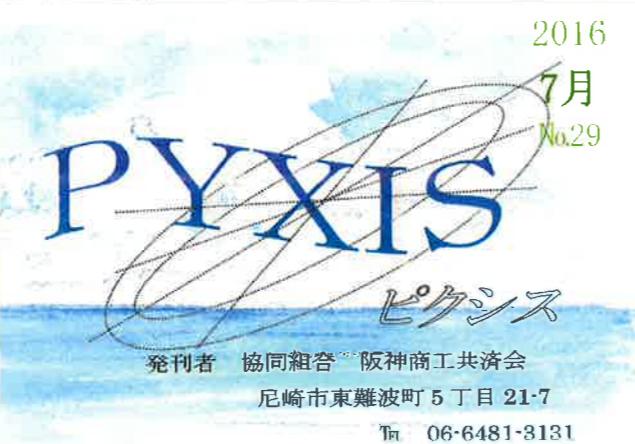


当会定時総会が、6月29日（水）午後5時より尼崎商工会議所において開催されました。当共済会においては、給与計算事務代行事業や、小規模共済、倒産防止共済の取り扱い、火災及び自動車共済の代理店として共済事業の充実にも努め成果を上げてきました。

労働保険事務組合では、労使問題の相談や助成金申請等の手続き指導に取り組みました。



第7回定時総会開催

役員	決算報告では、支収差益を報告、承認されました。	支出合計	収入合計	決算報告では、支収差益を報告、承認されました。
（理事長） 鐘ヶ江 隆男 (鐘ヶ江電気管理事務所)	財政基盤の強化を図るとともに、特に事務局において人材の育成を重点に推進していきます。	5,4,821千円	5,5,257千円	決算報告では、支収差益を報告、承認されました。
（副理事長） 笹部 藤和 (株式会社エボシ製作所)	今年度の予算は5,711千円	5,4,166千円	5,4,737千円	支出合計
（理 事） 伊藤 修資 (有限会社闇市)	収支差益	5,4,166千円	5,4,737千円	収入合計
（理 事） 上田 泰廣 (喫茶ペパー)	支出合計	5,4,166千円	5,4,737千円	支収差益
（理 事） 木村 立夫 (株式会社セツナン)	（専務理事） 小野 勝 (株式会社サカエ)	（理 事） 河越 稔 (協同組合阪神商工共済会)	（理 事） 伊藤 秀樹 (鶴見食品株式会社)	（副理事長） 桥本 啓司 (株式会社夢眠館トミヤ)
（理 事） 伊藤 啓司 (株式会社セツナン)	（理 事） 河越 稔 (協同組合阪神商工共済会)	（理 事） 伊藤 秀樹 (鶴見食品株式会社)	（理 事） 井尻 佳之 (株式会社ジエム)	（理 事） 西村 佳子 (株式会社長瀬工業所)
（理 事） 伊藤 修資 (有限会社闇市)	（監 事） 松本 紀宏 (社会福祉法人 虹の会)	（監 事） 松本 紀宏 (社会福祉法人 虹の会)	（監 事） 宮崎 勝巳 (協同組合阪神商工共済会)	（理 事） 井尻 佳之 (株式会社ジエム)



会員交流会開催

異業種企業の会員交流会が、6月29日午後6時より商工会議所において盛大に開催されました。当日は松本昌行氏（有限会社グッド）の尺八演奏が披露され、最後にビンゴゲームを行い参加者全員に商品をお持ち帰り頂き盛会裡に終えました。

平成28年度の主な税制改正

1 通勤手当の非課税限度額の引上げ

平成28年1月1日以後に支払いを受けるべき通勤手当の非課税限度額が、月額15万円（現 行：10万円）に引き上げられました。すでに10万円超の通勤手当を支給して、所得税等を源泉徴収した金額があれば、年末調整で精算します。

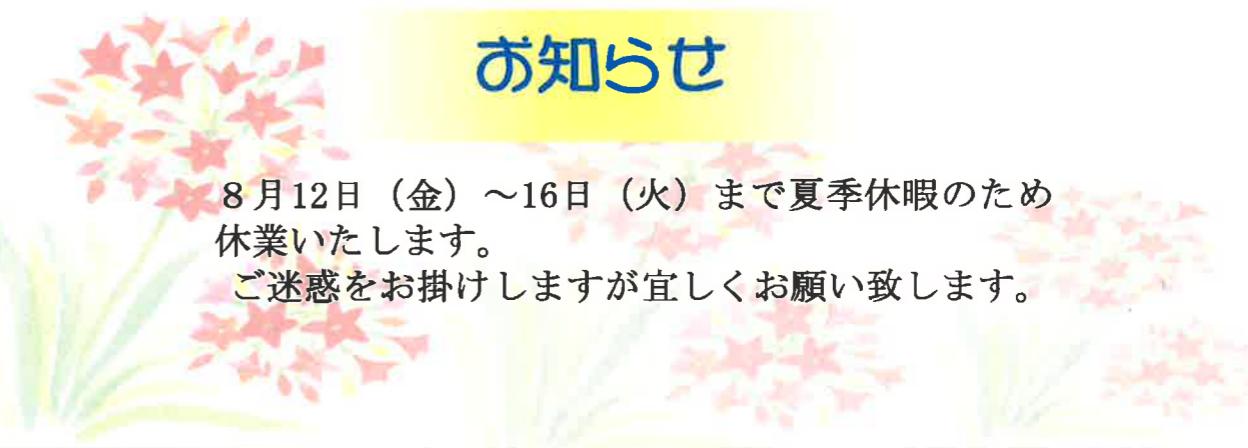
2 地方創生応援税制(企業版ふるさと納税)の創設

地方創生応援税制として、地方自治体への寄付額の内一定額を企業の法人事業税、法人住民税、法人税から控除する「企業ふるさと納税」が創設されました。故郷や応援したい自治体に寄付をすれば、税負担が軽減される、ふるさと納税の企業版です。法人、個人のふるさとの税の比較は下記のとおりです。

	法 人	個 人
減税額	寄付金×60%	寄付金-2,000円
寄付先	地方公共団体	
最低寄付金額	100,000円	2,000円以下では税額控除は生じない
適用期間	平成28年4月20日から平成32年3月31日までの支出	現在期限は定められていない
返礼品(経済的利益)の有無	なし	あり(ない地方公共団体もある)

3 空家の発生を抑制するための特例措置の創設(所得税・個人住民税)

相続により生じた空家であって旧耐震基準しか満たしていないものに關し、相続人が必要な耐震改修又は除却を行った上で家屋又は土地を売却した場合の譲渡所得について特別控除（3,000万円）を導入。



有限会社 塚口食品は昭和53年に尼崎市の阪急塚口駅前塚口さんさんタウン2番館で「スペゲティ専門店・タント」を開業、今年で創業38年を迎えることになりました。

その間、「シチュー&カレー・アングル」「ピザ&イタリア料理の店・ピザマーレ」の料理専

有限会社 塚口食品
代表取締役 岩井田

大阪市西淀川区御幣島1-10-3

ること』橋本三千郎氏は、『日々の品質向上』を信念として仕事を向き合っていると教えて頂きました。

仕事を離れるととても温和な表情で雑談に応じて頂けます。休日には橋本二郎氏はジヨギングを、橋本三千郎氏は、テニスに汗を流されています。

お二人の仕事に対する熱い情熱を見習いこの暑い夏を乗り切ろうと思いました。

「スペグティ専門店・タント」の系列店として、平成25年5月にオープンした「ピザ＆イタリア料理の店・ピザマーレ」は、「贅沢をお気軽に」をテーマに500℃の石窯で焼き上げた熱々ピザやイタリアン前菜、ラザニア、ドリンク各種がお気軽に価格でお楽しみいただけます。

「スペグティ専門店・タント」と「ピザ＆イタリア料理の店・ピザマーレ」は、隣り合わせに店舗がありますので、ピザマーレ



タントとコラボした、たつぱりミートソースとチーズがとろけるラザニア（平たい板状のパスタの一種）もご好評いただけております。



レでもタントのスペゲティが全種類お召し上がり頂けますし、またタントではピザマーレの焼きたてピザをお持ちすることができます。

おすすめのピザ1番人気は、チーズがたっぷりのマルゲリータです。他にもイタリア産の4種のチーズをふんだんに使ったクアトロフォルマッジや、16カ月熟成のパルマ産ハムを贅沢に敷き詰めた、生ハムとルツコラのピザもおススメです。

こだわった生パスタをはじめました。ピザと一部のサイドメニューはお持ち帰りもできます。お電話でお持ち帰りの予約も好評承っております。

平日と土曜日は、午前11時から23時までの営業、日曜日と祝日は、午前11時から22時までの営業となつております。

スペゲティ専門店・タント・シュー＆カレー・アングルと共に「ピザ＆イタリア料理の店・ピザマーレ」有り、と言われるようになつて、常に新鮮な素材を活かし美味しさを追求し、美味しく楽しいひとときが過ごせたと思つて頂けるようなメニュー作り、雰囲気作りに努めていきたいと思つております。

ピザマーレはどなたでも気軽に来店していただけるピツツリア（ピザを専門に提供するイタリア料理店）として、皆様のご来店をこころよりお待ち申し上げております。

ピザマーレはどなたでも気軽に来店していただけるピツツリア（ピザを専門に提供するイタリア料理店）として、皆様のご来店をこころよりお待ち申し上げております。

東方
見聞錄



回紹介する橋本耐酸機器製作所の職場は、もっと暑い職場です。なぜならバルブの琺瑯（ホーロー）加工会社だからです。

工場内は、密室に閉め切られ、夏は、室内温度計が40度を優に越えます。琺瑯加工を行うため、工場内に窯が備え付けられ、その窯の温度が750度を超えるからです。

でも、もつと熱いのは、橋本二郎氏と橋本三千郎氏の仕事に対する情熱です。会社の経営者

有限会社 橋本而酸機器製作所

作表取緝行

普段はとても仲の良い兄弟ですが、仕事になりますとお互いが、ライバルになります。言い方は少し悪いですが、お互い『あいつよりうまくかつ速く造つたろ。』と闘志の火が付きます。この気持ちが、高レベルの品質の製品を造り出します。

初めは、化工機の琺瑯加工をしていましたが、ある時大手のバルブ会社からバルブの琺瑯加工の依頼が数個来て、それを丁寧に仕上げたところ、バルブ会社が驚いて受注が増えました。

バルブの琺瑯加工はとても繊細で手間がかかるため、引き受け会社も少なく、ある大手バルブ会社の受注を100%されておられます。特別に調合された

出来上がった製品は製薬会社等が、工場で硫酸や塩酸を使用する時のパイプのバルブに使用されます。珐瑯加工されたバルブは硫酸や塩酸を絶対に浸み込ませることはありません。

左から橋本二郎氏、三千郎氏



であり、職人でもあるご兄弟で、お互い切磋琢磨の日々を送られています。

経営と現場で役割を分けている会社もあると思いますが、橋本耐酸機器製作所は、お互いがすべてをこなされます。帳簿も交代で付けられますし、仕事も完成までのすべての工程を個々にこなされます。

薬品を塗り、750度以上の窯で、その日の天気、気温、湿度等で微調整し、3回焼いてテストをして仕上げていきます。灼熱の中、五感をフルに使い、一切の妥協も許さず、過酷な工程を冷静に集中して仕上げていきます。完成した製品を拝見しますと、コバルトブルーに輝いて本当に綺麗な芸術品の様です。

社名の中の『耐酸』の意味はこの技術力と自信を表しております。そのため、唯一無二の技術力のある橋本耐酸機器製作所に受注が舞い込みます。その技術力はとてもなく高く、他社の追隨を許しません。一人前になるには、少なくとも5年以上はかかります。