

十日町 商工会議所会報

7

2022 No.556

会員数：1,251事業所



十日町 初夏の風物詩 続々と開催！

5月15日(日)から22日(日)まで「第18回きものの街のキルト展」が、6月2日(木)から4日(土)まで「～職人探訪～十日町きものGOTTAKU」が開催されました。

詳細は2ページをご覧ください。

..... 本号の主な内容

- 「きものの街のキルト展」「きもの GOTTAKU」—— P2
開催報告
- 会員ひろば—— P4
「□福餃子」を訪問しました
- 健康ワンポイントアドバイス—— P5
「牡蠣の勧め」
田中外科医院 院長 田中陽一 氏
- オンライン化・デジタル技術活用ワーキングチームコーナーほか—— P8

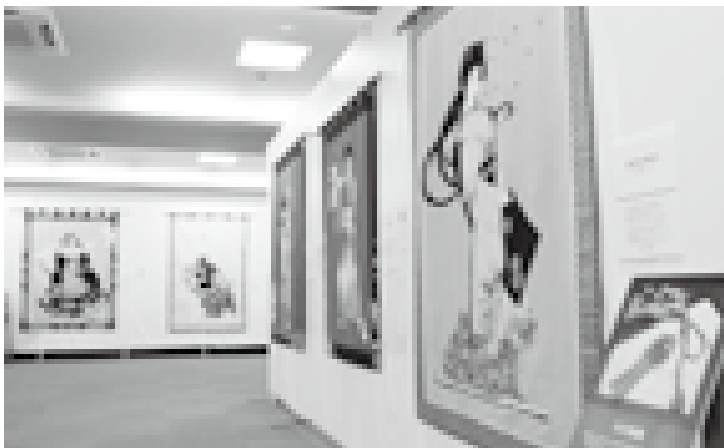
十日町商工会議所

〒948-0088 新潟県十日町市駅通り17番地 TEL(025)757-5111 FAX(025)752-6044
E-mail info@tokamachi-cci.or.jp URL <http://www.tokamachi-cci.or.jp>

第18回 きものの街のキルト展

5月15日(日)から22日(日)の8日間「きものの街のキルト展」(主催:きものの街のキルト展実行委員会)が開催されました。新型コロナウイルスの影響で3年ぶりの開催となり、過去2年分のキルトコンテスト応募作品が市内各所に展示されました。当所「エコマール」2階多目的ホールでは、特設展「布絵作家・皆川末子(みながわ・すえこ)作品展」が開かれ、皆川末子氏の布絵23点が展示されました。

他にも商店街や展示場には多くの作品が展示され、期間中のべ7,000名の皆様が来訪され十日町市内が賑わいました。「素晴らしい作品を観ることができて嬉しい」「遠くから来てよかった」「また十日町に来訪したい」等、お客様よりお喜びの声を沢山いただきました。



職人探訪

十日町きものGOTTAKU開催

十日町きものGOTTAKU実行委員会は、6月2日(木)～4日(土)の3日間、全国では唯一となるきものの工場見学イベント「十日町きものGOTTAKU」を開催しました。

きもの製造工場やメンテナンス工場等のきもの産業に関連した現場を一般の方から見学してもらうというイベントで、きもの関連企業8社の参加のもと、273名の方々から見学いただきました。

工場見学やきもの展示、飲食店で限定のコラボメニューを堪能して、十日町にあふれる「きもの魅力」「伝統を引き継ぐ職人の技」「きものに関わる人の熱い思い」を感じていただくことを目的に開催。

コロナ禍で3年ぶりの開催でしたが、普段は見ることのできない現場を見ていただき、きものづくりの魅力や技術力、品質の素晴らしさを肌で体験していただき、参加された方からは大変満足したという声を多くいただきました。



本醸造

天神醸造

魚沼酒造株式会社
十日町市中条八幡
☎752-3017



きもの幸せを考える

株式会社

きものブレイン

- きもの総合加工
- きものデリバリーセンター
- きもの製造販売
- きものアフターケア診断士講座
- 無菌人工給餌周年養蚕事業



十日町市高田町六丁目510-1 TEL.025-752-7700 (代)

花いっぱい事業

当所では6月18日(出)に中心商店街と共同で、にぎわい創出や地域住民との連携を深めることを目的に花植え作業を行いました。アーケードの支柱に取り付けられたポットや店先に置かれたプランターに色とりどりのペゴニア、日日草、インパチェンスが植えられました。



会費[前期分]ご納付の御礼

口座振替契約の方は6月20日(月)にご指定口座より振替させていただきました。

会員の皆様におかれましては、格別なるご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

なお、集金事業所につきましては、職員がお伺いしますので、ご協力をお願い申し上げます。

「フードメッセinにいがた2022」への出展者を募集します

新潟市で開催される「食」を中心とした国際見本市です。新潟の「食」を求めて多くのバイヤーが来場します。

●日時：11月9日(水)～11日(金)

●会場：朱鷺メッセ

*詳細につきましては折込チラシをご覧ください。



～ 7月の金融個別相談会 ～

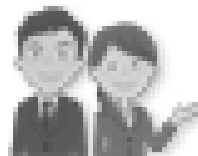
○日本政策金融公庫 一日金融公庫相談会 ※詳細は同封チラシをご覧ください。

日 時：7月13日(水) 午前10時30分～午後4時

自社または商工会議所からのオンライン相談も随時受け付けております。詳しくは十日町商工会議所までお問い合わせください。

○新潟県信用保証協会

日 時：7月12日(火) 午前10時30分～12時



相談をご希望の方は、事前に当会議所担当 (☎757-5111) までご連絡ください。

マル経資金

を利用しませんか

無担保・無保証人で
2,000万円まで融資

年 利 率 1.21%
運 転 資 金 7年
設 備 資 金 10年

※年利率は6月17日現在

おいしい「笑顔」が
大好きです！

私たち自慢の地酒、
コンセイユ厳選のワイン、
鹿児島から仕入れてきた幻の焼酎。
おいしいお酒に出会うたび
お客様の笑顔が浮びます。



みや こう
(有)宮幸酒店 ☎0120-39-2558
TEL025-752-2558

十日町市昭和町1丁目 営業時間 9:00～19:00

大切な人に贈りたい

★ ★ ～8.15(月)まで
お中元&サマーギフト 承り中！



この他にも様々な商品をご用意しておりますのでお気軽にご相談ください。

該当企業様へ
10月1日より義務化
**アルコール
チェッカー**

詳しくはスタッフまで！



(株)滝沢印刷 文具館タキザワ 十日町市本町2丁目
TEL(025)757-2191

口福餃子

住 所：十日町市本町6の1丁目
560番地7
電 話：025-761-7198
営業時間：11:30～14:30
17:30～21:30
定 休 日：不定休

今月は本町6丁目にあります「口福餃子」にお邪魔し、七宮旭さん・谷文佳さんご夫妻からお話を伺いました。
お二人の出身は中国。高校で知り合い、旦那様は高校卒業後來日。奥様は大学卒業後、ご結婚を機に来日。以前は福島県にお住まいでしたが、子供の誕生を機に十日町へ移住して今年で10年目になります。



オープンして2年を過ぎた口福餃子さん。名前の由来は「口」は「福」は幸せで、「口」に幸せを」の意味を込めて付けたと言います。
ご主人がコツコツと準備されたという店内は温かみのある落ち着いた雰囲気です。



ご主人が手掛けた内装

メニューにはラーメン、炒飯、餃子など様々な中華料理が並び、その中でもおすすめるはお店の名前でもある餃子です。餃子は大きく、小粒、ニンニクの3種類。それぞれ皮の厚みや餡の野菜と肉の分量を変えるなどこだわりをもっと作っています。特に何度も試行錯誤を重ねた餡は無添加の物を使用しています。白菜やキャベツといった野菜は時期により水分量や甘みが変わるため特に難しかったとのこと。味付けは塩と醤油のみの薄味にすることであっさりしていて、いくつ食べても飽きの来

ない味になっているそうです。家族で力を合わせ営業し、明るく元気に接客されている七宮さん谷さん一家。



笑顔の素敵なお二人

苦労したことはと聞くと、「日本語が難しいので、メニューの作成や宣伝をすることが大変です」とおっしゃっていました。

また昨今の新型コロナウイルス感染症による外出自粛や材料の仕入れコスト上昇等が経営に大きく影響したそうです。そこでご主人が取り入れたのが餃子の24時間営業の無人販売所です。まだ始めて2か月ですが、店内には自慢の餃子をはじめ、自家製の餃子のたれやラー油も一緒に販売しています。奥様の手書きの説明もあり、手軽に口福餃子の餃子を味わうことができます。

今後の展望をお聞きすると、「お店でおいしい料理を提供することはもちろん、無人販売所

が好調であれば販売所の数を増やして、たくさんの方に口福餃子の味を知っていただきたい」とのことでした。



無人販売所（中には奥様の手書きの説明が）



みなさんもぜひ、口福餃子のおいしい餃子を味わってみてはいかがでしょうか。

これからもう二人にはおいしい餃子を作り続けてほしいと思います。

お忙しい中、取材にご協力いただきありがとうございます。

（振興委員：福嶋）
（職員：鈴木・佐藤）

職場の人間関係、不眠、気分の落ちこみ等で悩んでいる...

1人で悩まずにご相談ください。

●臨床心理士こころの相談会

日 時：7月11日(月) 午後1時～3時

8月5日(金) 午後1時～3時

会 場：十日町保健センター（十日町市役所となり）

問合せ：健康づくり推進課 成人保健係

☎025-757-9764

予約制
(7日前までに)
無料

コロナ
ピンチ
を凌ぐ

**思い切って止める、
止めよう！**

CFP® 認定者 池田 隆
中小企業診断士

(有)サクセスプラン

TEL 025-757-2058

E-mail success@cocoa.ocn.ne.jp

お気軽に
お問い合わせ
ください！



「牡蠣の勧め」

田中外科医院

院長 田中陽一氏

One Point advice

十日町地域産業保健センターからの健康ワンポイントアドバイス

牡蠣のおいしい季節になりました。古代ローマ時代より養殖に成功し、栄養豊富なことから海のミルクなどと呼ばれてきました。数ある栄養素のなかで牡蠣は特に亜鉛の含有量が豊富なのが知られています。

以前より亜鉛不足と味覚異常には関連性があるといわれてきました。その他にも亜鉛不足で皮膚炎や脱毛、食欲不振など様々な症状が出現しますが、意外と見逃されているのは傷の治り方です。亜鉛は様々な蛋白質の合成に関わっているため、その不足は蛋白質の合成の低下、ひいては傷の治り方にも影響が出てしまつたのです。昔からある種の病気やクスリが傷を治りにくくしていることは知られてい

ました。亜鉛不足もまた傷を治りにくくしているのです。どうも普通の人と比べて傷の治りが遅い患者さんに亜鉛を投与すると、めきめきと回復してくることは日常的によくあることです。

さて、亜鉛を摂取するにはどうしたらいいのでしょうか。亜鉛は穀物や大豆をはじめとする豆類には比較的多く含まれています。しかし残念ながら白米ではぐっと落ちてしまいます。また肉類には豊富に含まれていることが知られています。さらにアーモンドなどのナッツ類にもたっぷり含まれています。

一般に健康的な成人が普通に食事をしていれば亜鉛不足になることは極めてまれです。

しかし、ある程度年齢を重ねると食が細くなり、肉をバクバク食べるようなことが出来なくなったりします。また自分の歯が少なくなりナッツを食べるのに一苦労するようになったり、亜鉛の吸収に影響を与えるような様々な病気やクスリを服用していたりすることもあります。するとどうしても亜鉛不足になる人が出てきます。

冒頭の牡蠣ですが、元々貝類は肉類と同じ程度の亜鉛が含まれています。牡蠣はさらにその上を行く桁違いに高濃度の亜鉛を含みます。大きさにもよりますが小さな牡蠣でも2個で一日に必要な量が得られる計算になります。

もちろん怪我や火傷をしないのが一番ですが、普段から牡蠣を食べて、いざというときに備えましょう。



夏場の食事 で注意すること

夏場は細菌による食中毒が増える季節です。細菌が食物の中で増えても、腐敗とは違い「味」「におい」「色」に変化がなく気づくことができません。食中毒の原因

十日町検診センターの健康コラム

となる細菌は特別な菌ではなく土や水の中、人や動物の皮膚や腸などに存在しています。食中毒を予防するために、菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」

ことが基本的な対策です。手や調理器具はこまめに洗う、生鮮食品はできるだけ早く冷蔵庫に入れる、肉や魚を加熱する際は中心部までしっかりと火を通す、などを徹底して食中毒を防ぎましょう。

一般社団法人
新潟県労働衛生医学協会

保健師 源氏 富貴子

50人未満の事業場の皆さん！ 登録産業医・保健師が無料で対応します



- ① 健診結果についての医師からの意見聴取
- ② 健康相談・メンタル相談
- ③ 長時間労働者・高ストレス者に対する面接指導
- ④ 個別訪問による産業保健指導

お問合せ
お申込み

十日町地域産業保健センター TEL 752-5980
FAX 750-1422
十日町市本町2丁目226番地1 十日町市中魚沼郡医師会事務所内

皆さまの健康増進のおてつだいをします。

特定健診
特定保健
指導

がん検診

事業所
健診

人間ドック

一般社団法人 新潟県労働衛生医学協会

十日町検診センター



〒948-0057 十日町市春日町2丁目113番地
TEL (025) 752-6196 FAX (025) 757-4447
<http://www.niwell.or.jp>



青年部
コーナー

6月担当例会 「商工会議所・YEGの成り立ちや 原点を学び、共有する事業」

6月16日(木)午後7時より十日町商工会議所多目的ホールにおいて6月例会を開催し、総勢27名が参加しました。各委員会の事業報告後、執行部による担当例会を行いました。

今回の担当例会は、研修と講話の2部制で行いました。

第1部は商工会議所・YEGの成り立ちや原点を動画で学び参加者各自がその認識を深めつつ会員間で認識を共有しました。

第2部は講師として加茂商工会議所青年部OBである佐野誠氏(有)佐野組代表取締役社長



をお招きしました。佐野氏は加茂商工会議所青年部会長、新潟県商工会議所青年部連合会会長、北陸信越ブロック商工会議所青年部連合会会長を歴任された方です。

佐野氏からは「新潟県連・北陸信越ブロック・日本YEGに出身して得たこと、商売に繋がったこと」や「会長を経験して学んだこと」を中心に講話をいただきました。

今回の例会で学んだことを、今後の青年部活動に役立てていきたいと思っています。



十日町税務署からのご案内

事業者の皆様へ、インボイス制度について理解を深めていただき、インボイス制度の開始に向けて必要な準備を進めていただくため、インボイス制度説明会(参加無料)を開催しますので、是非ご参加ください。

なお、*午後の部につきましては、今まで消費税の申告をしたことがないなど、消費税の基本的な仕組みから知りたい方を対象とした、インボイス制度に関する説明会となります。

1 インボイス制度説明会の主な内容

- ・インボイス制度の基本的な事項
- ・消費税の基本的な仕組み
- ・質疑応答・登録申請手続
(説明会終了後に相談を受け付けます。)

2 説明会の日程等

- ① 開催日
令和4年7月22日(金)、令和4年7月27日(木)、
令和4年8月4日(木)、令和4年8月23日(火)
- ② 開催時間
午前の部：10時00分～11時00分
*午後の部：3時00分～4時00分
- ③ 開催会場
十日町税務署：1階会議室
所在地：十日町市本町1丁目上1番地18
十日町合同庁舎

インボイス制度の説明会及びインボイス発行事業者の登録申請相談会は会場の都合により定員を20名とさせていただきます。

出席を希望する方は事前予約制(先着順)となりますので、開催日の前日までに

十日町税務署・法人課税部門
☎025-756-6003(法人課税部門直通)

へ電話連絡をお願いします。

3 注意点

- 新型コロナウイルス感染症等の感染拡大状況によっては、開催を中止する場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- 税務署の代表電話にお問い合わせいただく際は、税務署の電話番号にお掛けいただいた後、自動音声案内にしたがって、「2」を選択してください。

十日町税務署(担当：個人課税部門・法人課税部門) ☎025-752-3181(代表)

●人 口 (単位：人)				
月	区分	男	女	計
4 月		24,314	25,402	49,716
前年同月		24,797	25,904	50,701
比 (%)		98.1	98.1	98.1
				99.5



●ほくほく線十日町駅乗降者数 (単位：人)

区 分	乗 車 人 員	降 車 人 員
4 月	13,182	15,540
前 年 同 月	14,255	15,078
増 減	▲ 1,073	462

●建築確認申請状況 (単位：㎡)

総 数			工 事 種 別			
			新 築		増・改・移築	
4 月	件 数	延 面 積	件 数	延 面 積	件 数	延 面 積
	14	7,866.07	14	7,866.07	0	0.00
前年同月	15	2,602.84	12	2,018.00	3	584.84
比 (%)	93.3	302.2	116.7	389.8	0.0	0.0

●ハローワーク求人数 (単位：人)

	新 規 求 人 数			月 間 有 効 求 人 数			月 間 有 効 求 人 倍 率	
	合 計	常 用 (パート含む)	臨時・季節 (パート含む)	合 計	常 用 (パート含む)	臨時・季節 (パート含む)	全 数	常 用 (パート含む)
4 月	412	400	12	1,217	1,186	31	1.18	1.25
前 年 同 月	277	274	3	913	899	14	0.86	0.92
増減比 (%)	48.7	46.0	300.0	33.3	31.9	121.4	0.32p	0.33p

20日・事業復活支援金相談窓口 ・令和4年度六日町社会保険委員会十日町支部第1回役員会	19日・JMDAWN視察 ・令和4年度十日町市観光協会 ・十日町支部総会 ・青年部 5月役員会	18日・第2回正副会頭会議 ・十日町・コモ姉妹都市交流協会 幹事会 ・NPO法人タスク 令和4年度総会	17日・事業復活支援金相談窓口 ・十日町市商店街連合会 通常総会	16日・事業復活支援金相談窓口 ・第18回きものの街のキルト展	15日・第10回十日町織物産地特別招待会 ・第10回きものの街のキルト展	13日・第10回きものの街のキルト展 ・青年部 5月執行部会	12日・令和4年度十日町市観光協会 ・十日町支部第1回理事会 ・東北電力㈱と工業部の情報連絡会	11日・事業復活支援金相談窓口 ・(公社)十日町地域シルバー人材センター理事会 ・第15回越後十日町地そばまつり実行委員会	10日・日本政策金融公庫 相談会 ・事業復活支援金相談窓口 ・活用ワーキング	9日・事業復活支援金相談窓口 ・小規模事業者持続化補助金相談会	3日・第46回十日町きものまつり ・小規模事業者持続化補助金相談会
--	--	---	-------------------------------------	------------------------------------	---	-----------------------------------	---	---	--	------------------------------------	--------------------------------------

会議所事業活動報告 5月

火災共済

口座振替でご利用しやすくなります。



所得補償共済

1口月額500円の掛金で、病気やケガで働けなくなったときの所得を補償します。

自動車共済

(補償先：関東自動車共済協同組合)

安心をささえる
3つの補償

- ①賠償に関する補償
- ②ご自身の補償
- ③お車の補償



お申し込みは 十日町商工会議所 へ
新潟県火災共済協同組合

31日・総務委員会	30日・事業復活支援金相談窓口	27日・十日町セントラルパーキング ・青年部 5月例会	26日・令和4年度十日町地区労働保険事務組合協議会役員会 ・事業復活支援金相談窓口 ・十日町おまつり連絡会議	25日・グループ夢21令和4年度定期総会 ・令和4年度十日町地区労働保険事務組合協議会役員会	25日・(一社)新潟県商工会議所連合会第1回総会・会頭会議 ・(一社)新潟県商工会議所連合会第1回総会・会頭会議	25日・第121回東日本旅客鉄道(株)信濃川地域共創事務報告会 ・コモ市とのオンライン交流会	24日・商業部会 常任委員会 ・小規模事業者持続化補助金相談会
-----------	-----------------	--------------------------------	--	---	---	---	------------------------------------

事業主の
皆さま

お車の見積りは
ビジネスリースをお薦めします



(株)共和自動車

十日町市高田町6丁目750番地

TEL 025-752-5559

FAX 025-757-5477

オンライン化・デジタル技術 活用ワーキングチームコーナー

こんなデジタル技術
をご紹介します!!

「在庫管理もDXで従来型の棚卸（目視による棚卸）も不要に！さらに生産性UPにも貢献！」

近年DX（IT技術で変革・改善する）やIoT（モノをネットで繋ぐ技術）など横文字のデジタル技術にまつわる言葉が多く聞かれるようになってきました。

横文字の難しい言葉はさておき、どういったことが良くなるのか具体的に分かったと良いですね。ということで、より身近で具体的な事例を紹介したいと思います。

●在庫管理の自動化で業務コストゼロを実現

製造業やスーパーなどの小売業でも大変な業務の一つに在庫管理というものがあります。そんな在庫管理を自動化して「コストゼロ」（初期費用別途）にするというコンセプトで作られたサービス（スマートマット）があります。

●デジタル技術活用で生産性の向上

コストゼロと言われると、本当!?と驚きますが、IoTというデジタル技術によってそれが実現できるのです。自社で在庫管理の業務コストがゼロになるとしたらどうでしょう。そのコストを別の業務に向けたら？業務は効率化され生産性の向上が期待できると思います。

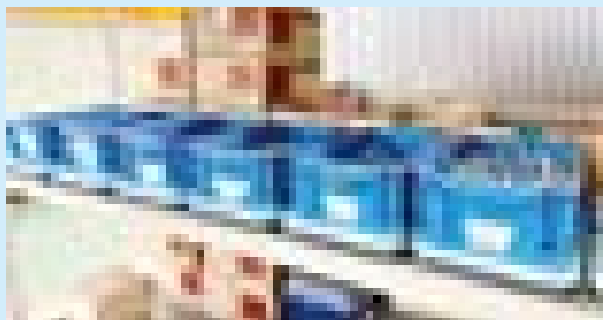
●従来の在庫管理が変わる

スマートマットによる在庫管理はいたって簡単。人による目視は不要です。

1. 製品を電子マットの上に乗せていきます。
重さや形状などは問わず、あらゆるものに対応できるようになっています。
無線LANを利用するので特別な配線工事は不要です。
2. 電子マットが1つ1つの棚の変化を非常に細かく監視しているため、在庫の変化を見逃しません。また、在庫状況はネットワークを介してシステムで管理されます。
棚卸しだけでなく商品の発注タイミングまで自動で知らせてもらうこともできます。

このようにIoTというデジタル技術によって、業務の効率化、省力化が実現できます。さらに人手不足という課題解決にもつながるものと思います。

今回紹介したデジタル技術にご興味のある方は十日町商工会議所（担当：村山・保坂）までお問い合わせください。



スマートマット使用写真

製造会社の事例です。こちらも併せてご覧ください。

生産管理システムに連動したスマートグラス及び電子はかりの導入によるピッキングシステム

https://edogawanavi.jp/pdf/dx_case_studies2_2.pdf



入口前看板 リニューアル

十日町商工会議所創立70周年記念事業として、老朽化していた十日町商工会議所前の看板をリニューアルしました。

新しい看板は、全高5m超の大きさで、十日町市の宝である「国宝火焰型土器」の写真を使ったカラフルなデザインです。お立ち寄りの際はぜひご覧ください。

