



思ひやる心やかかねてながむらん

まだ見ぬ花の面影にたつ

鴨長明

「小雨滴る桜哉」 2017 年 4 月 名古屋市平和公園

うらかな好季節を迎え、皆様には益々ご隆盛のこととお慶び申し上げます。当組合も無事年次終了することが出来、今月 5 月の総会へ向けて準備を進めているところでございます。皆様には改めてご案内をさせていただきますので何卒よろしくお願ひ申し上げます。

世界的な経済停滞の中、我が国はとりわけ厳しい状態にあります。現政府も多くの施策を展開していますが、労働供給の減少と先進諸国の中で最低といわれる労働生産性の低さが阻害しデフレ脱却に至らず今なお低迷を続けているのが現状です。そのような中、我々中小企業が成長を続けるための喫緊の課題は生産性の向上だと思われま

す。外国人労働者を含めた多様な働き方を取り入れ、給与についても生活給から実績給へと移行して付加価値と無関係な仕事量をなくす努力をする必要があります。組合が行っている外国人技能実習生受入事業は決して労働力不足を補う制度ではなく国際貢献を本旨としていますが、現に実習生は日本の労働法の適用下にあることと、現に受け入れている事業所にとり事業継続にはなくてはならない存在になっていることからも積極的にこの技能実習生制度の活用をお勧めいたします。昨年の法改正により介護職の技能実習生制度職種追加、及び技能実習期間が三年から五年に延長されることとなりました。監理団体としての組合の役割は益々重要視され責務もさらに増すこととなり組織の質の向上も求められることとなります。これからも労務の専門家スタッフとともに組合事業所の働く力向上のための支援を充実していきます。

本事業年度におきましても皆様のご支援ご協力を何卒宜しくお願い申し上げます。

5 月の組合行事

- 5 月 12 日 (金) 17:00~ 愛商連 3 階会議室 第 1 回「勝ち残り経営実践塾」
- 5 月 25 日 (木) 18:00~ 栄・国際ホテル 第 44 回愛知商工連盟協同組合定期総大会

5 月の税務:	国 税	4 月分源泉所得税の納付	5 月 10 日
		3 月決算法人の確定申告 (法人税・消費税等)	5 月 31 日
		9 月決算法人の中間申告	5 月 31 日
		6 月、9 月、12 月決算法人の消費税の中間申告 (年 3 回の場合)	5 月 31 日
		個人事業者の消費税の中間申告 (年 3 回の場合)	5 月 31 日
		確定申告税額の延納届出による延納税額の納付	5 月 31 日
		特別農業所得者の承認申請	5 月 31 日
	地方税	自動車税・鉾区税の納付	* 都道府県の条例で定める日



組合員様紹介

とり日和様は、「郷土料理と備長炭とり焼肉専門店」として、稲沢市に大人気の本店を構え、昨年暮れに、「絶品とり料理を提供する」お店として今池店をオープンしました。

徳さんこと料理人「伊藤彰浩」が作り出す美味しい料理の数々は「本店」「今池店」で皆様のご来店をお待ちしています。ではフード・コーディネーター「伊藤彰浩」が両店を紹介いたします。

とり日和様



【本店】 郷土料理と備長炭とり焼肉専門店

「ひきずり」と「かきまし」は尾張郷土料理の最高峰だと絶賛される程になって参りました。昔ながらの特徴をそのまま引き継いできた証だと思えます。人の心には目には見えない物がたくさん詰まっています。

この心に刺激を与え喜びに繋げていく為にコツコツと営んでいます。ひきずりは鶏のすきやき、かきましは混ぜ御飯、地域で愛され続けられた呼び名です。今の 40 代くらいまでには届いていない呼び名となっていました。そこでもう一度、この味と呼び名を残しているようにと願ひ、店の前に大きな看板をドカーンと掲げています。今では地域の小学生までかきましくださーいって言われるようになり喜んでます。

鶏の焼き肉は、鶏の部位は 9 種類、味付けは 10 種類以上です。

部位を選び、好みの味付けをして仕上げれば、シエフが味の付け方を 1 ブルに届いて焼くだけという仕組みです。なかでもハチ味噌味・ねぎ塩味は、焼けば煙も一番です。が根強い人気となっております。お飲み物は、いつでも 290 円のワインと 12 球団カクテルは人気があり楽しんでいただけます。



【今池店】 とり料理の旨い店

小店舗の今池店では、とり料理の旨い店をキャッチフレーズとし、ホテルのフレンチ出身であるオーナーが和洋折衷腕を振るって企画します。

とり焼肉 郷土料理 (ひきずり、かきまし)、鉄板焼き、串揚げを軸に、今池座布団寿司 (ウニいくら山盛り) や旬の食材などでお客様に感動を与えます。

大衆の食べ物を大衆の価格で食べられませんが、ちよつと贅沢な気分にする仕掛けにしてみました。

またスポーツ観戦後に立ち寄るお客様や、海外からの旅行中のお客様も多く、地域にあった料理として、アヒル、ローストビーフ、ステーキ、ジビエ、燻製などなどバル料理も多数用意しております。

お飲み物は「anise」を主体としています。その中でもワインを存分に楽しんでいただくために期間ごとに新しいワインを発掘してローテーションしております。もちろん日本製のワインです。



【稲沢本店】 稲沢市西島 1 丁目 11-9 0587 (36) 9535

【今池店】 名古屋千種区内山 3 丁目 052 (731) 3788

http://toribiyori.jp

【イベント】 毎月、割引イベントや店長自慢の特別料理がお手軽価格で召し上がれますよ! 29日は肉の日でとり焼き肉料理が全品破格の 290 円です。野球期間中はドラゴンズ応援イベントとして、勝ゲームの点差により指定商品が割引されるので楽しさ満点です。



オーナー シエフ 伊藤 彰浩

夢のゴミ処理技術! 究極のゴミ処理

次世代型有機物減容装置 E R C M を名古屋守山区の「玉三屋食品」様に見学に行ってきました。

それは縁あって、愛商連ビル 1 階のロビー一角に「人事・採用・EAP」の無料相談会を、毎週水曜日開催している英国の CSR プラクティションの資格を持つ清水一守様からの新技術・新装置紹介でした。

「どのような廃棄物・ゴミでも、有機物は数時間で化学分解されてセラミックの粉末になり、無機物はそのままの下部に溜まる。しかもこの減容機は入るものを選ばない」という説明でした。

これには鹿島理事長も絶句し、「信じられない」ということで、すでに導入し稼働させている「玉三屋食品」様にお伺いし、開発主体の株式会社 ASK 商會東工大院生の小林様の詳細な説明を受けました。



次世代型有機物減容装置 E R C M

取材

清水 一守 様



株式会社 ASK 商會 開発部長

発明者助手 小林 靖典 会長秘書 東京工業大学博士後期課程 最終処分場技術管理士

URL: http://www.ask-shokai.com



説明する ASK 商會小林様