



# ASK Monthly 通信

Vol. 51 2018年 12月号

編集・発行 / 愛知商工連盟協同組合 〒461-0040 愛知県名古屋市東区矢田 1-3-11



中小企業をサポートする愛知商工連盟協同組合へ  
お気軽にお問い合わせください。  
ご相談お待ちしております。



初冬の候、皆様には益々で隆盛のこととお慶び申し上げます。

来年4月末日、改元により終わりを告げる平成最後の師走を迎えるにあたり、時の移ろいを今さらながらに感じ入るこのごろです。来年は知事選、統一地方選、参議院議員選挙の年であり、国、地方のありようが問われると同時に、今国会において焦点になっている出入国管理法改正案の成立次第で、日本の労働者のありようが大きく変わる可能性があります。後々、江戸末期の黒船来航に続く第二の開国と言われることになるやもしれず、多くの国民に不安感が増しています。しかし、人材確保に日常的に悩む中小零細企業にとって外国人はすでにかげがえの無い存在になっており、現行の外国人技能実習生制度の厳格適用と併用して、外国人を単なる労働力ではなく、人として受け入れることができれば、日本の活性化につながり、大いに喜ばしいこととなります。

ただし、迎える側の事業者と日本人労働者は、いまだ日本はアジア最先端国家であると勘違いをした方が多く、その間違った現状認識のままでは多言語をこなし、向上心の高いアジアの若者を裏切ることになります。ヨーロッパ、韓国、シンガポール、台湾との人材争奪戦の中、誰一人日本には来なくなる可能性は否定できません。国の受け入れ態勢の整備もさることながら、私たち一人一人の心のあり方改革こそが一番の重要課題だと思えます。

当組合の国際事業部においても35名中半数近くのスタッフを外国人が占めており、全員二か国語以上を話し、中には四か国語を操るスタッフも在籍しています。その一方、日本人スタッフは数名を除き日本語しか話せません。かくいう私もそうです。

言葉が通ずれば心が通じます。国際国家、国際都市、先端都市を目指し、今日から外国語の勉強を始めようではありませんか。

人生百年時代と言われる中、いつから、何歳から始めても決して遅くはないのですから。

愛知商工連盟協同組合 理事長 鹿島 均 (info@aishoren.or.jp)

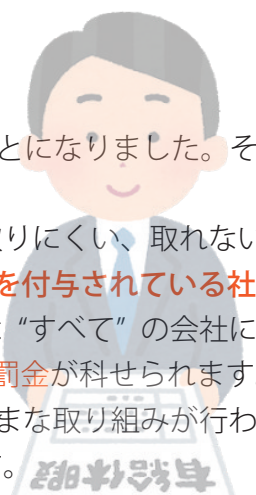


## 注目 制度 News 来春から有休制度改正！

働き方改革の一環として来年2019年4月に「働き方改革関連法」が施行されることになりました。その中には長時間労働抑制策として年次有給休暇取得の一部義務化が含まれています。

以前から制度として設定されているにも関わらず、日本では有給休暇をなかなか取りにくい、取れないといった実情が一般化しています。そこでこの関連法では「年10日以上の有給休暇を付与されている社員に対して、年5日以上は必ず取得させることを義務付ける」とされています。これは「すべて」の会社に対する改正であり、できなかつた経営者には6ヵ月以下の懲役、または最高30万円の罰金が科せられます。

日本でワーク・ライフ・バランス憲章が策定されたのが2007年。それからさまざまな取り組みが行われてきました。今度の改正が、さらにその取り組みを前進させてくれることを期待します。



## ASK 組合員様ご紹介

しゃばらむ 様

### 魚と野菜と酒にこだわった ゆったりくつろげる店

忘年会、新年会もココなら間違いない！それが絶品料理と美酒の店です。そんなお店の店主にお話を伺いました。

旨い魚と美味しい野菜、そしてそんな料理に合う絶品のお酒にこだわったお店が、円頓寺商店街の「しゃばらむ」です。「四季折々の魚・野菜料理に相性が抜群の新潟の銘酒『八海山』を合わせる」がコンセプトという同店では、そのコンセプト通り、日本酒はすべて「八海山」。そして料理では季節の旬の味が楽しめます。

お昼の営業もあり、日替わり定食が人気。肉料理と魚料理のどちらかを選べる「本日の日替わり定食」と、どちらも味わえる「ダブル盛り日替わり定食」があります。定番メニューも、お刺身、鶏の唐揚げ、大海老フライが並ぶ「しゃばらむ欲張り定食」などがあり、迷ってしまいます。

夜は、生マグロ頬肉をさっと炙ってネギとポン酢でいただく「鮪ほっぺの炙酷ポン酢」など、これまた絶品ぞろい。また、最近「インスタ映えする」と話題なのが「こぼれ海鮮いなり寿司」。いなり寿司にこぼれんばかりに海鮮を乗せた、新しい味です。そして今の時期は、忘年会、新年会向けの「ブリしゃぶ鍋コース」に、この「こぼれ海鮮いなり寿司」が入っているそうです。八海山も飲めて料理8品というお得なコースです。

店主・村林和幸さんが目指すのは「美味しい料理と美味しいお酒の提供」はもちろん「アットホームな店」。お店の雰囲気だけではなく、接客でも「家みたいにくつろげる」を心掛けているそうです。

そんな村林さんが今年2018年8月に新しくオープンさせたのが、北陸の海の幸とお酒が楽しめる店「まぼろし海鮮 陸奥」。オフィス街、丸の内のHB丸の内の1階にあり、今の時期は牛タンしゃぶしゃぶがオススメです。また、12月末までは仙台の郷土料理で、仙台セリを使ったセリ鍋が要予約のコースで味わえるということです。



円頓寺商店街に店を構える「しゃばらむ」



話題の「ブリしゃぶ鍋コース」



こちらは丸の内の「まぼろし海鮮 陸奥」。北陸の海の幸とお酒がズラリ

DATE  
しゃばらむ  
開業 平成24年11月  
従業員数 約10人(パート含む)  
所在地 〒451-0042 名古屋市西区那古野2丁目19番25号  
電話・FAX 052-581-2555  
http://syabaram.com/