

『社員キャリア研修』のご案内

6月に、長崎の測量設計会社様にて社員研修をさせていただきました。

事前の課題として挙げられていた点としては、以前の経営者がワンマン経営だったこともあり、社員がやや指示待ちの状態で意見が活発に出にくい、というものでした。「意見が出ない」、というお悩みは度々他の会社様でも耳にしますが、その前提として**意見を安心して言うことのできる場作り・雰囲気の土台作りが重要です。**

今回の研修では、前半で自己分析と他者理解を深め、後半で仕事における自身の強み分析と職場での今後の目標を作成しました。

研修前半では、それぞれの自己分析に重点を置いたワークショップを行いました。その過程でグループでの話し合いを重ねることで自己理解だけでなく、一緒に働く仲間との相互理解を深め、コミュニケーションの土台づくりを行いました。

後半では、自身の仕事上での特性を分析するワークショップを行いました。今回は「素直さ」や「誠実さ」を挙げる方が多く見られ、全体的に和やかできっちりとした風土の会社様であると感じました。自身の持っている強み、周

りの人たちが持っている強みを可視化することで、職場での役割を再認識していただきました。

今回の研修は、本来は半日ずつ行う研修内容を一日に詰めたためボリュームが多いものでしたが、それでも最後まで協力的な姿勢で取り組んでいただき、私自身も学ばせていただきました。

今後、**会社が安定して経営を続けていくためには、これまで以上に社員の協力が必要不可欠になるのではないかと考えております。**会社と共に成長する社員を育てる第一歩として、弊社の社員研修をご検討いただければと思います。(高濱なずな)



らしく…生きる！

自然界の法則が、掟破りなのか壊れていく
余りにも文明の力に頼りすぎたのか…と思わ
なくもない
駆除するとか、環境問題はさておき…
我が家の紅葉の樹に巣ができていた
野バトが…
気づいて、10日は過ぎていたと思う。漸く雛
がかえった
10日の内、殆ど雨で、強くならんと良いがと思
いながら空を見た
孵化するまで、ずーっと、片時も離れず…

その姿、生き様に…打たれた
自然界の厳しさの中で生きていく
たまには、我々も自分でやれることは自分で
汗流してやってみよう
情報化社会での変化は早過ぎ、DXとか、
何やら世の中のシステムに乗らんと
仕方がないが、情報に接する時間を節約して、
その分、考えることに充てたら…と
思わんでもないが、
今、ちょっと、気になっているのは…
ウーブンシティ…見てみたい！



私たちは中小企業経営者のホームドクターとして、
社員同士、お客様、地域社会との共生(ともいき)を実現します。

残暑お見舞い申し上げます

2021年も折り返しを過ぎましたが依然としてコロナウイルスは猛威を振るっています。

7月現在の統計によると、60才以上の死者が全体の9割を超えており、まさに、高齢者と持病のある人を直撃しているといえます。

現在、高齢者のワクチン接種が進んでおり、高齢者の死者は大幅に減少しています。

人類の歴史はウイルスと共存してきた歴史です。

今後、集団免疫が作られれば収束していくものと願いたいところです。

今回の絆では、顧問先の飲食店の皆様のご紹介をさせていただきました。

弊社でも社員一丸となって、この困難をお客様と共に乗り越えていければと思っております。

C&Aグループ代表 高濱 三喜夫



共同将軍の日

C&Aでは、事業計画策定の支援を行わせていただいています。ここでは単なる数値計画を作成するだけにとどまらず、会社の理念や経営戦略、様々な悩みや課題に対して丸一日使ってじっくりと向き合い、社長の頭の中にあるものを形にするお手伝いをさせていただいています。**激変の時代を全社一丸となって乗り切るために今、必要なのは「社長のビジョン」です。**「ビジョン」を実現するための第一歩、それは社長自らが経営計画を立案することです。それを考える日を将軍の日と呼ばせて頂いております。

今回は三社合同で実施しました。各テーブルに分かれて、当事務所の職員が担当として一日サポートさせていただきました。普段担当として接している以外の職員も担当として入りますのでまた新たな目線の意見が取り入れられたのではないのでしょうか。職員も担当する会社を事前に調べ、様々な意見を出せる様に準備を重ねました。終わった後は皆さん充実した表情でした。

昨年新型コロナウイルス感染症が流行し、私たちを取り巻く環境は一変し、現状維持のままでは厳しい状況に陥る事が予測されます。**今だからこそ一度自社の事をゆっくり考え今後の事業計画を立て、あるべき理想の姿に向けて一緒に考えてみませんか。**定期的に開催して参りますので皆様のご参加をお待ちしております。(園田)



令和3年度税制改正

令和3年度の税制改正については、新型コロナの影響を考慮した改正項目がいくつかあり、代表的なものは次の通りです。

人材確保等促進税制（法人対象）

- 適用期間** 令和3年4月1日から令和5年3月31日までの間に開始する各事業年度
- 内容** 新規雇用者（雇用保険の一般被保険者）に対する給与等を前年度より2%以上増加させた企業に対して、新規雇用者給与等支給額の増加額の15%相当額の法人税額の控除が認められます。

改正前

- 【要件】**
- イ 継続雇用者給与等支給額：対前年度増加率3%以上
 - ロ 国内設備投資額：当期の減価償却費の総額の95%以上
 - ハ 雇用者給与等支給額：対前年度を上回ること
- 【税額控除】**
- ・雇用者給与等支給額の対前年度増加額の15%の税額控除
 - ・教育訓練費増加要件（当期の教育訓練費 $\geq$ 前期・前々期の教育訓練費の平均の1.2倍）を満たす場合には控除率を5%上乗せ（→合計20%）
 - ・税額控除額は法人税額の20%を限度

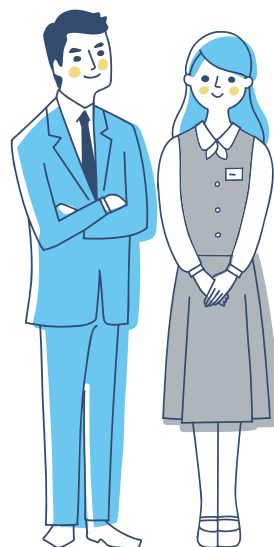
改正後

- 【要件】**
- イ **新規雇用者給与等支給額**：対前年度増加率**2%以上**
 - ロ 雇用者給与等支給額：対前年度を上回ること
- 【税額控除】**
- ・**新規雇用者給与等支給額**の15%の税額控除
 - ・教育訓練費増加要件（当期の教育訓練費 $\geq$ 前期の教育訓練費の1.2倍）を満たす場合には控除率を5%上乗せ（→合計20%）
 - ・税額控除額は法人税額の20%を限度

※雇用者給与等支給額の対前年度増加額を上限とする。

所得拡大促進税制（法人対象）

- 適用期間** 令和3年4月1日から令和5年3月31日までの間に開始する各事業年度
- 内容** 雇用者給与等支給額を前年度より1.5%以上増加させた中小企業に対して、雇用者給与等支給額の増加額の15%相当額の法人税額の控除が認められます。
また、雇用者給与等支給額が前年度より2.5%以上増加し、かつ、一定の条件を満足した場合には、雇用者給与等支給額の増加額の25%相当額の法人税額の控除が認められます。



改正前

- 【要件】**
- イ 継続雇用者給与等支給額：対前年度増加率1.5%以上
 - ロ 雇用者給与等支給額：対前年度を上回ること
- 【税額控除】**
- ・雇用者給与等支給額の対前年度増加額の15%の税額控除
 - ・継続雇用者給与等支給額の対前年度増加率が2.5%以上であり、かつ、教育訓練費増加等の要件*を満たす場合には、控除率を10%上乗せ（→合計25%）
 - ・税額控除額は法人税額の20%を限度

改正後

- 【要件】**
- ・**雇用者給与等支給額**：対前年度増加率1.5%以上
- 【税額控除】**
- ・雇用者給与等支給額の対前年度増加額の15%の税額控除
 - ・**雇用者給与等支給額**の対前年度増加率が2.5%以上であり、かつ、教育訓練費増加等の要件*を満たす場合には、控除率を10%上乗せ（→合計25%）
 - ・税額控除額は法人税額の20%を限度

※教育訓練費増加等の要件：次のいずれかの要件

- ① 当期の教育訓練費 $\geq$ 前期の教育訓練費の1.1倍
- ② 中小企業等経営強化法の認定に係る計画（中小企業事業再編投資損失準備金制度に係る経営力向上計画の追加）における経営力向上の証明

※人材確保等促進税制も所得拡大促進税制も控除額は法人税額の20%相当額を限度し、この二つの規定の重適用は認められず、いずれかの規定のみの適用となります。

住宅ローン控除の特例の延長（個人対象）

- 適用期間** 令和3年1月1日から令和4年12月31日までの間に居住の用に供する

- 内容** 注文住宅の場合は、令和2年10月1日から令和3年9月30日までの間、分譲・中古住宅の取得、増改築等の場合は令和2年10月1日から令和3年11月30日までの間に契約を締結し、令和3年1月1日から令和4年12月31日までの間に住宅に入居していること。
※入居が遅れた原因が、新型コロナウイルス感染症の影響による場合に限りま。

住宅取得等資金の贈与の非課税の特例の延長（個人対象）

- 適用期間** 令和3年1月1日以後の贈与により取得する住宅取得等資金に対して適用。

- 内容** 消費税率10%かつ耐震・省エネ・バリアフリー住宅に該当した場合、1,500万円までの住宅取得等資金の贈与について贈与税が非課税となります。消費税率10%かつその他の一般住宅の場合は1,000万円までの贈与について贈与税が非課税となります。

以上のように、コロナ禍でも積極的に人材採用や既存社員のベースアップを考えている企業や住宅の取得を考えている個人に対しては税の優遇措置がありますので、上記の項目に該当する可能性がある方におかれましては、優遇措置が適用できるか、税額控除額はどれ位になるか弊社の担当者と一緒に確認していきましょう。また税制改正項目は上記以外の項目も多数ありますので、気になることがございましたらお気軽にお尋ねください。（下田）



Let's go eat

飲食店応援企画！ お客様紹介



バー ビート

Bar BEAT

熊本市中央区花畑町のビル内にあり、今年で開業して4年目となります。落ち着いた雰囲気店内では、オシャレで美味しいお酒をゆったりと飲むことができます。フルーツカクテルは季節ごとに使用するフルーツが違うので、その季節ならではの味を楽しめるのでオススメです。私がいただいたのは、白桃のフルーツカクテルでした。ただ甘いだけではなく、酸味もありお酒にマッチしていてとても美味しかったです。自分の好みに合わせてお酒を作ってくださいるので、お気に入りの一杯に出会えるかと思います。また、お酒だけでなくご飯もとても美味しいです。是非、素敵なひと時をBar BEAT様で過ごしてみてください。(前田)



営業時間 20:00～5:00
熊本市中央区花畑町10-8 第1丸ビル2F
☎ 096-352-8836

face book



Instagram



ばにくさけどころ

馬肉酒処 ぼうぶらどん

熊本駅のすぐ近く(北九州予備校さんのすぐお隣)にあり、県内の方はもちろん出張中のサラリーマンの方にも人気のお店です。馬肉にはかなりこだわりをもった店主で、厳選した新鮮な馬刺しや郷土料理は他には絶対負けない美味しさです。しかもその馬刺しをリーズナブルに楽しめます。そして私の一番のお気に入り 焼きラーメン！ 絶品です。更に昨年豪雨被害にあった人吉の球磨焼酎もたくさん取り揃えてあります。新型コロナウイルス感染症対策もバッチリしてあるので安心してご来店ください。(首藤)



営業時間 17:30～23:00
熊本市西区春日2丁目3-24 徳永酒店ビル3階
☎096-322-8114

コロナ過において弊社の顧問先様でも大きな打撃を受けておられるところが多数あります。そこで応援企画と銘打ち、今回は飲食店様に限定してニュースレターでご紹介をさせていただきます。ぜひご来店いただき、その際には「C & Aの絆を見てきました!」と一言お伝えいただければ幸いです。※営業時間・定休日はコロナにより変更がございます。詳しくは各店舗にお問い合わせください。



ぎんなんず

銀杏寿し

熊本市の白山通りにある銀杏寿しさん、創業40年以上になる老舗のお寿司屋です。魚の鮮度はもちろん煮込みや揚げ物など全ての料理が絶品です。弊社での昼食にお弁当をお願いしたのですが、まずボリュームのすごさに驚きました。ただボリュームがあるだけではなく、揚げ物はカリッとジューシー、酢の物はシャキシャキ、煮物は懐かしさが感じられるような優しい味付けで、小食の私でさえもお腹が膨れるのも忘れて完食してしまいました。今度はぜひお店にもお伺いし握り寿司も食べてみたいと思います。皆さんも回らない寿司で満足してみてください。(畑島)



営業時間11:00～22:00
熊本市中央区白山1丁目6-20
☎ 096-362-9082



営業時間 11:30～14:30
18:00～22:00
菊池郡大津町大津1104
ピア・パレスみいけ1F館内
☎096-293-2880

～キュージーヌテロワール ヒサ～

昨年の10月OPENしたばかりの大津にあるフレンチ料理店です。若手フレンチ料理人が頑張っていちゃいます。ここは「美味しいものを健康的に」をコンセプトにしている、新しいスタイルのフレンチレストランです。大津・阿蘇・菊池の綺麗な水で育った高品質な食材の中から、希少価値が高い野菜を厳選し、提供されています。この野菜が本当にどれも美味しい。写真は前回頂きました「ハイウオのとうもろこしソースのせアンティポワーズ添え」、季節によってメニューも違いますので毎回とても美味しく頂いております。ランチやディナーの他にホットサンドやオープンサンド、要予約ですがホールケーキも受け付けておられます。是非皆様も立ち寄られてみてください。(園田)

Instagram





営業時間 11:00～14:30
17:00～22:30
下益城郡美里町萱野1456
☎ 0964-46-2089



しょくさいかん すけ 食彩館あ助

下益城郡美里町中央中学校前の国道沿いにある居酒屋さんで、社長夫婦と二人の息子さんの四人で営まれています。これまでに中央食堂(中央旅館)→中央寿司→居酒屋と、時代と共に事業拡大しながらこの地で続いています。熊本弁で「あすけ(あそこ)行こう」で店名が『あ助』となっていると思っていましたが、「お互い助け合う」「相助ける」「出合いを助ける」という意味も込めているとのこと。

田舎の夜を営業することで明るくし、地域活性化を目指しお客様を元気にしたいと、三代目後継者の晶士さんは仰っていました。現在でも旅館と寿司屋のなごりで、宿泊もできますしお寿司も提供されています。店内に大きないけすがあるため、山治いなのに新鮮なお魚がいただけます。大満足のあ助定食から、リーズナブルなうどんや具たくさん海鮮ちゃんぽんと幅広い内容でお客様に元気をチャージするべくお待ちしております。そして、このお店をもっと長く続けるべく、現在若女将を募集中とのことです。近くには日本一の石段をはじめ様々な観光スポットもありますので、是非一度ご来店ください。(中村)

ちゃ や し ま うまか茶屋志摩

創業1952年健軍電停より徒歩1分この地に開業して来年で70周年を迎えるうまか茶屋志摩様。歴史を感じさせる建物は熊本地震の影響により、H30年に解体。平成31年4月に新店舗にて再開されています。これからというときにコロナの影響を受けておられますが、長年営業をされていることもあり、常連さんたちも通常営業となることを望まれていることでしょう。先日お邪魔したときも顔なじみのお客様で満杯でした。その際に注文した料理が、熊本といえば馬刺し、これは外せない。更に、マスター手作りのグラタン、こちらはベシャメルソースから手作りで仕込みの時は大変らしく、気合いを入れて作られており、根強い人気の1品です。

更に、ママ手作りのじゃがいも餅(チーズ入り)こちらは、あまじょっぱい味付けでもちもちしていて、やはり鉄板の一品です。そして、友ちゃんが注いでくれるビールや日本酒は最高ですね。日本酒も珍しい銘柄が多いのと、行く度に違うので、それも毎回楽しみです。他にも本日おすすめの品はホワイトボードに掲示してあります。どれもおいしいですので、ぜひ、ご来店くださいませ。(中村)



営業時間 18:00～23:00
熊本市東区若葉1丁目1-11
☎ 096-368-3346



営業時間 18:30～23:00
熊本市中央区下通1-4-19
☎096-322-7900



営業時間 11:00～15:00
17:00～21:00
熊本県人吉市宝来町1343
☎ 0966-35-7877



Let's go eat
飲食店応援企画! お客様紹介

ブ ロ ス BROS.よしむら

熊本が誇る老舗のフレンチ料理店のBROS.よしむら。昭和57年に熊本市中央区下通でOPENされこの度、40周年を迎えられます。

シェフは東京ヒルトンホテルで修業を積み、本格フレンチを地元の熊本のお客様に味わってもらいたいという想いで創業されたとのこと。長年、通われる常連のお客様も多く、親子3世代で来店するお客様もいらっしゃるということ。多くのお客様がこのBROS.よしむらで誕生日や記念日などの特別な時間を美味しい料理とともに過ごされたことだろうと思います。旬な食材を使った、見た目の美しさと繊細な味わいの数々の料理に私たちもテンションが上がり、コースを堪能させていただきました。看板メニューは粗目のお肉が肉々しさを引き立たせる食べ応えのあるチョップドビーフです。

お席はカウンターだけですので、予約を入れてからご来店されることをおすすめします。
(高濱 亮)



ま つ だ や 松田うなぎ屋

人吉駅から車で10分ほどの距離にある、大正8年創業の老舗うなぎ屋さんです。

昨年7月、コロナの感染拡大の不安も募る中、襲ってきた豪雨災害によって、松田うなぎ屋さんも床上浸水などの甚大な被害を受けられました。ですが、会社一丸となり急ピッチで店舗を修繕し、人吉市内でもいち早く開店されました。

厳選されたうなぎの地焼きの炭火焼きにこだわっておられ、注文が入ってから丁寧に焼かれるため少し待ちますが、運ばれてくる本格蒲焼うなぎは、身が厚く中はふっくら、焼き目はパリッと、濃いめの甘口だれに絡んで絶品の一言です。また、サイドメニューにある蕎麦も実は、自家製純手打ちというこだわりの品です。

駐車場が非常に広く、社員旅行などの団体旅行の際はバスでそのまま来ることができしますので、ぜひ人吉に来られた際にはお立ち寄りくださいませ。(高濱 なずな)

