごとの注文されやすい一般的なメニュー	低め～中間
	利益確保メニュー(おすすめ)	利益確保	・集客・看板メニューと一緒に注文されやすいメニュー ・珍しいメニュー etc.	低め
③	季節メニュー・イベントメニュー	・お客様を飽きさせない ・新規客獲得	・季節の食材を活かした特別メニュー ・日替わり、週替わり、月替わりメニュー etc.	目的や内容に応じて設定

①材料費高騰対策

メニュー内容や構成そのままでは値上げしてしまうと、顧客満足度低下、客離れにつながるおそれがあります。顧客満足度、お店の差別化を維持しながら利益を確保するには予算と労力の配分をコントロールす

ることが必要です。

◆自店のメニューは、4つの目的をバランスよく取り入れて構成しましょう。(左表参照)

次に
◆メニュー表を強化しましょう
お客様は、メニュー表

①+②+③= 顧客満足 + 必要客単価 + 利益 を実現！



から得られる情報で注文メニューを決定します。これについては参加者からも参考意見が寄せられました。

★文字のメニューだと、情報は金額だけなのでお客様は金額を見て選ぶ。写真のメニューに変えると、あ、これ食べた、に変わり客単価が上がった

★野菜が多いメニューには、「野菜のグラム数」や「野菜たっぷり」の表示を入れると、今日は野菜取れてないからあの店に行つて食べよう、とお客様に来ていただく。お客様がお店を選ぶのは味だけではない

★町中華は回転が大事。ファミレスのようにページをめくってまた戻るのは遅い。四つ折り、両開き等で一度に全メニューが見られるほうが良い

②DX化で人手不足対策
賃金アップ(雇用条件のアップ)がキーポイントとなります。いかにして人を募集し育成するかではなく、いかにして賃

同業の方で未加入の方に、ぜひ「愛知中華組合」をご紹介します。

パンフレット予備は事務局にあります。

☎052-241-2312

金アップを実現するか。人件費削減ではなく、省人化(人員削減)し、一人あたりの賃金アップを目指します。

【ホール業務DX活用例】
テーブルオーダーやモバイルオーダーを活用することにより
●注文に取られる時間と手間が省ける↓少人数オペレーションが実現。
●忙しい時の追加注文などの機会損失を防げる↓客単価アップ。

●お客様の好きなタイミングで追加注文ができる↓ゆとりができサービスに時間と労力を費やせる。
DX活用(省人化)でアルバイト等を削減した予算は、値上がりした材料費と少人数従業員の賃金アップにまわせます。
.....
以上2つのテーマで研修し、他店の話も伺うことができ、今後の自店経営に取って大変参考になりました。

(報告 野牧)

2月3日
今年も節分は
組合認定

「中華恵方巻き」

が売れ行き好調

つかひれ
入り



8年目を迎えた組合認定「つかひれ入り中華恵方巻き」。今年も好評のうちの販売を終了しました。

「つかひれ入り」が組合認定の基準ですが、その他の具材、味付けは自由で、各店



とも工夫をこらしてアイデアを練っています。今では近隣だけでなく、遠方からも来店してくださるお客様も増えてきました。※中華恵方巻きに参加ご希望の方は、組合本部にご連絡ください。
(※来年(2025年)の節分・恵方巻きは、4年ぶりに2月2日になります。)

第2部
フォーラムディスカッション「組合活動の問題点と対応策を考える」

生衛組合全体として、高齢化や後継者不足による廃業に伴い「組合員が減少」。「組合活動が減退」し、組合員同士の結束や意思疎通が低下傾向となっています。
この状況は一気に解決できるものではありませんが、補助金を活用した成功事例を2組合から発表がありました。



岩手県組合による
取り組みの成果発表

①岩手県組合での新規組合員獲得の取り組み
組合事業に参加して組合員と交流することで組合の理解を深めてもらい組合加入へと誘導する「組合メリット体験キャンペーン」を実施。各種事業の開催と未加入店向け参加案内チラシを配布する他、ホームページを改築し、加入促進重点地域での講習会開催など情報発信し効果をあげています。

②香川県組合での新商品開発、「冷凍讃岐餃子」
一般販売にむけたテストラン
讃岐餃子は、うどんに続く新たな香川名物として2020年に誕生しましたが、組合員の店でしか販売しておらず、購入機会が限定され、新ご当地グルメとなるには解決すべき問題がありました。そこで、クオリティの高い一般流通用の冷凍讃岐餃子を開発、テスト販売に向けて記者会見、マスメディアで大きく報道されました。空港、サービスエリア等で販売し、好評を博しましたが、今後の本格

販売にはまだ課題もあります。
.....
愛知県組合も、今年度は補助金事業を進めており、組合員全員の町中華店を紹介する冊子を現在作成中です。3月中には各組合員のお店に届く予定となっていますので、店内に置いたり、近隣の施設等に配っていただきたいと思っています。今回の若手研修会で、他組合の意欲的な活動を伺い、愛知県組合も今後もっと積極的に補助金を活用し、組合員の要望を吸収し、攻めの姿勢で事業を進めていく必要を強く感じました。
(報告 中島)

中華材・中国酒

<ノロウイルス対策>
タケックス クリーン



酒類・調味料業務用卸

成田酒販

名古屋市東区芳野一丁目8-5

☎ (052) 931-1238 (代)
FAX (052) 931-2746

人と食を結ぶ 架け橋でありたい。

私達は人と食のつながりを大切に、安心・安全な食環境のサポートを実現します。

外食産業を支える方々へ

携わるすべての方々のために、外食産業の成長と繁栄に貢献していきます。



株式会社 若木

名古屋市南区豊2丁目12番74号
TEL 052-693-2284(代)
FAX 052-693-2285

あしたのすてきに! 東邦ガス

東邦ガスの体験型業務用厨房ショールーム

プロ厨房 オイシシ

OISIS

プロの厨房に、プロの答えを!

《連絡先》
TEL:052-653-7775 FAX:052-653-7791
(土曜・日曜・祝日を除く9時30分~17時)

東邦ガス プロ厨房オイシシ 検索
<https://gasmo.tohogas.co.jp/oisis/>

★ SAPPORO

乾杯をもっとおいしく。

飲酒は20歳になってから。
サッポロビール株式会社



講師 税理士 水野尚氏
インボイス制度が始まり、会計事務所現場は大混乱しています。お客様のデータから消費税申告書を作成するのですが、理論は理解していても実際の処理に苦労しています。会計事務所は顧客データによって処理しますが、お客様がデータを整理整頓出来ないことが最大の理由です。

1月30日(火)ウインクあいちで開催された愛知県生活衛生営業指導センター主催の「令和5年度税務講習会」に、当組合から融資委員2名が参加しました。

融資委員会活動報告

①

インボイスが始まった後も、税率の8%、10%や、簡易課税のみなし仕入れ率等の税制に何も変わりはありません。「インボイス番号の無い消費税込引は支払消費税を認めない」「インボイス番号を取得した会社は全て課税事業者とする」という2点項目だけの追加改正ですが、ここで難しいのはクレジットカード決済です。買い手としてのクレジットの利用明細書はインボイス記載事項を満たしていないので、必ず購入時の領収書を保管して下さい。売り手としてのクレジット決済は決済代行業者によって消費税の取り扱いが異なりますので、今一度、契約内容を確認してください。

クレジットカード利用の場合

Q クレジットカードでの仕入れは、クレジットカード利用明細書の保存でよいですか？

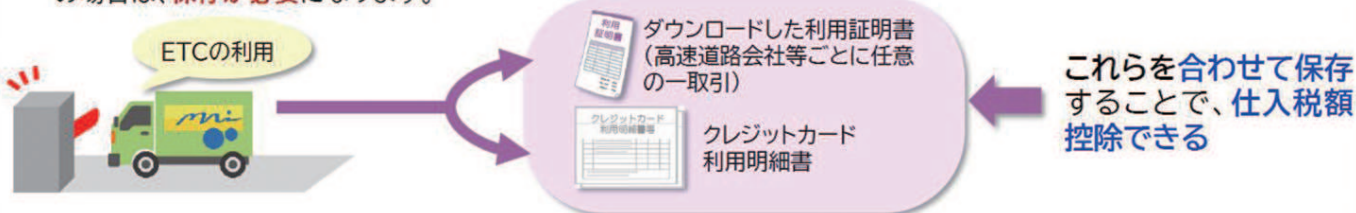
- ✓ クレジットカード利用明細書は、一般的にインボイス記載事項を満たす書類には該当しないため、**その保存のみで仕入税額控除はできません。**



- ☞ ただし、例えば、**少額特例の対象となる取引**や、公共交通機関特例、出張旅費等特例など、**インボイス保存不要で仕入税額控除が可能となる特例の対象となる取引**については、**クレジットカード利用明細書に基づいて仕入税額控除に係る処理を行ったとしても問題ありません。**



- ☞ また、**ETCの利用に係るクレジットカード利用明細書**は、ETC利用照会サービスからダウンロードした利用証明書(高速道路会社等ごとに任意の一取引)と合わせることで、簡易インボイスの記載事項を満たすものとなるので、その場合は、**保存が必要**になります。



中華麺一筋50年 最高のラーメンをサポートします

生中華麺
つけ麺
焼そば
ちゃんぽん麺
手もみ麺
各種餃子皮
焼売皮・雲吞皮

蒸餃子
蒸焼売
餃子の実
冷凍食品
各種消耗品
のぼり・白衣
全900種類

萬寿食品株式会社

TEL (052) 776-3566

FAX (052) 776-1625

名古屋市守山区天子田1-705

お店でのカラオケ・生演奏・BGMの
著作権手続きはお済みですか？

著作権使用料の例

- カラオケ 月額 3,500円
(客席面積33㎡まで)
組合員の方は2割引(2,800円)になります
- BGM 年額 6,000円
(店舗面積500㎡まで)
組合員の方は2割引(4,800円)になります
※別途消費税相当額が加算されます



下記の支部までお気軽にお問い合わせください。

JASRAC

日本音楽著作権協会 中部支部
名古屋市中村区名駅南1-24-30
名古屋三井ビル本館13F
Tel.052-583-7590 Fax.052-583-7594



www.nagoyatei.co.jp

『お客様の喜びを私の喜びとしたい』

【業務用 麺類 皮類 製造卸】

製麺技能士工場

株式会社 名古屋・製麺

TEL (052) 723-1001



株式会社
ZOS

ホームページ・
ネットショップ制作管理！

補助金を利用して Web サイト・
ネットショップを出来るだけ
ご負担の少ない形で制作します。

**手数料無料 QR 決済端末
や経費削減のご提案も！**

〒464-0083
名古屋市千種区北千種 1-4-10 kiwi C 号
TEL : 052-722-0808 担当：武藤・森口まで

融資委員会活動報告 ②

2月9日(金) ルブラ王山で開催された愛知県生活衛生同業組合連合会主催の「令和5年度第2回講習会」に、当組合から融資委員会含む3名が参加しました。

「食品衛生に関する最近の話題と食品安全行政の動向」の演題で幅広く解説いただきましたが、このうち特に印象深い項目について報告します。

★広域的な食中毒事案への対策強化

食品関係の流通は、現在では仕入・販売とも近隣の取引先だけではなく、全国各地に広がっています。些細な油断や手抜きが、大きな食中毒事件となることがあります。最近の例としては、昨年初、青森県の駅弁老舗店が販売した弁当で、全国で約500名もの食中毒が発生しました。私たちの店は近隣のお客様がほとんどですが、テイクアウト後の時間の経過によっては他人事と言えない問題です。

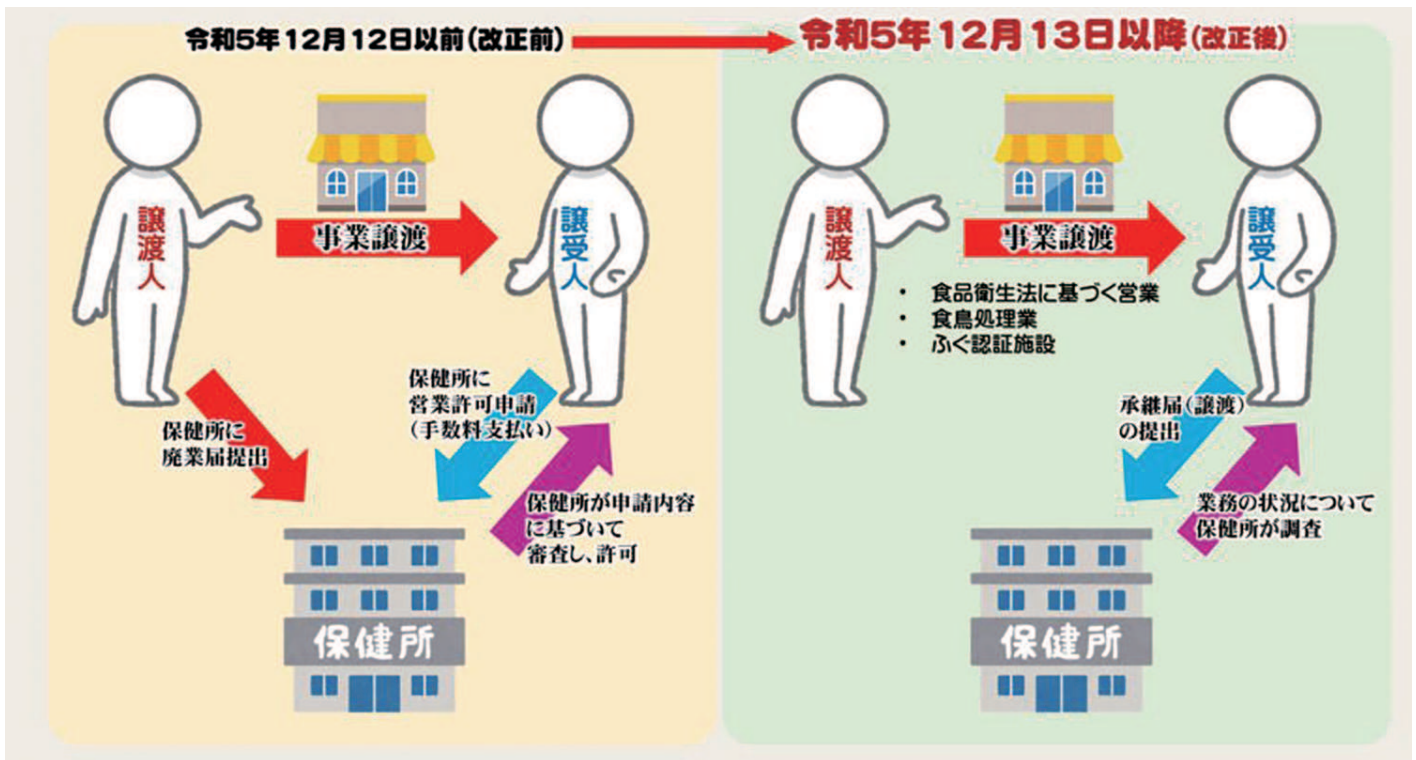
★事業譲渡に関する手続きが整備されました

食品衛生法の改正により、令和5年12月13日以降に営業を譲り受けた者は、新たに許可等を取得することなく営業者の地位を承継できるようになりました。

譲渡による地位の承継の場合、管轄の保健所に「地位承継届」の他、「譲渡が行われたことを証する書類」として譲渡契約書の写し等の添付が必要です。事業譲渡をする場合は、あらかじめ管轄の保健所に相談してみてください。

また譲渡人は、必要に応じて譲受人と連携し、保健所に対し、事業譲渡後の衛生管理や事業の方針等の説明を行うこととなります。

飲食店営業の事業譲渡(食品衛生法)



麵を柱に食材・ノウハウまで
総合プロデュース
「めんとり」
ものごと

ニーズからの発想

株式会社 太陽食品

本社 愛知県あま市森5-2-1
TEL(052)441-7292 代
FAX(052)441-0682

KIRIN'S PRIME BREW
KIRIN BEER
一番搾り

一番搾り

スチール・ガラス製容器・軟質容器、中量容器に限定。
他容器・他用途の製造は不可。

どうしようもなかった「厨房床」それが...

凸凹の厨房床が一晩で!

着手から完成まで8時間!

1.下処理 2.マスキング 3.どんな箇所でも適用

驚きの短期施工!!

公式LINEでもご相談頂けます

株式会社 enlink エンリンク

名古屋市中区泉3-6-19 Tel 052-887-6983
Mobile 080-4156-6356
担当/浦 https://enlink.nagoya

創業融資
事業計画作成支援
(5万円~)

まずはお電話を!

☎052-508-7006

税理士 中小企業認定支援機関
後藤会計事務所

名古屋市北区柳原一丁目17番15号
FAX 052-508-7032
http://www.keiri-nagoya.com
http://www.yuushi-nagoya.com



名誉会長 林 永芳

言葉に出会う

先人のいろいろな言葉に出会って、すっとしたり、ほっとしたり、楽しくなったりすることがたびたびあります。私は言葉に出会うということは、その人に会ったと言うことと思っています。遠い歴史の人物や話したこともない素晴らしい人に出会ってみる旅をしてみませんか。

第36回「Well-being」経営①

先日、経営のセミナーに参加してきました。自社の組織を改革するためのセミナーです。その中におおきなテーマがひとつあります。最近、新聞にもよく出てくる言葉ですが、「人的資本経営」というテーマです。人的資本経営とは、人材を「資本」としてとらえ、その価値を最大限に引き出すことで、中長期的な企業の価値の向上を図ってゆこうという経営の考え方です。

いまさらというか、なんとも当たり前のことですが、人を労務費というコストで表現したりすると、人がいないほうが労務費を節約できて、いいのではないかと思ったり、ロボットとコスト比較してみたりするのですが、新たな付加価値を創り出すのは、人ですし、「金」や「物」があっても、結局、それを動かすのは人ですから、人こそ社会の中では中心のはずである。しかし、なかなかそうならないのは、私はひとつの原因があるように思っています。それなにかというと、「仕事」と「労働」を区別していないからだとは私は昔から思っています。「労働」はいつかロボットに奪われるかも知れませんが、人が「仕事」するようには、まだAIやロボットにはできないと思います。「仕事」と「労働」の違いは、こんな表現でわかるでしょうか。

「仕事」には、目的や目標が含まれています。我々の仕事で言えば、「お客さまを10%増やそう」という仕事は、多岐にわたり、調べることやまとめること、ミーティングを重ねたり、マニュアルを書いたり、料理や店舗を直したりしなければなりません。その中には、目的を知らなくてもできる「労働」という「仕事」は存在します。こんな料理のつくり方を探してきてとか、インターネットで全国の中華料理の値段を調べてレポートにして、とか、この料理のマニュアルを書いて、などという「仕事」は10%のお客さまを増やそうという目的を知らなくてもできる「仕事」です。目的を意識しないでやる「仕事」を私は「労働」として、「仕事」と区別しています。お客さまを10%増やそうというのは、人の意志ですから、人がベースになっています。アルバイトに頼むにしても、目的を伝えて、だから、目的に添うように仕事をしてねと言うだけでアルバイトだって、「労働」から「仕事」に変わるかもしれません。また、仕事とは「課題」だと思っていますので、人が生活する上で、必要な課題を設定したり、仕事の「課題」を設定するのは、人しかできないことが多い。人のための課題だからです。だから仕事ができる人は新たな価値を生み出すことができるのだと思います。そういった意味で「仕事」ができる人は、世の中のいろいろなことを変えてゆける人であり、「金」や「物」資本ではなく「人的資本」としてとらえます。資本ですから、その資本が新しい付加価値を創造して、会社を改革してゆく原動力になりますよ。という事でした。

ただ、次にこういった人材資本が機能するには、人の精神が関係しているということです。人材が創造的に積極的に持続的にその力を発揮するには、「Well-being」という状態をつくらないといけないということでした。「Well-being」という言葉も近年いろいろなところで使われるようになりました。

「Well-being」とは、単に満足感が高いことだけではなく、「私は生きがいのある人生をおくって、常に善い状態にある」と持続的な感覚で幸福感を持つことです。瞬間的に感情的に「幸せ」と思う(Happiness)とは異なります。「持続的な幸福度」と言えます。

私もまったく同感です。仕事の中にも「生きがい」を見つけて、生き生きと「労働」ではなく、「仕事」をしている人と、「今日も仕事か」と否定的に仕事をしている人を比べれば、もちろん前者の方が、うんと創造的で付加価値の高い仕事生まれる確率が高いと思います。

そして、そんな社員も必要ですが、何よりも経営者が「Well-being」な状態でなくてはなりませんね。次号はこの続きで、「well-being」の実践のためにどうするかを考えてみたいと思います。



名古屋市食品国民健康保険組合

食品国保の手続きは14日以内に

- ・入るとき
↳加入申込書
- ・やめるとき
↳資格喪失届
- ・住所など変わったとき
↳変更届
- ・保険証をなくしたとき
↳再交付申請書

届出書類は事業主を経由して提出してください。各種申請書は、ホームページよりダウンロードできます。

URL: <https://www.meishoku-kokuho.or.jp>

☎052(261)7661

編集室より

組合編集室では皆様からのご意見・ご要望などのご投稿をお待ちしております。



会を始めるにあたり、元旦の能登半島地震で亡くなられた方々のために黙とうをささげました。続いて理事長より開会の挨拶、林名誉会長



1月15日(月)愛知中華組合の新年会が開催されました。



の乾杯の音頭で宴会が始まりました。今年はコロナの規制も無くなり、ようやくコロナ以前のにぎやかな宴席が戻りました。



融資制度を適切に運用するために、「反社会的勢力との関係遮断」に向けた取り組みを強化します。生活衛生関係営業経営改善資金特別貸付制度等全ての融資申込に際し、株主構成の確認をすることになりました。

※令和6年4月1日公庫申込み受付分より適用されます。

日本政策金融公庫
これから融資をご希望の方に

障害者差別解消法及び 愛知県障害者差別解消推進条例が変わります!

令和6年(2024年)4月1日から

合理的配慮の提供が義務化されます!

	行政機関等	事業者
不当な差別的取扱い	禁止	禁止
合理的配慮の提供	義務	努力義務→義務

合理的配慮の提供とは

障害のある人からの「[バリアを取り除いてほしい]」旨の申し出に対し、実施に伴う負担が過重でない場合に、適切に現状を変更又は調整することです。

対象となる事業者

会社やお店はもちろん、個人事業主やボランティア活動を行うグループなども該当します。

愛知県



町中華の料理には、いろんな思いが詰まっている。

町中華のポスターができました!

伝承と革新

日本人の食生活に貢献し、そして、地域社会の持続的繁栄のために寄与します

中華食材・一般食材・冷凍食品食用油脂・米穀

株式会社ヤマサン 名古屋支店

TEL (0562) 84-2621 FAX (0562) 84-2622

<http://www.yamasancorp.com/>

電気料金見直してコスト削減!

ミツウロコでんき

Powered by ミツウロコヴェッセル

ちびまる子ちゃん

株式会社 ミツウロコヴェッセル中部

TEL 0120-983-037

〒454-8514 名古屋市中川区広川町5丁目1番地

ユニフォームの事なら何でもご相談ください

当2~3F ショップ&ショールーム

☎052-222-0111

株式会社 **サンユニフォーム**

〒460-0003 名古屋市中区錦 1-13-11

(総合食品賠償共済)

あんしんフード君

食中毒だけでなく、業務上の過失による事故、お預かり品に関わる事故など事業者のリスクをトータルに補償します。

資料請求は事務局まで

☎052124112312

支部だより

●尾北支部

2月5日支部新年会開催

尾北支部新年会を、新組合員の浅井さんのお店で行いました。浅井さんのお店は一宮市今伊勢にあつて屋号は「あさいけ」です。



夕方6時に7名が集まり「今年もまたみんなの笑顔が見られてとても嬉しい」と田山さんが挨拶をして、あさいけさんの美味しいお料理をいただきました。
午後9時に中締めをして、今年もまた頑張ろうと皆で誓いあい、安全な方法で帰路につきました。

●豊橋支部

2月5日支部新年会開催

コロナもほぼ終息し、4年ぶりに豊橋支部の新年会を開催することができました。

コロナが明けて夜はそれぞれお店が忙しくなりましたので、茶居那つつじが丘店さんのフロアを借り、3時のコーヒートークで新年を祝いました。



久々の集まりでしたが全員が元気に揃いました。近況を語り合った後、いい笑顔で記念撮影。今年も頑張りましたという永井支部長の締めの挨拶で散会しました。

●中支部

2月27日

防災・防犯講習に参加



中区役所ホールにて消防署と警察署による講習を受講しました。なかでも防犯講習では、特殊詐欺の手口と対策を、寸劇を交えて具体的に教えていただきました。

●瀬戸支部

2月20日支部会開催

本年最初の支部会を松原氏宅で開催しました。今年はいんボイスが始まって初めての消費税申告がありますので、各店での会計状況など意見交換しました。



「有料サイトの支払いを求められる」「コンビニで電子マネー買ってカード番号教えて」「犯人は様々な人物を装って近づく」「高齢者の家では電話は極力留守電にしてすぐに取らない」等、自分は大丈夫と過信せず、落ち着いて判断することの大切さを再認識しました。

毎月15日は
中華の日
次回の「組合だより」発行は7月予定


大正4年から続く飲食店専門の酒・食品類卸問屋
株式会社 中島屋本店
〒466-0057
名古屋市昭和区高辻町 11-35
TEL (052) 882-2333
FAX (052) 882-3901
HP <http://www.nakashimayahonten.co.jp>


酒類全般・業務用食品
中華食材・冷凍食品
株式会社 マルト水谷
〒486-0932 春日井市松河戸町字段下1400番地
TEL (0568) 34-0771 FAX (0568) 34-0778
<http://www.010m.co.jp>
速達生

業務用食品スーパー アミカ
東海地方を中心に店舗展開する、業務用食材の専門店です。
組合員証のご案内
「アミカカード」と一緒に
当組合の「組合員証」を提示
するとポイントが2倍になります！
お問い合わせは事務局まで
TEL 052-2241123
FAX 052-2241124
Eメール amika@amika.co.jp
組合員様への優待あり!!
中華組合員証のご提示で
アミカポイントを2倍加算!!
ご入会はアミカ各店舗にて受付中!
愛知県内 23 店舗