下呂商工会 INFORMATION

女性部

石川県金沢市へ視察研修旅行へ

令和5年10月18日（水）に下呂商工会女性部の研修で石川県金沢市へ行ってきました。
道中には福光でワイン工場の見学を行い、金沢ではひがし茶屋街の散策や箔貼り体験を行い、観光地の集客方法やまちづくりについて学びました。
天候にも恵まれ、総勢24名の女性部員同士で交流を深められた楽しい視察研修旅行になりました。

青年部

愛知県犬山市へ視察研修旅行へ

令和5年9月30日（土）に下呂商工会青年部の視察研修旅行を行いました。視察先は愛知県犬山市で犬山城と城下町の見学を行いました。「ナイスで犬山」のガイドの方に犬山城の歴史や背景の説明をしていただきました。また、城下町の街並みの見学を行い、街づくりについて学びました。

TOPICS

8/3【下呂みんよう流し】を開催！「下呂おんど」の継承活動を実施

今年も8月1～4日にかけて、「下呂温泉まつり」が開催されました。4年ぶりに開催された「みんよう流し」の曲目である「下呂おんど」は下呂の伝統芸能であり、後世に残していくべき文化です。そこで下呂商工会では、地元高校生（ジュニアリーダー）や、下呂・竹原中学校の生徒に踊り方を教えるなど、継承活動を行い、当日も参加していただきました。来年も引き続き練習日を設けますので、是非ご参加をお願いします。

プレゼント

下呂商工会オリジナルストラップをプレゼント！

左下の引換券を下呂商工会へ持参していただいた方 **100名** に、
オリジナルストラップをプレゼント！

先着順なので、お早めに。

ストラップ引換券

下呂商工会　〒509-2202 岐阜県下呂市森801-10
TEL. 0576-25-5522　FAX.0576-25-5538　URL.https://www.gifushoko.or.jp/gero/

下呂商工会 HöT Press

vol. 02
2023年11月

NEWS

準備できていますか？
インボイス制度スタート！

適格請求書（以下、インボイス）とは、売り手が買い手に対して税率と税額を正確に伝えるために、従来の区分記載請求書に必要事項を追記した、請求書や領収書、納品書、利用明細書などを指します。
インボイスには以下の7項目を記載する必要があります。

①発行者の氏名または名称　②登録番号　③取引年月日　④取引の内容（軽減税率の対象品目である旨）
⑤税率ごとに区分して合計した対価の額及び適用税率　⑥税率ごとに区分した消費税額
⑦受領者の氏名又は名称　のうち、インボイス導入前には記載する必要がなかった項目は、
②登録番号　⑤適用税率　⑥税率ごとに区分した消費税額 です。

インボイスのイメージ（請求書・納品書の場合）

請求書（納品書）

○○工務店（株）御中　　△△販売（株）
2023年10月分　②登録番号T1234…

10月15日	割りばし	550円
10月15日	牛肉※	5,400円
	合計	43,600円

⑤（10%対象 22,000円
（8%対象 21,600円

⑥消費税2,000円）
消費税1,600円）

※は軽減税率対象

簡易インボイスのイメージ（領収書の場合）

領収書　　2023年10月15日
○○工務店（株）　様

¥43,600円

ただし、飲食代として　上記正に領収いたしました。

内 訳　8%対象 21,600円（税込）
10%対象 22,000円（税込）　⑤

登録番号T1234…　②　　△△販売（株）

まだ対応していない方は

インボイス（適格請求書）制度に経過・緩和措置が設けられます

令和5年10月に導入される消費税の「インボイス制度」。当初、原則3月末までに申請する必要がありましたが、国は未登録の事業者が残っていることから、免税事業者の方は登録申請の際に登録希望日（提出日から15日以降の登録を受ける日として事業者が希望する日）を掲載することで、その登録希望日から登録を受けることができます。
また、下記のような緩和措置・経過措置が設けられました。

- 新たに課税事業者となった場合に、消費税額は売上税額の8割を控除可（3年間の特例）
- 売上1億円以下の企業は、1万円未満の取引についてインボイス不要（6年間の特例）

詳しくは、国税庁「インボイス制度特設サイト」をご利用ください。

インボイス特設サイト

ご来店特典
この冊子を提示いただいた先着10名に、角打ち体験（日本酒サーバーにて30mlを5杯）無料でご提供いたします。

サポート事例紹介 おがわや酒店

岐阜県アフターコロナ・チャレンジ事業者支援補助金

日本酒サーバーを導入し、店内をリニューアルしようと、商工会へ補助金の相談に

下呂市内はもちろん、岐阜県内の酒蔵の日本酒を味わってもらおうと日本酒サーバーの導入を検討。店内は明るく女性も入りやすい空間へとリニューアルし、観光客・地元客の両方から愛されるお店へと生まれ変わりました。

1 非接触かつラベルを見ながら試飲できる「日本酒サーバー」導入を検討

コロナ前は一般的な酒販売店だったおがわや酒店。今ではお店の目玉となっている「日本酒サーバーでの試飲」ですが、以前は手で直接注ぐオーソドックスな試飲スタイルでした。コロナ禍により接触を避ける新しい提供の仕方を探していたところ、日本酒サーバーのことを知ったそうです。
新しい試飲スタイルでは、下呂市内の酒蔵の日本酒はもちろんのこと、「岐阜県内の酒蔵の日本酒を味わっていただけるようにしたいと考えていた」という店長の野村さん。日本酒サーバーであれば、非接触が叶うだけではなく、「舌で味わうだけの試飲」から、「お酒のラベルを見ながら自分で選んだお酒を味わえる試飲」が実現できると、導入を検討し始めました。

日本酒サーバーには3種類の日本酒がセットされており、月毎に中身が変わる。

2 ベストな補助金探しを商工会がサポート

日本酒サーバー導入に伴う店内リニューアルをしたいと商工会に相談へ。「ベストな補助金はないか、一緒に探していただけました」と野村さんは振り返ります。すると、新しい取り組み・経営に意欲的な小規模事業者に使うことのできる「令和４年度岐阜県アフターコロナ・チャレンジ事業者支援補助金がよいのでは」と提案されたそうです。
同補助金へ申請したところ採択され、令和４年12月にリニューアルオープンを実現させました。待望の日本酒サーバー導入はもちろんのこと、店内はおしゃれにリニューアルされ、女性も入りやすい雰囲気になっています。

3 荻原と金山、二つの酒蔵の味を試せるおがわや酒店の魅力

下呂市内には、萩原と金山という離れた場所に二つの酒蔵があります。中間地点となる場所で一度に二つの酒蔵の日本酒を味わえるのが、他の酒屋にはないおがわや酒店の魅力。観光客の中には、下呂温泉を訪れる楽しみの一つとして、日本酒サーバーでの飲み比べにいらっしゃる方もいるそうです。
地元の方々には、夕方から集まりビール片手に語り合う、集いの場としても利用されているというおがわや酒店。また、地元店さんとのコラボで酒袋を現代風にアレンジしたハンドメイド手提げ袋を作製したり、バッグへの刺繍サービスを展開したりと、新しい試みにも取り組んでいます。

VOICE 店長 野村 和也 さま

問合せ：TEL. 0576-25-2215　MAIL. ogawayasaketen@gmail.com

商工会と連携して経営を始めてから８年が経ちます。今回の「令和４年度岐阜県アフターコロナ・チャレンジ事業者支援補助金」では、“女性の方が入りやすい酒屋”をコンセプトに改装させていただきました。おかげさまで、地域に愛され、観光客に愛される酒屋になってきていることがうれしいです。

企業DATE	
代　表	野村 敏博
設　立	1990年
従業員	3名
事業内容	酒販を中心とした卸・小売業

これまでさまざまな補助金を獲得！

「小規模事業者補助金」事例紹介

■事業者名
合資会社やまとや

■補助事業名
新サービス強化のための機械設備導入事業

■内 容
刺繍加工機械の導入による刺繍加工サービス提供

■事業者名
ユニック・ヘアーリラクゼーション

■補助事業名
脱毛を取り入れたエステサービス提供による新規顧客獲得事業

■内 容
脱毛機械の導入による美容サービスの提供

■事業者名
つりがね園

■補助事業名
地元客と観光客のそれぞれに合わせたプロモーション事業

■内 容
折込チラシ・シートタイプ看板・メニュー表の作成による店舗プロモーション事業の実施

商工会員 Pick UP!

ご来店特典
この冊子を提示いただいた先着20名に、おかしプレゼント！

抹茶カフェ みどりいろ

カフェ

「自分自身にとってもお客様にとっても心地よい場所を作りたかった」そんな思いで始めた抹茶カフェ

2022年1月に、40年以上離れていた地元（下呂市幸田）へ帰郷した店主の千田さん。これから下呂で何ができるか考え、計画してきたのが、長年続けてきた茶道の経験を生かした「抹茶カフェの開業と茶道教室」でした。前職である設計のスキルを活かして築98年になる実家の一部の改装設計を自ら手掛け、2022年７月に「抹茶カフェみどりいろ」をオープンした。

現在はモーニングとランチを提供する週５日のカフェ営業と、毎週金曜の夜カフェ営業、さらに月に2回の茶道教室を開催しています。カフェでは本格的なお抹茶と手作りの練り切りを提供するほか、材料にこだわった「麹味噌とパキスタンスパイスカレー」にも力を入れているそうです。油と小麦粉は使わず、千田さんが30年以上愛用しているこだわりの麹味噌や野菜のすりおろしをたっぷり使い手間をかけて仕込むカレーは、常連さん曰く「毎日1回は食べたいと体が求めるカレー」。定休日の前日にはテイクアウト販売することもあります。今後力を入れていきたいと考えているのが「体験型茶道教室」。今年5月からは通常の茶道教室に加え、「トキメキ茶道体験」を不定期で開催するようになりました。これは誰でも気軽に茶道に親しむことができる体験教室で、「茶道を難しくとらえず、もっと身近に感じて楽しんでいただきたい」という思いが込められています。千田さんの教室に通う生徒さんは年齢も性別も住んでいる場所もさまざま。「教室に通っていると普段の生活では出会えない人たちとのご縁が生まれるのがうれしい。毎回、先生の人柄に癒されてほっとします」と語る生徒さんは、みどりいろとの出会いをきっかけに、ずっとやってみたかった茶道を還暦を過ぎてから習い始めたそうです。

「40年ぶりに帰ってきた地元は分からないことばかりでしたが、長年連絡を取っていなかった同級生がお花を届けてくれたり、声をかけてくれたりと、とてもうれしく心強かったのを覚えています。また、地域の方々も温かく受け入れ、何かと気にかけてくださいます。時には助け船を出していただくこともあり、本当に感謝でいっぱいです。商工会の方からは、セミナーの案内やきめ細かいアドバイスをいただけました。お店の営業は初めての事ばかりなので、いつでも相談できる場所があるということが何より心強いと感じています」リラックス効果のあるお抹茶、体が喜ぶヘルシーカレー、心が落ち着く茶道教室、そのすべてから「来てくださる方たちにとって心身ともに心地よい場所でありたい」という千田さんの思いが伝わってくるお店でした。

企業DATE	
代　表	千田 みどり
設　立	2022年
事業内容	飲食店（カフェ）の営業、抹茶体験教室の運営

公式サイト　公式インスタグラム