

出羽商工会 会報「購買に繋げる店作り」

第38号

発行人／上野 隆一

〒999-7601 山形県鶴岡市藤島字笹花33-1 Tel.0235-64-2130

HP 出羽商工会 <http://www.dewa-shokokai>

Twitter DewaSCI_JPN

Facebook 出羽商工会 DewaSCI

平成27年12月15日○発行



渡部たたみ内装

× 出羽商工会

渡部たたみ内装は、事業主の渡部敏雄さんが昭和初期に三川町にて開業。現在は後継者である毅さんと共に、畳から室内装飾まで幅広く手掛けている。

渡部さんは、大正時代から三代続く畳職人。日本特有の文化である「畳」を若い世代にも伝えたいという思いが強くあった。そのような中で、商工会から誘われて参加したのが経営計画作成セミナーだった。事業計画を立て、実践する事の大切さを感じ、経営指導員と一緒に今後の事業計画を作成していく中で、自らの事業の現状と向き合う事が出来たと毅さんは言う。

平成27年7月、若者をターゲットにした縁無し畳の販売、販路拡大を図る事業計画が認められ、小規模事業者持続化補助金の採択が決定。補助金を活用した畳のへり折り機械の導入により、これまで手作業で行ってきた工程が大幅に時間短縮され、量産が可能になった。また、自社のホームページも開設し、今後はインターネットを通じての畳の販売も進めていく方向だ。

昨今は合成繊維や合成樹脂を畳表としたものも多く出ており、畳に対するニーズも大きく変化している。日本の伝統である畳文化を、時代に合わせ、人々の暮らしに合わせながら、新たな畳の活用を積極的に追及している。

渡部たたみ内装 渡部 毅さん

平成27年度小規模事業者持続化補助金で畳のへり折り機械を導入した。

商品の魅せ方を変えるだけでお店は劇的に変化します

お客様目線でお店作りを！

みなさんは、毎日のお店作りについてどう取り組んでいらっしゃるでしょうか？「時間がなく商品をただ並べるだけで精一杯」「マンネリ化している」「ディスプレイはちょっと苦手……」等々、そんな言葉をよく耳にします。確かに日々の営業の中で、お店作りを改めて考えることは大変なことかもしれません。しかし少し視線を変え、商品の見せ方を変えるだけでお店は劇的に変化をします。何故なら、ディスプレイは感覚や感性だけで行うものではなく、そこにはちょっとした「しくみ」や「手法」があるからです。今日は詳しいお話しが出来ず残念ですが、私は3年ほど前から庄内地域でディスプレイセミナーを行わせて頂いています。こ

れまで様々な業種のお店の方にご参加頂いて来ました。セミナーの課題（宿題）として、自分のお店のディスプレイを改善し、Before ↓ After を撮影して発表してもらっています。その出来栄は大変素晴らしい、みなさんがレクチャーで得た手法を使い、創意工夫された様子が随所にうかがえます。棚やテーブル、スペースも大小様々ですが「どうやったらかお客様の目を留めることが出来るのか」と言うことを真剣に考えて作られた熱意が伝わってきます。この「お客様目線でお店や商品を見ること」がディスプレイの基本となる考え方です。お店側やメーカーの都合で並べられたお店はお客様を

楽しませることが出来ません。せっかく来店頂いたのですから、お店の中をぐるぐる回って色々な商品を見て頂きましょう。ディスプレイは商品の魅力を提案することなのです。食品であれば「美味しそうだなあ」「衣料品であれば「素敵だなあ」と言う気持ちにさせることがディスプレイの役割であり、それは「買いたいなあ」と言う気持ちに繋がって行くのです。

では最後に簡単に出来るお店のチェックの方法をご紹介します。お客様の目線になってお店の写真を撮って下さい。入口の外から、店内に入ってすぐの位置から、さてどう見えているのでしょうか？撮った写真は出来るだけ大きな画面で、店内以外の場所で見るともポイントです。とにかく客観視することが重要なのです。写真からは普段気づかなかったことが山のように見えてくるはずです。それからもう一点、改善の手直しと共に、お店の中に一ヶ所良

いので「注目ポイント」を作ってください。お客様が興味を持って立ち寄って下さる場所を作るのです。

これからクリスマス、お正月と心躍るシーズンがやって来ます。みなさんのお店がお客様を楽しませ、ワクワクさせる魅力的な場所になりますよう願っています。



池松 美千代 Michiyo Ikematsu

Pure Heart 代表
Office K&M ディスプレイ担当
経済産業省中小企業庁支援専門家
山形県商工会連合会専門家

PROFILE

パーティー、ウエディング、マスコミ等さまざまなフラワー装飾の現場を経たのち、テーブルコーディネートを学び、2004年フリーに転向後、食空間全体のコーディネートを数々手掛ける。現在、商品の「魅せ方」の重要性を伝えるべく全国各地で企業向けディスプレイセミナーを企画・実施するほか、店舗や売場の改善指導、販促イベントの企画提案およびディスプレイ支援等を行っている。また、東京ビッグサイト等での展示ブースの制作実績も多く、百貨店における催事コーナーのディスプレイや店舗リニューアルにも参画。

店内以外の場所で見るともポイントです。とにかく客観視することが重要なのです。写真からは普段気づかなかったことが山のように見えてくるはずです。それからもう一点、改善の手直しと共に、お店の中に一ヶ所良



事例紹介

Case1

古代布温海しな織り 柴田屋



[温海地区]

古代布温海しな織り 柴田屋
柴田 千尋さん Chihiro Shibata

水瓶座 O型

〒999-7204 鶴岡市湯温海字湯温海222
TEL 0235-43-4111お客様の滞在時間が増加
お買物が楽しくなる店作り

あつみ温泉に帰郷して事業に携わるようになって今年で3年になります。温泉街には意外なほど店作りに力を入れているお店が多く、そこから刺激を受けて商工会の専門家派遣制度を利用してディスプレイについて勉強しているところです。

当店は足湯が目の前にあるため観光客の通行が多く、伝統工芸品のしな織り製品を始め、和雑貨から婦人服まで取り扱っています。店舗へのアプローチから店内を回遊する動線においてお客様の目線に立ち、場の統一感を意識しながら、どうしたら興味をひいてもらえるか、どうしたら手にとってもらえるかを考えながらディスプレイを見直しました。その甲斐があつてか、お客様の滞在時間は目に見えて増加しています。

今回の支援は店作りについて考え直すきっかけになり、季節ごとに変化をつけたいとも考えているため、試行錯誤を繰り返しているところです。あつみ温泉を訪れるお客様にとってお買物が楽しくなるお店を実現したいですね。



暖色系の照明で暖かく落ち着いた雰囲気



和風の店内に赤と紫のアクセント色を入れた



お客様の目線を意識したディスプレイ

事例紹介

Case2

たちばなや



[温海地区]

株式会社たちばなや

専務取締役

佐藤 鉄平さん Teppei Sato

牡羊座 O型

〒999-7204 鶴岡市湯温海丁3
TEL 0235-43-2211スタッフのモチベーションが向上
おもてなしを表現する店作り

弊社では土産品売場もお客様に対するおもてなしの表現の一つと考え、以前から売場のディスプレイにも力を入れてきました。しかし、個人のセンスや独学では限界を感じたため、商工会の専門家派遣制度を利用して勉強しています。

土産品売場ではお菓子やお酒といった食料品、雑貨に衣料と様々な商品を扱います。商品によってボリューム感を演出するところと、あえて間をとって落ち着いた雰囲気を演出するところ。庄内らしい演出でお客様を引きつけるところと、手作りのPOPでお客様を立ち止まらせるところ。支援に基づいてスタッフが工夫を重ねており、客単価の上昇など数字による成果も表れています。

何よりの成果はスタッフのモチベーションが向上したことです。どうしたらお客様にお買物を楽しんでもらえるのかを考え、スタッフがディスプレイに意欲的に取り組むようになりました。これからもスタッフ一丸となっておもてなしの気持ちを表現したいですね。



「展示」を交えたディスプレイ



空間を生かした落ち着いた演出



ひとつひとつ丁寧にお酒の説明を入れたPOP



[朝日地区]

菅原貞夫商店

事業主 菅原 貞夫さん

Sadao Sugawara

昭和21年11月生まれ 射手座 B型

〒997-0623

山形県鶴岡市上田沢字真棒14-4

TEL 0235-55-2760

FAX 0235-55-2008



画家原田泰治氏が描いた菅原貞夫商店



昭和レトロな看板を生かしリニューアル



菅原貞夫さん

はるみさん

レトロな雰囲気を生かした店づくり 摩耶山登山、画家原田泰治の 情報発信の場としても利用

平成27年度
補助金採択

昭和21年、父貞三が朝日地区旧大泉村の中心部である現在地に、生鮮三品や燃料小売店として創業。地元に住んでいる人たちには無くてはならないお店として営業してきました。昭和20年代から30年代ごろは、近くに映画館や飲食店などもありこの地域も大変栄えていました。しかし、昭和の大合併で、大泉村・本郷村・東村が合併、旧朝日村となり、平成19年には鶴岡市に合併。この地域の人口が大幅に減少する中、平成25年、佐藤指導員から小規模事業者持続化補助金についてお話をいただき、補助金を活用した店舗改装にふみきました。人口減少や高齢者世帯の増加など経営環境が厳しくなる中、「昭和の香りがするお店づくり」をコンセプトに事業に取り掛かりました。佐藤指導員から提案いただき、商工会の専門化派遣事業を利用して三浦雅浩さん（三浦雅浩デザイン室）から店づくりについて支援していただきました。当店には、画家の原田泰治さんが平成15年頃の当時の店の様子を描いた絵画が店内に飾ってあります。三浦雅浩さんからこの絵画と同じ配色にすべきとの提案がありました。この絵と同じ建物である当店にファンの方が立ち寄ることがあるからです。改装後は入り口に大きな昭和のイメージの暖簾がかかっています。看板設置も昭和の建物を残すため、現在も残っているコカコーラやファントアの貼り看板や東北ハムなどのレトロな看板を活かしフレームや接合面を変えリニューアルされています。床は昔ながらのコンクリートで今なお井戸の湧き水が流れ出る懐かしい状態が残っており、都心や郊外からのお客様にはきっと癒しの場になるのではないかと思います。今後は、休憩所や摩耶山登山、原田泰治の情報発信の場として提供することも考えております。



担当経営指導員より

出羽商工会 経営指導員
佐藤 一男 Kazuo Sato

昭和の雰囲気が色濃く残る菅原貞夫商店さんに、懐かしく「レトロな魅力」を大切にしたりリニューアルができないかと相談され、提案させていただきました。補助金の活用だけではなく、専門家派遣事業の利用により、昔から菅原貞夫商店さんを利用している馴染みのお客さんのイメージを崩さずに改装することができ、摩耶山登山に来る方などにもPRできるようなお店となりました。地元民や観光客の目印となるお店になって欲しいと思います。



[大山地区]

株式会社 本長**代表取締役 本間光太郎さん**

Kotaro Honma

昭和50年12月生まれ 射手座 A型

〒997-1124

山形県鶴岡市大山一丁目 7-7

TEL 0235-33-2023

FAX 0235-33-0878



真悠子さん 光太郎さん



季節感と老舗の雰囲気を活かしたディスプレイ



在来野菜の温海カブを紹介

漬物・在来野菜の可能性を伝えたい 魅せる技術で新たなイメージづくり

平成27年度
セミナー参加

灘の日本酒醸造元へ見習い奉公に行った本間長右工門が粕漬に出会い、その将来性に着目して明治41年に創業したのが「本長」です。今年4月代表に就任し、私で4代目になります。

一番のこだわりは手作りであること、そして100%国産であることです。特に在来野菜は、創業当時から積極的に使用してきました。最近では地域文化のひとつとして注目を浴びている在来野菜ですが、生産者の高齢化等、様々な問題を抱えています。お客様が在来野菜の漬物を美味しく食べていただき在来野菜を知ってもらうことが、生産者が誇りを持って生産を続けていくことにつながっていくと思っています。在来野菜を作る生産者と消費者、その両者をつなぐ当社、3者のうちどこかに無理がかかっては幸福感や経済を回していくことができないはずです。

店舗のディスプレイは、出羽商工会の売り場づくりセミナーに参加した妻の真悠子が担当しています。今までは自己流に商品を並べていたのですが、セミナーに参加してからは店づくりを理論的に考えられるようになったとのこと。商品だけでなく材料となる在来野菜や季節のものを取り入れることによって目に見えて店内が美しくなり、導線を意識することで店内隅々までお客様にじっくり見ていただけるようになりました。

ピクルスは刻んでマヨネーズであえると簡単に風味豊かなタルタルソースになりますし、粕漬とチーズをあわせると最高のおつまみになります。このように食材の一つとして幅広く様々なシーンで活用していただくことで漬物の将来性は広がりますが、そのためには漬物そのもののイメージを変えていかなくてはなりません。当社もロゴや色遣いなどを統一するようにしていますが、さらにブランドの確立を図るのが私の仕事だと思っています。店舗づくりもその一部、今後は見学コースになっている蔵のディスプレイにも工夫を加えていく予定です。

そして、漬物を食べることがちょっと素敵でお洒落な生活の一部になっていけばいいですね。それをお客様・在来野菜生産農家・当社の三者の幸福感につなげていくのが私の夢です。

出羽商工会 経営支援員
難波 玲子 Reiko Nanba**担当経営支援員より**

いつも邪魔しても店内隅々まで掃除が行き届き、美しくディスプレイされ、スタッフの対応も丁寧で素晴らしい本長さん。そこには、製品に対する誠実さと地域文化の一端を担っているという責任感がしみ出ているように感じます。

光太郎さんは老舗の4代目として就任されたばかりですが、地域の文化を大切に、守るためには革新をという姿勢で様々な構想を持っていらっしゃる。その実現のために、出羽商工会は支援を続けていきます。



上ちらし寿司 1,500円 (税別)
※小鉢、お新香、汁椀付き



回 昭紀さん

三川寿し 福仙 (三川)

地魚はもちろん、四季折々の野菜
にもこだわった料理をお出しして
います。にぎり寿司、海鮮丼の
ほかに、地元で伝わる郷土料理も
大切に、お客様に気軽にお出で
いただける店を目指しています。
是非お越しください！



庄司 治さん 明美さん



きまぐれランチ (お昼限定) 870円 (税込)
※他にサラダ、みそ汁、漬物、フルーツがつきます。



地魚中心の握り
2,200円 (税込)



鮓処 朝日屋 (温海)

羽州浜街道 鼠ヶ関港
魚もたらだ泳いでいたら波の華になっちゃうぜ!!
養殖魚なんか入ってないぜ!



千帆さん 佐藤 文典さん

出羽の 旨い 寿司



にぎり上 3人前
2,700円 (税別)



廣さん 斎藤 広美さん

料理 福富 (榎引)

、旧榎引町西荒屋地区にオープンし、今年で
を迎えることができました。
の地魚を使ったお寿司の他に、予約制では
が、スッポン鍋とあんこう鍋を出しています。



三川寿し 福仙

〒997-1301
三川町大字横山字不動野6-3
TEL 0235-66-4190
営業時間
11:30～14:00
17:00～22:00
定休日：不定休



寿しの長三郎

〒997-0033
鶴岡市泉町6-3
TEL 0235-43-2551
営業時間
17:00～24:00
定休日：月曜日



末広寿し

〒999-7204
鶴岡市湯温海甲229
TEL 0235-43-3128
営業時間
17:00～24:00
(土日は11:30～14:00も営業)
定休日：月曜日



鮎処 朝日屋

〒999-7126
鶴岡市鼠ヶ関丙151
TEL 0235-44-2855
営業時間
正 午～22:00
定休日：月曜日
(祝祭日の場合は翌火曜日)



ふじしま金寿司

〒999-7601
鶴岡市藤島字笹花58-1
TEL 0235-64-3876
営業時間
正 午～13:30 (要予約)
17:00～22:00
定休日：水曜日 (予約・注文があれば対応します)



寿司割烹 福富

〒997-0332
鶴岡市西荒屋字川原田221
TEL 0235-57-3158
営業時間
11:30～14:00
16:30～22:30
定休日：木曜日



おばこ寿司

〒997-0141
鶴岡市羽黒町荒川字前田元145-4
TEL 0235-62-4703
営業時間
17:00～22:00
定休日：水曜日



おまかせの料理 3,500円(税込)



森村林蔵さん まつ子さん

おばこ寿司 (羽黒)

シャリは羽黒山ササニシキ。あったかいごはんに冷たい地魚をのせたお寿司は握りたてが一番！会議の昼食やちょっとした宴会に。テラス寿司も人気です。



寿しの長三郎 (鶴岡)

庄内浜から揚がる新鮮な地魚、庄内平野の美味しいお米、そして四季を通じて採れる食材と米処ならではの酒をご用意してお客様のお越しをお待ちしております。にぎり寿司は1,000円から承っております。



今野 健さん 真由美さん



おまかせにぎり
3,000円(税込)



おまかせにぎり
3,000円(税別)



齋藤 彰さん 友子さん

末広寿し (温海)

鼠ヶ関港、鷹屋港の2つの港から水揚げされる魚、貝、エビ類は新鮮そのもの。海の幸、山の幸と食に恵まれたこの土地の食材を使った会席料理(3,000円～)もおすすすめです。ご来店お待ちしております。



寿司割烹

平成6年
22年目
オスス
あります

朝日支部

POWER GATE

(トレーニングジム)

事業主 伊藤 祐輔

〒997-0022

鶴岡市切添町3-26

TEL 0235-33-8629

若返り体(たい)、クビレ体、痩せ体、腹筋割り体をバックアップ。



温海支部

吉野屋

(製塩業)

事業主 佐藤 柏

〒997-7205

鶴岡市温海字戸田 105-42

TEL 0235-43-3313

新潟で18年間、山形は今年4月製造販売開始。見学自由。販売店を探しています。塩が良ければ料理も…。



羽黒・藤島支部

(株)薬王堂

(ドラッグストア)

事業主 西郷 辰弘



薬王堂 鶴岡羽黒店

〒997-0163

鶴岡市羽黒町狩谷野目字南川原456

TEL 0235-62-4811

薬王堂 鶴岡藤島店

〒997-7601

鶴岡市藤島字四ッ屋124-3

TEL 0235-64-8972

毎週水曜・日曜全品ポイント3倍デーです。ご来店お待ちしております。

藤島・温海支部

(株)サンデー

(小売業)

事業主 川村 暢朗

ジョイ藤島店



〒999-7604 鶴岡市藤浪5-1-1

TEL 0235-64-4410

FAX 0235-64-4442

ジョイあつみ店



〒999-7126 鶴岡市鼠ヶ関字奥田17

TEL 0235-44-3111

FAX 0235-48-4521

お客様が、気持ちよく買い物が出来る店づくりを目指しております。

大山・櫛引支部

(株)東北セイムス

(ドラッグストア)

事業主 香田 国仁



ドラッグセイムス鶴岡大山店

〒997-1122

鶴岡市友江字川内296-3

TEL・FAX 0235-64-8773

ドラッグセイムス鶴岡櫛引店

〒997-0334

鶴岡市丸岡町の内309-6

TEL・FAX 0235-57-4424

会員入会無料、年会費も掛かりません。毎週水曜、毎月8、28日はポイントデー実施中。

藤島・温海・羽黒・櫛引・朝日・三川支部

庄内たがわ農業協同組合

(農業協同組合)

事業主 黒井 徳夫



本 所

〒999-7611 鶴岡市上藤島備中下3-1

TEL 0235-64-3000

藤島支所

〒997-7604 鶴岡市藤浪4-105-2

TEL 0235-64-2212

温海支所

〒999-7204 鶴岡市湯温海字湯之里284

TEL 0235-43-3411

羽黒支所

〒997-0141 鶴岡市羽黒町荒川字谷地壇9-5

TEL 0235-62-2141

櫛引支所

〒997-0342 鶴岡市三千刈字藤掛18

TEL 0235-57-2150

朝日支所

〒997-0404 鶴岡市下名川字落合7

TEL 0235-53-2512

三川支所

〒997-1301 東田川郡三川町横山袖東18-2

TEL 0235-66-2323

地域農業の振興と地域社会の活性化につとめてまいります。

温海・羽黒支部

(株)エーコープ庄内

(小売業)

事業主 鈴木 健一



Aコープ あつみ

〒997-7204

鶴岡市湯温海字湯之里181

TEL 0235-43-3671

FAX 0235-43-3008

Aコープ はぐろ

〒997-0126

鶴岡市羽黒町野荒町字北田19

TEL 0235-62-4335

FAX 0235-62-4334

Aコープは、産地とお客様の毎日をつなぐ、窓口です。

出羽商工会 新会員のご紹介

平成27年10月15日現在

藤島支部

有限会社 太洋興業

(業務用冷凍冷蔵庫・食品加工機械販売修理)

事業主 富樫幸彦

〒997-0838

鶴岡市淀川町23-35

TEL 0235-23-0772

業務用厨房機器・冷凍
・空調機の販売、修理
業です。



大山支部

ネバーランド自動車钣金塗装

(自動車钣金塗装・販売)

事業主 阿部 浩昌

〒997-0855

鶴岡市矢馳字下矢馳 60-1

TEL 0235-64-1191

お客様の笑顔が一番に
考えて、丁寧・迅速に
対応しています。



三川支部

みかわ接骨院

(接骨院)

事業主 杉山 藍

〒997-1321

三川町押切新田字対馬

356-2

TEL 0235-68-0090

女性ならではの丁寧で
優しい治療をめざしま
す。



羽黒支部

有限会社 佐産

(青果物・加工食品卸売業)

事業主 佐藤 孝士

〒997-0161

鶴岡市羽黒町押口

字川端 13-28

TEL 0235-25-3310

四季の果物と野
菜の卸売り販売
をしています。



藤島支部

株式会社N.Kエージェント

(サービス業)

事業主 佐々木 昭栄

〒999-7601

鶴岡市藤島字笹花 116

TEL 0235-33-8207

安らかな旅立ちのお手
伝いをさせていただきます。
(おくりびと、ペット霊
園他～)



三川支部

(株)デンコードー ケースデンキ庄内三川店

(小売業)

事業主 井上 恵右

〒997-1316

三川町大字猪子

大堰端 364-2

TEL 0235-66-5411

新製品が安い
ケースデンキ



櫛引支部

菓子・飲食卸 斎藤商店

(菓子食品卸業)

齋藤 康介

〒997-0815

鶴岡市外内島字信州川原

53-6

TEL 0235-22-1635

オフィスコンビニという、
お菓子や飲料の屋内専
用無人販売機の設置を
しています。



藤島支部

ガーデンカフェ

(飲食業)

事業主 石田 幸子

〒999-7601

鶴岡市藤島字笹花 109

TEL 0235-64-3435

美味しいコーヒーを飲
みながら楽しいひとと
きを過ごす憩いの場
にしたいと思っています。



三川支部

(株)ベストウィング イエローハット三川店

(小売業)

事業主 青柳 富士男

〒997-1317

三川町大字成田

新田前田元 383-1

TEL 0235-68-0085

オイル・タイヤの
ことならイエロー
ハットにおまかせ
ください。



新春 会員のつどいを開催します

新年を迎えるにあたり、会員相互の交流と懇親を図るため「新春 会員の集い」を下記により開催いたしますので、お誘い合わせの上多数ご参加くださいますようご案内申し上げます。

日 時：平成 28 年 1 月 15 日（金） 17：00～

場 所：東京第一ホテル鶴岡

開催内容：第Ⅰ部 講演会 17：00～18：00

演題「地方創生にむけて」～歴史から学び、先を見通し、今を考える～

株式会社フィデア総合研究所 代表取締役社長 知久 富男 氏

第Ⅱ部 懇親会 18：00～20：00

(1) アトラクション 大黒舞（出羽商工会女性部藤島支部の皆さん）

(2) 大抽選会

参加費：2,000 円（お一人様）※懇親会含む。但し入場券が必要です。

定 員：300 名 ※先着順となります。

お申込み：平成 28 年 1 月 8 日（金）までに本支所窓口にて入場券をご購入下さい。

※送迎バスを準備致しますので多数ご参加下さい。

●お問い合わせ

出羽商工会本所 TEL 0235-64-2130

榊町支所 TEL 0235-57-2833

三川支所 TEL 0235-66-3795

温海支所 TEL 0235-43-2411

羽黒支所 TEL 0235-62-4252

朝日支所 TEL 0235-53-3580

大山支所 TEL 0235-33-2117



PROFILE

昭和 15 年 10 月生まれ

茨城県猿島郡五霞村（現 五霞町）出身

昭和 39 年 3 月 東京大学教養学部卒業

昭和 39 年 4 月 株式会社 富士銀行入行

平成 8 年 6 月

株式会社 富士総合研究所 常務取締役就任

平成 16 年 6 月

株式会社 荘銀総合研究所 社長就任

平成 22 年 7 月

株式会社 フィデア総合研究所 社長

（商号変更）（現在に至る）

貿易研究会メンバー募集！

参加料：無料

立上げ日：12 月 21 日（月） 16：00～

対象者：個人・法人、会社規模問わず

関心のある方はどなたでもお申込み下さい！



●お問い合わせ

出羽商工会 本所 TEL 0235-64-2130

担当（田澤・保科）

(株)ローソン商品本部ナチュラルローソン商談会を実施！ 貴社の販路拡大に繋げるチャンスです

農工商連携事業の販路拡大支援として、(株)ローソン商品本部ナチュラルローソンのバイヤーに対し、会員事業所自慢商品の試食をかねた商談会を開催する運びとなりました。

食品限定の商談会になります。ナチュラルローソンのコンセプトに合う商品、山形県ならではの商品を売り込みましょう！また、冬期間で、商品（生鮮品）の準備が出来ない場合でも、特色、こだわりがあり次回につなげたい方、是非ご参加ください。

期 日：2 月中旬から 3 月上旬（調整中）

場 所：出羽商工会本所

申込方法：参加希望の方は 1 月 15 日（金）までにお電話にてお申し込み下さい。

後日事務局よりご連絡させていただきます。

ナチュラルローソンのコンセプト

○女性を中心に「美しく健康で快適な」ライフスタイルを身近でサポートするお店です。

○ナチュラルローソンでしか手に入らないこだわりの価値を提供します。

○エコ活動や社会貢献へ向けた活動に積極的に取り組み「人と地球にやさしい」を形にします。

○居心地のよい快適な買い物の時間を提供します。



●お問合せ

出羽商工会 本所

TEL 0235-64-2130

経営指導員

石塚 益美 Masumi Ishiduka

第21回大山新酒・酒蔵まつり 平成28年2月13日(土)開催！

かつては天領として栄えた酒造りのまち・大山。その自慢の新酒を楽しめる大山新酒・酒蔵まつりを開催します。

- 酒蔵めぐり** (1,200円) 正午～16:00・大山地区4蔵元
大山地区にある4軒の酒蔵をめぐり、作りたての新酒を味わえます
- 大山新酒を楽しむ会** (2,000円) 13:00～15:00・いこいの村庄内
ゆったりくつろぎながら作りたての新酒を飲み比べできます
- カクテルパーティ** (500円) 10:00～13:00・大山コミュニティセンター
4蔵元の新酒をベースにしたオリジナルカクテルが楽しめます



12月20日(日) 前売券販売開始！

販売所：出羽商工会大山支所
時間：9:00～15:00

※酒蔵めぐり券のみe+（イープラス）で同時販売

（インターネットまたはファミリーマート店頭のFamiポートからご利用いただけます）

※12月20日(日)は電話による問い合わせはできません。

※12月21日(月)以降の販売は、午前10時から午後3時までとなります。

詳しくは大山観光協会HPをご覧ください <http://ooyama-kankou.jp/>

事業者の皆さま

もうすぐ始まるマイナンバー準備はお済みですか？

マイナンバーの導入準備は、従業員を雇用しているすべての事業者が必要です。

6つの導入チェックリスト

- 決めよう！** ☐ 1 マイナンバーを扱う担当者を決めましょう。
- 集めよう！** ☐ 2 マイナンバーを従業員から取得する際は、利用目的を伝え、番号の確認と身元の確認をしましょう。
- ☐ 3 マイナンバーが記載された書類は、カギがかかる棚や引き出しに保管しましょう。
- 適切に管理しよう！** ☐ 4 ウィルス対策ソフトを最新版にするなど、セキュリティ対策を行いましょう。
- ☐ 5 退職や契約終了で従業員のマイナンバーが必要なくなったら、確実に廃棄しましょう。
- 理解しよう！** ☐ 6 従業員にマイナンバー制度周知のための研修や勉強会を行いましょう。

もっと詳しく知りたい方は **マイナンバー** で検索。

商工貯蓄共済はこんなに役立っています！

小さな掛金（一口2,500円）で大きな保障、融資、貯蓄で役立ちます。

事業の運転資金としてだけでなく、ご家族、特にお子様の10年後の満期を見据えたご加入で、大学進学資金などにあてる方も多くいらっしゃいます。

若ければ若いほど満期金として返ってくる額が上がるのも特徴です。

たとえば…

45歳男性が2口加入
毎月の掛金から年間保険料
10,812円×2口分引かれ…
死亡保障200万
満期金は366,444円

19歳で大学進学予定の女の子
9歳で2口加入
毎月の掛金から年間保険料1,440円×2口分引かれ…死亡保障は200万
19歳で受け取る満期金 **539,796円!!**

詳細は出羽商工会までお問い合わせください。



●お問合せ
出羽商工会 東部センター櫛引支所
TEL 0235-57-2833
経営支援員
佐藤 楓 Kaede Sato

出羽商工会の今後の予定、動き

12月21日(月) 16:00 本 所 貿易研究会立ち上げ
1月15日(金) 17:00 東京第一ホテル鶴岡 会員のつどい

■ 東部センターより(羽黒、櫛引、朝日)

12月8日(火) 15:30 朝 日 朝日支部第2回運営委員会
12月9日(水) 17:30 櫛 引 櫛引支部第2回運営委員会
12月28日(月) 11:00 櫛引支所 東部センター第2回代表理事・センター長会議
1月下旬 15:30 櫛引支所 東部センター合同運営委員会
2月中旬 15:00 ゆぽか 東部センター第3回役職員合同会議
3月4～5日(金・土) 15:00 銀山温泉 他 羽黒支部観光部会研修会

■ 西部センターより(三川、大山、藤島)

11月26日(木) 18:30～ なな味 青年部三川支部町長との懇談会
1月6日(水) 16:00～ 大山支部 大山支部新春講演会・祝賀会
1月31日(日) 10:00～ なの花ホール みかわ あったか冬まつり
2月13日(土) 10:00～ 大 山 第21回大山新酒・酒蔵まつり
2月25日(木) 15:00～ なの花ホール 三川町長との地域懇談会

■ 南部センターより(温海)

1月上旬 温海支所 第3回温海支部運営委員会
1月下旬 あつみ温泉 温海支部運営委員・総代・女性部役員合同研修

平成27年分年末調整個別相談会

<日時>

平成28年1月7日(木)～14日(木)
午前9時30分～午後3時00分

<場所>

出羽商工会本支所

※各種控除証明書、一人別徴収簿
等関係する書類をご持参下さい。

山形県最低賃金改正のお知らせ

山形県最低賃金が時間額、16円UPの696円(発行:平成27年10月16日)に改正されました。
原則、パート・アルバイト含め山形県内で働くすべての労働者に適用されます。

特定(産業別)最低賃金は、年内発効を目的に審議中です。

- 最低賃金に関する特設サイト <http://www.saiteichingin.info/>
- 山形労働局労働基準部 賃金室 TEL 023-624-8224

●表紙の会員 渡部たみ内装 TEL 0235-66-2646
〒997-1321 山形県東田川郡三川町押切新田街道表20

齋藤 和 佐藤 楓 佐藤里香 眞田奈巳 難波玲子 保科友希恵

※訂正 前号4ページ割烹はらだ様記事内、らーめんはらだ様の定休日に関する誤りがありました。正しくは「火曜定休」になります。訂正してお詫言申し上げます。

早いもので今年のカレンダーも、残すところ一ヶ月となりました。この時節になると「あれもこれもしなければいけない」と気持ちだけが先走ってしまいますね。この忙しい年末を元気に乗り切るためには、いつも以上の自己管理も大切ですが、温かい鍋はいかがでしょうか。湯気の立ち上がる鍋料理にはからだの新陳代謝を盛んにする働きや、精神的なストレスをリラックスさせる効果があるそうです。

このあたりでは珍しいすっぽん鍋、櫛引地区にある寿司割烹 福富さんで食べられます。コクのある上品な味わいが魅力。6人位で鍋を囲むのがおすすめです。料金は12,000円くらい。



すこもい編集室より



●遊蜂園

事業主 渡野辺 芳太
(山形県養蜂協会の副会長
・庄内支部長)
〒997-0412
鶴岡市本郷字上ノ平44
TEL 0235-53-3397
FAX 0235-53-3424

の通信販売もしております。天然100%のとりと
した甘さをぜひ味わってみて下さい。

うちの ヒット商品

蜂蜜を作りはじめてから40年になります。朝日の地域はトチの木が多いのでトチの花の蜜が主に採れます。蜂蜜は栄養価が高く、トチの蜂蜜はトチ特有の風味が豊かで、深い甘さとコクがあります。蜂蜜は砂糖の代わりにもなり、幅広く料理に使用することができます。



300グラム 1,242円(税込)
2.4キロ 6,480円(税込)

