

## 愛知ブランド認定企業

### ★新日本化学工業(株)

様々な酵素の相乗効果が発揮できる固体(麹)培養法による独自の複合型酵素剤を製造している。研究開発型企業として、環境負荷が少ない酵素等の開発を推進している。



### ★メトロ電気工業(株)

電球類、ヒーターユニット、LED分野で高い技術力を誇る。コタツ用ヒーターでは、消費者の安全性を最優先にした製品が高評価で70%を超える国内シェアを占めている。各種ヒーター類は暖房用だけでなく、様々な工業用機械器具の熱源としても応用されている。



### ★(株)ヒサダ

ロールフォーミング(成形)とは、素材を両手に包み徐々に絞り込みながら形を創っていくような繊細な塑性加工技術。その技術を活かして自動車のドア周り、シート関連部品を生産し、ドア立柱、デビジョンバーの生産量はシェア世界NO.1を達成している。



### 【平成16年度認定企業】

#### ★東洋理工(株)

全国初のプラスチックめっき専業で創業し、成型・成形・加飾(めっき、塗装、蒸着等)・組立までのプラスチック加工製品の一貫生産体制を整えている。MLT(金属音の出るめっき)でオンリーワン技術を有している。



### 【平成17年度認定企業】

#### ★(株)ニッセイ

1942年にミシン部品の製造からスタート。そこで培った技術をコアに、55年に小型歯車、66年にダイカストの製造を開始。69年には念願の自社製品である減速機を開発。以降、減速機のバリエーションアップ、歯車の生産能力・技術力の向上により事業を拡大してきた。



## 大村秀章内閣府副大臣へ要望書提出

安城・刈谷・碧南商工会議所は連名で2月9日に「特定退職金共済における最低掛金額の維持に関する要望」を大村秀章内閣府副大臣へ提出した。

### 要望内容

商工会議所などが実施している特定退職金共済(特退共)の法制化へ向けた検討が行われているなか、厚生労働省は、事業主が労働者のために支払う毎月の最低掛金額について、自らが所管する独立行政法人勤労者退職金共済機構が実施している中小企業退職金共済(中退共)と同額の5千円とすべきと主張している。

商工会議所が実施している特退共では、かねてから毎月の最低掛金額を1千円に設定し、最低掛金額5千円に対応困難な中小・小規模事業者にも門戸を開放するなど、中小・小規模事業者の実態を踏まえた運営を行っている。

平成24年3月末までに廃止される適格退職年金(適年)から特退共に移換した場合には、中退共と同額とすることに基本的に異存はない。

しかし、適年からの移換に関係ない一般的な場合にも、特退共の最低掛金額を5千円に引き上げるとすれば、多くの中小・小規模事業者で加入継続が困難となる事態を招く恐れがあり、従業員の退職金の確保を図る事業者の努力を無し、労働者の労働環境を悪化させる弱者切捨ての政策となる。

適年からの移換に関係のない特退共の最低掛金額については、現状の1千円の維持を願う。

## 異業種交流グループサルビア研究会メンバー募集中!

サルビア研究会では、毎月メンバーが企業視察や勉強会、懇親会等を企画し、メンバー間の情報交換と人的交流ネットワークの構築により、個々の企業の経営力強化と企業の活性化を図るための活動を行っています。

- 年会費: 10,000円
- 開催日: 毎月第2木曜日
- 問合せ: 安城商工会議所(TEL 76-5175)

### ☆平成18年度の活動内容☆

4月	酒の文化館・酢の里視察	11月	アピタ安城南店視察
5月	(株)INAX知多工場視察	12月	懇親会
6月	ヤマハ(株)グランドピアノ工場視察	1月	東洋理工(株)視察
8月	日本製紙(株)富士工場視察	2月	事業報告・事業計画
9月	麒麟ビール名古屋工場視察	3月	(株)大同キャスティングス視察(予定)
10月	日立オムロンターミナルソリューションズ(株)視察		

**活動報告**  
**ダイジェスト版**



**2/5** **決算書・確定申告書**  
**のつくり方講習会**

当所は、「決算書・確定申告書及び消費税確定申告書のつくり方講習会」を開催した。

当日は、講師に税理士の藤原章雄氏を迎え、個人事業者を対象に期中の記帳の完成から減価償却や消費税の決算処理、決算書の作成と記入の仕方、消費税申告書及び所得税申告書の作成における留意点等を説明した。



▲消費税申告の説明をする藤原税理士

**2/14** **会議ファシリテーター**  
**養成セミナー**

当所は、「会議ファシリテーター養成セミナー」を開催した。当日は、講師に宇井経営コンサルティング事務所の宇井克己

氏を迎え、「1日で会議の成果を10倍にする講座」と題し、会議で意見が出やすくなり、結論を出しやすくなる、また決めたことを実行に移しやすくなるための基本的なポイントについて説明した。参加者は、グループ演習において、ファシリテーター(議事進行役)のスキルを講義内容を再確認しながら実践した。



▲グループ演習の様子

**2/15** **三河・知多**  
**地域商談会**



▲商談会風景

当所をはじめ三河と知多の13商工会議所とあいち産業振興機構は共催で「平成18年度三河・知多地域商談会」を岡崎市竜美丘会館にて開催した。

当日は午後から発注企業38社・受注企業114社が一同に会し、個別商談を行った。

**2/19~23** **決算・申告**  
**個別相談会**

当所中小企業相談所は、青色申告事業所を対象に「青色決算・所得税確定申告個別相談会」を2月19日から23日までの5日間開催した。

当日の相談会では、税理士をはじめ安城青色申告会の役員、当所経営指導員らが訪れた皆さんの相談に応じた。



▲大盛況の個別相談会

**2/16~** **各部会委員会**

当所は、3月28日の通常議員

総会に向けて、各部会・委員会を開催した。

2月16日に広報委員会、19日に建設部会と観光・サービス部会、21日に金融部会と交通運輸部会、22日に商業部会、23日に中小企業委員会、26日に工業部会、27日に雇用労働委員会、28日に中心市街地活性化委員会を各々開催し、平成18年度事業報告並びに平成19年度事業計画(案)を中心に協議した。



▲観光サービス部会の様子

**2/21** **運営懇談会**

当所は、正副会頭、各部会・委員会の代表が集まり「運営懇談会」を開催した。

当日は、更生病院跡地利用を考える「中心市街地拠点整備構想策定懇話会」に委員として出席している石原会頭が商工団体代表としての意見をまとめるた

め、出席者らと懇談した。

施設整備案では、医療施設・学校・コンベンションホールなど様々な案が出されたが、整備される面積や区画、コンセプトなどが問題点として挙げられた。

懇談会で出された意見は石原会頭が懇話会において商工団体の意見として報告される。



▲懇談会の様子

**議員職をとする者の変更**

「アイシン精機(株)安城工場」  
好永 敏・杉浦正男



議員  
杉浦氏



議員  
青山氏

「アンデン(株)」  
榊原正昭・青山一樹

# 会員事業所訪問



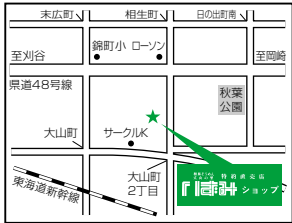
▲広くて明るい店舗です

秋葉公園のそばに店を構えて三十年、昨年7月にリニューアルした和泉そうめん直売店「いずみショップ」を紹介します。駐車場が増え、入りやすくなった店内は、いろんな種類のうどん・きしめんが並んでいます。この春のオススメは、よもぎ入り手延細うどん「もえぎ」と桜葉入り細うどん「花もよう」。春らしい爽やかな色合いと香りが楽しめます(各2人前525円)。

人気の煮込みうどん・きしめんは塩分の少ない手延麺で、ゆで汁を捨てずにタレを入れれば出来上がり。八丁味噌、八丁たまり、八丁味噌カレーの3つの味で簡単・美味しくいただけます(各2人前525円)。

駐車場が  
広くなりました

和泉そうめん 支店の直売店  
いずみ ショップ



大山町2-9-24  
TEL 74-3310  
☎0120-299617

**休** 年中無休  
日曜のみ8時～19時30分  
(光岡)

店主の峯名さんは、手間を惜しまず一人ひとりに合わせた商品選びを手伝ってくれます。麺による茹で方の違いをちゃんと教えてもらえるのも専門店ならでは嬉しいサービス。

種類だけでなく菓子の進物もご予算・お好みに合わせて用意します。またお客様が以前に発送した商品・宛先を記録し送り状を印刷するので、地方発送も手間がかかりません。商品以外の荷造り・発送だけでも承ります。

そつめんの入荷は4月中旬からです。お楽しみに。



▲お勧め商品を手にする峯名さん



今回ご紹介するお店は、昨年12月にオープンしたばかりの日本料理店「日本料理 戸たに」。

若いながらも板前歴17年の大将が季節野菜や旬の魚などを駆使して四季折々のもてなし料理を振る舞ってくれます。

お昼はミニコース仕立の「おまかせランチ1575円」と飛騨牛の5等級を使ったボリユーム満点の「牛まぶし膳2100円」。

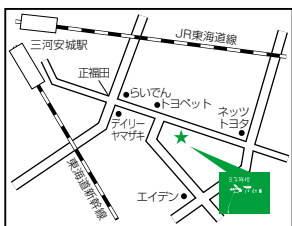
夜は「おまかせコース5250円」と一品料理525円。

一品料理では、「牛肉と豆腐のせいろ蒸し1500円」や味噌が香ばしい「朴葉焼き1200円」。

和みの  
ひとときを



クーポン券付



三河安城東町1-27-32  
THE STATUS 1F  
TEL 72-5501



**休** 水曜日  
時30分  
**営** 11時～14時、17時30分～22時

(岩井)

「戸たに」で過ごしてみませんか。

和みのひとときをぜひ、日本料理「戸たに」で過ごしてみませんか。

愛きょうのある大将と気さくなスタッフが、お客様をおもてなししてくれます。

外の気候を気にせず、店の窓の外全体を流れる水のカーテンは、夜になるとライトアップされ幻想的な雰囲気。そんなお店の店内は、最大12名まで座れる個室座敷もあり接待などにも最適で仕切れば少人数利用も可能。カウンター席では大将の包丁さばきを見ながらゆっくりと食事を楽しむことができます。

