

Hekikai Report

地域金融機関として
伝えるビジネスの
“今”と“これから”

〈企画・編集〉
碧海信用金庫
経営企画部 企画グループ
<https://www.hekishin.jp/>



● 企業訪問 地域の躍動企業

株式会社アルクス
代表取締役社長 長坂 亮 氏

● 特集 高浜市の郷土料理「とりめし」を食べよう

● Pickup!チャレンジ企業

株式会社松浦商店

● お役立ちコラム 知っておきたい税情報

交際費課税について

● SDGsレポート vol.18 (2024年4月～6月)

● 地域の景気動向 2024年6月調査

企業訪問

地域の躍動企業

SPECIAL INTERVIEW

矢作支店お取引先

株式会社アルクス

代表取締役社長 長坂 亮 氏

愛知県岡崎市を地盤とし、産業廃棄物収集・運搬や清掃事業、ビルメンテナンス事業を展開する株式会社アルクス。愛知県だけでなく、中部・関西エリアなどへもサービス提供を行っているため、複数県に飲食店や食品工場を持つ企業から業務依頼が舞い込むと言います。「SDGs」という言葉が世に広まる前から持続可能な社会に向けた取り組みを行ってきたという、長坂社長にお話を伺いました。

始まりは清掃業から。
今では食の世界に欠かせない
縁の下の力持ちに

—創業からの歩みと事業内容について教えてください。

当社は1977年、「ジャパנקリーン株式会社」という名でスタートした会社です。初めは清掃業のみを請け負っており、主に工場内の清掃や、貯水槽の清掃を行っていました。当時は、売上の7割ほどを依存していた大きな取引先があったのですが、ある時先方から「自社で清掃会社を設立します」という話があり、売上がガクンと下がってしまったことがありました。そこで、大きな取引ができる会社を1つ作るのではなく、少額のご契約でも多くのお客さまと取引をして売上を作っていこうと、トイレや手洗いといった小さな清掃業務の新規開拓をスタートさせたんです。「トイレは汚いのが当たり前」という社会の風潮が「きれいにするもの」という意識に変わってきた時代背景も理由でした。トイレ1台300円だとか、1軒ご契約をいただいても月1,000円といった、今よりもっと少額の契約でした。

当然、地道な営業努力は必要です。小さな売上を多く集めた方が売上構造として強く、収益率も高いということ、過去の苦い経験を二度と繰り返したくないという想いがあり、コツコツと続けることができました。当時はそういった細かい清掃を請け負う会社が他に少なかったため、契約を獲得できたとも言えます。小さな数字を積み重ねるには粘り強さが必要で、他社からすれば「そんな細かいことをやってられない」と思っていたのかもしれませんが、それでも私たちはその時、「一人のお客さまが困っているなら、他にも困っているお客さまがいるかもしれない」ということを学びました。その時の学びが、現在の売上の25%を占める「グリストラップ清掃」につながっています。

—調理場への設置が義務付けられている「グリストラップ」について教えてください。

グリストラップは、全ての飲食店や食品工場などにある設備です。厨房や調理場から出た排水にはゴミや油脂が混ざっているため、これらを直接下水道や浄化槽へ流さないよう、分離する役割を持っています。3つに分かれた槽があり、まずザルのようなもので大きなゴミを分離させます。すると水と油脂が混ざったものになりますが、次の段階で油脂を上浮かせて、下層にできた水だけの液体を排水するという仕組みです。

昔は浄化槽の清掃などを担当している会社と一緒に処理してくれていたそうです。けれどもグリストラップに貯まるゴミは、いわゆる「産業廃棄物」。時代とともに廃棄物に関する法律が厳しくなり、許可を持つ会社しか、運搬したり処分したりすることができなくなりました。すると、清掃を担当していたあるお客さまから「グリストラップのゴミの処理に困っている」と相談されたんです。そこで他のお客さまにも話を聞き、ニーズは高そうだとわかると、飲食店を1軒1軒回る飛び込み営業を始めました。

それまでは下請けの仕事ばかりだったので、直接お客さまとやり取りができるグリストラップの清掃は、やりがいがありました。さらに、元々清掃業だったので、ゴミを取り除いた後のグリストラップもきれいに掃除すると、とても喜ばれました。「グリストラップは汚いもの」というのがそれまでの常識でしたが、飲食店の方からしてもきれいな方が絶対にうれしいですね。すると、他の飲食店さんを紹介してくれるなど、どんどん契約が増えていきました。「食」の分野は、どれだけ時代が変わってもなくなることはない。いきなり仕事が無くなるといったリスクは低いと考え、注力していきました。



◀グリストラップに
集められたゴミや
油脂は、バキューム
車で吸引する

県下最大級の有機性汚泥 中間処理施設により
お客さまの要望にもスピーディーに対応する

1日58トンの有機性汚泥を受け入れ可能な県下最大級の中間処理施設を運用開始

一県下最大級となる産廃中間処理施設が、2024年から始動したと伺いました。こちらについて詳しく教えてください。

グリストラップのゴミは「有機性汚泥」といいますが、この脱水処理を行う施設が、2024年4月から運用スタートしました。ここでは1日58トンの廃棄物を受け入れることができます。1日の処理能力が10トンを超えると許可申請の要件が厳しくなるため、他社ではあまり大きな施設を作らないんです。けれども、当社の運搬量が大きく増えたこと、事務処理の効率を高めること、お客さまのニーズに素早く対応したいといった思いもあり、今回の処理施設建設を実行しました。

バキューム車で集められた廃棄物が運ばれると、まずスクリーンに投入されて脱水処理されます。ここで分離した液体は施設内の水槽で微生物により分解され、膜処理されきれになった水は河川に放流されるという仕組みです。これまでは有機性汚泥の運搬許可しか持っておらず、処分は他社に委託していました。しかし産業廃棄物は、運搬業者、処分業者、依頼するお客さまの3者で契約を結ばなければ、動かすことすらできません。さらに書類作成などの事務処理も複雑なので、お客さまが急いでも早急なレスポンスを返せない、というもどかしさも感じていました。処分まで当社が請け負うことができれば、お客さまの満足度を高めることができます。事務処理も内製化できればスピードは上がり、コストは下がります。そこで土地を取得し、市場規模を鑑みて、最大限の許可容量で設計を行いました。



▲14,500リットルの強力吸引車。水、油、泥、土、石など液体なら10トンほどを運搬することができます。

一産廃中間処理施設の開設にあたり、大変だったことを教えてください。

建設にあたっては、まず住民説明会が必要です。この施設のある下青野町は元々、産廃業者が多く、過去には住民とのトラブルもあったようです。3回の説明会では具体的な処分方法や、安全性に問題がないこと、情報開示は必ずすること、万が一のための仕組み・対応策などを丁寧に説明しました。そして、口約束にならないよう下青野町と協定を結び、市役所立ち合いのもと調印式を執り行いました。

協定まで結ぶのは全国的に見ても珍しいことですが、私はどうしても住民の方々に「真面目にやっているんだ」ということをわかってほしいという気持ちが強かったんです。長くこの地で仕事をさせていただきたいし、産廃業者はいいかげんな業者ばかりだと思ってほしくないとも思っていました。ゆくゆくは当社が音頭をとり、他の産廃業者の方々を取りまとめて、町内の方と我々の業界との橋渡しをする構想を練っています。企業側は長く事業をできる、町内の方は長く安心して暮らせる、どちらも叶ってコミュニケーションがとれる関係性を築いていきたいですね。

一食品系廃棄物の処理は、環境に配慮した取り組みがなされていると伺いました。こちらについて詳しく教えてください。

“中間処理”という名の通り、ここで全ての処理が終わるわけではありません。水と油を分離させ、絞った後の「搾りカス」は、2次処理によって堆肥や電力、固形燃料など「価値のあるもの」に生まれ変わります。この循環はSDGsという言葉が生まれる前から存在しており、当たり前に行っていることです。ゆくゆく



▲広域でのグリストラップ清掃を統一価格でできる産廃運搬企業は少ないため、「管理や事務処理の効率化から複数店舗展開をしている企業から重宝される」と話す長坂社長

は当社で2次処理までを内製化し、製品として社会に還元するということまでを担っていくことを検討しています。

さらにもっと未来の展望をお話すると、当社はグリストラップの収集に強みを持っているので、事業全体を「食の分野での循環型事業」にしていきたいという気持ちがあります。現在は食品が生まれた後、いわゆる“静脈側”のみに携わっているという状況ですが、堆肥を作った後は、例えば農産物や畜産にも事業を展開して食品そのものを作り出すこと、その次のフェーズであれば飲食店や食品工場なのかもしれません。“動脈側”の事業を展開することで、食の循環の全貌を見渡すことができ、それぞれの立場から見たボトルネックやその中にある課題が見えてくるかもしれません。すると、循環型社会を目指していくために必要な「何か」が見えてきて、社会全体がそちらに舵取りをできるのでは、と考えています。そこまでを貫通している企業は現状、なかなかないと思うので、当社がその先駆けになっていきたいと考えています。



▲2024年4月より運用開始した中間処理施設。施設の運用はグループ会社である株式会社リングスが行う

■企業プロフィール 株式会社 アルクス

ビルメンテナンス、清掃業、産業廃棄物収集運搬を3本柱として、中部・関西エリアに事業を展開。自社内に清掃実働部隊を持ち、お客さまの声をスピーディーに反映できることを強みとしている。グループ会社である株式会社センスがグリストラップ清掃事業を、株式会社リングスが産業廃棄物中間処理施設の管理・運営を行っている。



本 社	〒444-0943 愛知県岡崎市矢作町猫田10-1
T E L	0564-32-4101
F A X	0564-32-1617
代 表 者	長坂 亮
設 立	昭和52年
資 本 金	2,000万円
事 業 内 容	ビルメンテナンス業、清掃業、産業廃棄物収集運搬業
U R L	https://www.e-arcs.co.jp/

■企業沿革

昭和52年	シャバנקクリーン株式会社として創業
昭和54年	貯水槽清掃を開始
昭和55年	一般廃棄物収集運搬処理を開始（地域限定）
昭和57年	害虫防除業を開始
昭和61年	建物清掃業を登録（愛知県）
平成8年	株式会社アルクスに社名変更
平成9年	産業廃棄物収集運搬業登録（愛知県、豊田市、豊橋市）
平成14年	産業廃棄物収集運搬業登録（岐阜県、三重県）
平成20年	産業廃棄物収集運搬業登録（長野県、大阪府）、株式会社センス設立
平成24年	タンク容量 日本最大級「大型吸引車」導入、安城センター開設
令和2年	株式会社リングス設立
令和6年	県下最大級の有機性汚泥脱水施設を開設



左から、矢作支店 山本支店長、株式会社アルクス 長坂社長、矢作支店 山本課長



文化庁「100年フード」に認定！ 高浜市の郷土料理



「とりめし」を食べよう

かつて養鶏が盛んであった高浜市吉浜地区の伝統食である「とりめし」。2010年には、とりめしで地域を盛り上げようと「高浜とりめし学会」が誕生しました。

ご当地グルメによるまちおこしの祭典「B-1グランプリ」に出場し上位入賞するなど、とりめしは全国の注目を集めました。また、2022年には文化庁の「100年フード」にも認定され、幅広く認知されるようになっていきます。

高浜市を訪れた際には、「とりめし」を味わってみませんか。



高浜とりめしについて



今から14年前、高浜市商工会食品部会、女性部が主体となり、高浜市をPRするために「とりめし学会」が発足しました。

当初はとりめしではなく、卵料理を高浜名物にしようとしたが上手く行きませんでした。「とりめし」は逆に身近すぎて反対意見が多かったそうです。一方では、「とりめし」は昔から家庭料理で食べられており、ソウルフード的な要素をたくさん持っていたため、他のご当地グルメの例を参考に地元市民が普段から食べていることが決め手となり、初代表の石川が「よし、とりめしでやるまい」と音頭を取り決めました。それからB-1グランプリ、各種イベントへの出展で三州瓦のまち高浜を「とりめし」をキーワードに全国でPRしてきました。

私も代表になり6年が経ちました。高浜市民のソウルフード「とりめし」を通じ、将来高浜の子供たちが「おらが町にはこんな素晴らしい郷土料理とりめしがある」と自慢できる街にしていきたいと思っています。



高浜とりめし学会
代表 浅岡 隆之 氏

高浜とりめしの歴史

今から100年以上前、日露戦争の時に従軍した加藤弥七さんが、にわとりの孵化技術を持ち帰り人工孵化場を創業。その後、高浜市の地場産業として卵の生産が盛んになり、同時に卵を産まなくなった成鶏を食べる文化が始まりました。その代表的なものが「とりめし」です。

地域によってレシピが違う。 歴史を感じさせるとりめし

おまんと祭りで知られる吉浜地区の神社には、昔から伝わる「とりめし」のレシピが残っています。

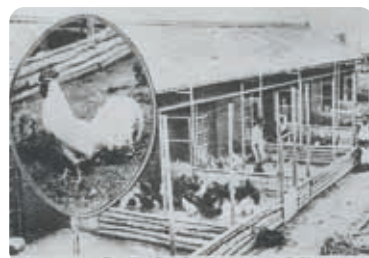
米と鶏肉を中心としたシンプルな吉浜八幡社(地元では上地区という)に対して、しいたけや人参、油揚げなども入れた吉浜神明社(地元では下地区という)。このように「とりめし」は、それぞれに地域特性があり、歴史を感じさせる食文化なのです。



加藤弥七像



「養鶏発祥の地」の碑



昔の養鶏場
(写真提供: たかはま歴史探検隊)

高浜とりめし学会

高浜の郷土料理「とりめし」で まちを元気に！

高浜市が活気のあるまちであり続けていくことを想い、高浜の魅力を日頃から身近にある「とりめし」にスポットをあて、活動しています。

市内外でのお祭りやイベントへの出展、市内施設へのとりめしの寄贈、市内小学校へのとりめしに関するアンケート調査、子どもたちとの「とりめし教室」開催などを実施しています。

—— 高浜とりめし学会 —— たかはまのとりめし 定義

以下に掲げる全ての条件を「とりめし」と定義する

- ① 鶏肉と米を使った料理である
- ② 食材は、できる限り地元調達する

〈マスコットキャラクター〉



「めしどりちゃん」

仕事は、「とりめし」をはじめ、高浜市の歴史や文化など町の魅力を沢山のの人に伝える高浜市の観光PR大使！



子どもたちに郷土の味を体験してもらうため、「とりめしの日」である6月19日に吉浜北部保育園の給食で「とりめし」が提供されました。

B-1グランプリに出場し魅力を発信

高浜とりめし学会は、ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会(通称 愛Bリーグ)に所属しています。

2011年の地区大会に初出場し、2013年に豊川市で開催された全国大会「第8回B-1グランプリ in 豊川」では1万食を提供し、参加64団体の8位入賞という成績をおさめました。

2023年11月18日、19日には「東海・北陸B-1グランプリ in 四日市」に出場し、未熟な鶏卵「キンカン」を使ったり、のりで巻いたおにぎり2個パックを販売しました。また、瓦粘土の型抜き体験も行い、高浜の瓦文化をアピールしました。

学会では、いつかは高浜市で大会を開催したいと期待を寄せています。



出場報告のため高浜市役所を訪問
(2023年10月24日)

とりめしの 関連商品も登場！

とりめしは、高浜市内の飲食店やスーパーで取り扱うほか、レトルト食品や冷凍食品などの関連商品を開発し販売しています。

また、持ち帰り弁当事業者の「ベントマン」とコラボするなど、認知度向上に努めています。



ご家庭でとりめしを作ってみませんか？

ご家庭で簡単に作れる高浜とりめしのレシピをご紹介します。

鶏肉は、たんぱく質が非常に多く含まれ、低カロリー、そしてビタミンA、B群も豊富なため、子どもからお年寄りまで安心して食べていただけます。高浜市のご当地グルメの味をお楽しみください。

高浜とりめしの特徴

- ✓ 廃鶏は固い肉なので、薄くスライスする
- ✓ たまりと砂糖で水を使わないで具を炊く
- ✓ 炊き込みでは無く混ぜご飯にする
- ✓ 具材を鶏の脂で炒める など

＜材料＞(4人分)

- ・ごはん …………… 4杯
- ・鶏肉(親鶏)または、鶏もも肉 …… 100g
- ・油揚げ…………… 1枚
- ・油…………… 少々
- ・酒…………… 少々
- ・醤油…………… 大1弱(16g)
- ・みりん…………… 小2(12g)
- ・砂糖…………… 大1弱(8g)

＜作り方＞

- ① 鶏肉は小口切り、油揚げは小さな短冊に切る。
- ② 鍋に油を入れ、鶏肉を炒める。表面が白く変わってきたら、みりんを入れる。
砂糖、醤油、油揚げを入れて煮る。
- ③ ごはんと②を混ぜる。

こんな
食べ方も
アリ！

1杯目

まずはそのまま、
とりめし本来の味を楽しむ。

2杯目

熱いお湯をかけて、サラッいただく。
好みで薬味をのせてもgood！



レシピ動画は
こちらから！



高浜とりめしレシピ動画 | 検索

point 1

もち米を少し入れると
おいしいですよ。



point 2

醤油はたまり醤油がおすすめ。
たまりは、この地方が生んだ醤油の一種で、
うまみのある調味料です。

point 3

人参やしいたけを千切りにして
入れてもおいしいです。

とりめしが食べられるお店 (高浜とりめし学会公認 とりめし加盟店)

昔ながらのとりめしや、洋風にアレンジしたとりめしなどを食べることができます。



加盟店名	住所	電話番号
スーパーヤオスズ アップティー店	刈谷市小垣江町蛸ヶ坪55-3	0566-23-5288
おとうふ工房 いしかわ おとうふ市場だまめ蔵 とうふや豆蔵 Tポート店	高浜市豊田町1-205-5 高浜市神明町8-20-1	0566-52-0140 0566-52-7407
喫茶 デッキ	高浜市八幡町6-8-45	0566-53-4550
カフェガーデン P.o.t (ポット)	高浜市小池町5-5-6	0566-52-8166
魚松	高浜市屋敷町7-7-1	0566-53-0416
安兵衛	高浜市芳川町2-11-23	0566-53-2827
サガミ高浜店	高浜市沢渡町4-6-9	0566-52-7200
麺屋 久兵衛	高浜市稗田町3-2-32 サンシャインー本木	0566-87-9882
おおでんちこ	高浜市稗田町2-1-16	0566-53-1761 弁当部 0566-53-3978
とんかつ懷石 こざくら	高浜市碧海町2-1-39	0566-53-0257
なかっ庵	高浜市碧海町2-2-2	0566-52-7711
ごはんの里 エザカ	高浜市田戸町6-6-23	0566-52-3535

※掲載の情報は「高浜とりめし学会」より提供いただきました(2024年6月時点)。

※掲載内容につきましては変更となっている場合があります。ご利用時の情報については、
各施設のホームページ等でご確認いただくか、各施設にお問い合わせください。

【編集・協力】高浜とりめし学会

愛知県高浜市沢渡町4丁目6番地2(事務局/高浜市商工会内)
TEL.0566-53-1827

ホームページはこちら

<https://www.torimesi.com>



100年を超える駅弁屋だからできる唯一無二を活かして新事業に挑戦 ～カレーパン専門店「マツウラベーカリー」～

会社概要

当社は、大正11年から続く名古屋の老舗駅弁屋。直接的なルーツは明治時代に大須で開業した料亭「八千久(やちく)」にある。主にJR名古屋駅で約17種類の駅弁を販売するほか、ツアー向けや量販店向けのお弁当商品もある。また、名古屋市内の小中学校給食事業や総菜販売など、さまざまな事業を展開している。2023年10月には大人気洋菓子びよりんとのコラボ商品「びよりん弁当」を販売、大きな話題となった。

大切にしている考え方は「思い出となるものをつくる」こと。駅弁も学校給食も、その時々のお出来事と共に記憶に残り、世代を超えて繋がることのできる共通の話題にもなる。ただ作るのではなく、食べる人の思い出となるものを作るという信念を、社長自ら従業員に語りかけ、会社全体で共有している。



代表取締役社長 松浦 浩人 氏



マツウラベーカリー本店
住所: 名古屋市中村区佐古前町7-5
TEL: 052-485-9452



名鉄店
住所: 名古屋市中村区名駅1-2-1 名鉄百貨店本店メンズ館B1F
TEL: 052-585-2855



ジェイアール名古屋タカシマヤ店
住所: 名古屋市中村区名駅1-1-4 ジェイアール名古屋タカシマヤB1F
TEL: 052-566-8573

チャレンジの経緯

きっかけとなったのは2020年、新型コロナウイルスの感染拡大による緊急事態宣言だった。この事態は駅弁販売を主力とする当社にとって大打撃となり、売上が大幅に減少。いつもなら書き入れ時のゴールデンウィークに全く人通りのない駅の中を見て「何かしなければ」と感じた社長は、各セクションを集めて会議を実施。会議の中で出た「キーマカレーを復活させるのはどうか」という意見から、新事業へのチャレンジが始まった。

以前販売していた「冷めてもおいしいキーマカレー弁当」から着想を得、駅弁屋ならではのカレーパンの販売に踏み切った。当初は催事のみでの販売を想定していたが、お客さまから継続販売して欲しいとの声が多く上がり、チャレンジ開始から約2年を経た2022年、カレーパン専門店「マツウラベーカリー」をオープン。駅弁屋として長年培ったノウハウを活かしながらも、お弁当という枠にとらわれないこの挑戦は大成をおさめ、現在、3店舗を展開している(令和6年5月時点)。

カレーパン事業にかける思い

カレーパン事業へのチャレンジの背景には「人々の移動が短時間で出来るようになる時代に、駅弁事業は右肩下がりになる。次の世代にバトンを繋いでいくためにも、駅弁に代わるものを作りたい」という社長の思いもあった。当初は新事業に反対する意見も多く出たというが、月に一度開かれる経営会議の度にカレーパン事業にかける思いを伝え続け、メディア掲載やお客さまからの問い合わせが増えてきたことも合わさって、だんだんと従業員の中に愛着が生まれていった。

カレーパンの制作にあたっては、幕の内弁当を眺めていた時、だし巻き玉子をカレーパンに入れることを思いついたという。これまで手作りにこだわってきた当社だからこそ実現可能なカレーパンだ。また、見た目やカレーパンを入れる袋にもこだわり、印象に残るデザインにすることで、継続的な購買意欲を誘っている。こういった売り方の工夫は、駅弁事業にも波及できそうだ。

老舗駅弁屋だからこそそのこだわり

駅弁屋だからこそできる、ほかでは買えないカレーパンを目指し、素材に妥協はしていない。カレーパンの命であるカレーには「冷めてもおいしいキーマカレー弁当」のキーマカレーを使用。八丁味噌やはちみつを隠し味に加え、辛さ控えめでコクのある味わいを実現した。パン生地には一番カレーに合う生地を探し、何度も交渉を重ねた結果、名古屋のベーカリー「テーラ・テール」の生地を使用させてもらえることになった。ラインアップもカレーパンのみでなく、冷やしフルーツあんぱんなど、趣向を凝らした新商品をさまざま販売している。

名古屋の味を感じられるマツウラベーカリーの商品は、少しプレミアムな手土産にうってつけだ。



現在はパン生地の製造も自社で行っている

「マツウラベーカリー」独自のカレーパンを一部紹介

「だし巻きたまご入りキーマカレーぱん」



松浦商店自慢のキーマカレーと相性抜群のだし巻き玉子を組み合わせた商品。お弁当に入れるだし巻き玉子とは調味料や焼き方を変え、カレーパンとの最適なバランスを生み出している。

キーマカレーぱん「海老タル」



名古屋城を彷彿とさせる見た目のカレーパン。生地の表面にクルトンをまといせ、ザクザクした食感が楽しめる。キーマカレーとタルタルソースをサンドし、プリプリの海老をトッピング。



社長おすすめ「天下とり御飯」弁当



「なごや」弁当

今後の展望

今後は、更なる店舗の増設で販売を加速させるとともに、現在限定的に行っている冷凍販売を拡大させ、カレーパンを新しい「名古屋土産」として定着させることを目指す。大切な人に、大切に思う気持ちを一緒に伝えることができるような名古屋土産にしたいと考えている。

また最近では、マツウラベーカリーをきっかけに、松浦商店の商品を手にとってもらえる機会が増えてきており、海外からの観光客が、思い出作りに利用している姿もよく目にするという。松浦社長は「駅弁は日本の古くからの文化。今後も松浦商店の商品を通して、日本の駅弁文化に触れてもらいたい」と話す。

当社の強みはやはり100年の歴史があること。目まぐるしく変化する世の中で、新しいことに躊躇するより、強みを活かしながら動けるうちに動いていくことが重要と考えている。これからも、時代のニーズに合わせて、人生における「晴れの日」の思い出になるような商品を積極的に展開していく。

株式会社松浦商店

事業内容: 駅弁製造販売、スクールランチ事業
従業員: 350名
住所: 名古屋市中村区椿町5番17号
TEL: 052-452-4506
URL: <https://www.obento-matsuura.co.jp/>



ホームページはこちら

支店担当者より

当社が行う時代に合わせた事業展開には、毎度驚きやワクワクを感じています。100年を超える歴史を感じる味に是非触れてみてください。

お役立ちコラム

知っておきたい税情報

交際費課税について

交際費課税の概要

取引先との会食やゴルフ、あるいはお中元、お歳暮といった費用は、事業を円滑に進めるうえで必要な経費です。しかしながら、法人税法では、事業に必要な交際費であっても、一定の額しか損金(税務上の費用)に算入できないこととされています。

今回は、法人税法における交際費の取扱いについて、そのポイントをご紹介します。

山本康裕税理士事務所 税理士 山本康裕

1 交際費等の範囲

交際費等とは、交際費、接待費、機密費その他の費用で、法人が、その得意先、仕入先、株主その他事業に関係のある者などに対する接待、供応、慰安、贈答その他これらに類する行為のために支出するものをいいます。

2 交際費等から除かれる費用

上記1に該当するものであっても、次に掲げる費用については交際費等から除かれます。

1	専ら従業員の慰安のために行われる運動会、旅行等の費用
2	飲食等のために要する費用(役員、従業員等の接待のために支出するものを除く)で、一人当たり5,000円以下(令和6年4月1日以降は、一人当たり10,000円以下)の費用
3	カレンダー、手帳その他これらに類する物品を贈与するための費用
4	会議に関連して、茶菓、弁当などの飲食物を供与するための費用

3 交際費等の損金算入額

交際費等は、法人の期末資本金の額に応じて、損金に算入することができる金額が定められています。

区 分	損 金 算 入 限 度 額
資本金1億円以下の中小法人	年800万円または接待飲食費の50%
資本金1億円超100億円以下の法人	接待飲食費の50%
資本金100億円超の法人	0(全額が損金不算入)
(参考) 個人事業主	適切な支出であれば限度制限なし

4 留意すべきポイント

上記のように、資本金1億円以下の中小法人の場合は、交際費等の支出のうち、年800万円までは損金に算入することができますので、ほとんどの中小企業にとっては、交際費等に該当するかどうかはそれほど問題ではありません。(もっとも事業に関係のない支出は、損金に算入できませんのでその点については注意が必要です。)

一方、資本金1億円超100億円以下の法人の場合は、接待飲食費の50%までは損金に算入することができますが、それ以外の交際費等は損金不算入(課税対象)となり、また、資本金100億円超の大法人の場合は、交際費等の全額が損金不算入となりますので、交際費等に該当するか否かの区分は極めて重要な問題となります。

ただし、今回の税制改正で、令和6年4月1日以降、一人当たり10,000円以下(従前は5,000円以下)の接待飲食費は交際費等から除かれることになりましたので、この点については朗報といえます。

碧海信用金庫は、地域金融機関としてSDGsの取り組みを通じて持続可能な地域社会の実現に貢献します。

公益財団法人碧海育英会の2024年度奨学生を決定

当金庫の創立15周年記念事業として1966年に設立された碧海育英会では、2024年度の奨学金支給対象者20名を決定しました。営業エリア内の中学生を対象として、社会に貢献できる人材の育成を目的に半世紀以上にわたって育英事業を継続し、奨学生の総数はのべ1,000名を超えています。



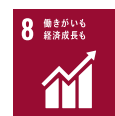
一般社団法人金融データ活用推進協会へ加盟

愛知県内信用金庫で初めて一般社団法人金融データ活用推進協会(FDUA)に加盟しました。FDUAでは「金融データで人と組織の可能性をアップデートしよう」をミッションに掲げています。当金庫もAIやデータ利活用に関する知見を取り入れ、引き続き地域金融機関としてお客さまのデジタルによる課題解決に向けて取り組んでまいります。



信金中央金庫との共催セミナー「～プロフェッショナルに聞く～人材不足の時代を生き抜くためのポイント」を開催

5月23日に、人材不足に経営課題を有するお客さま向けのセミナーを開催しました。外部講師をお招きし、新たな人材活用の方法や人材の獲得・定着に成功した取り組みや事例をお話いただき、多数のお客さまにご参加いただきました。



「WFP国連世界食糧計画」に寄付

4月15日に定期積金「yell(エール)2023」の総満期契約額の一定率に相当する金額を、国連WFP協会を通して「WFP国連世界食糧計画」に寄付しました。

今年度も定期積金「yell(エール)2024」の取り扱いを始めており、引き続きWFP国連世界食糧計画に寄付してまいります。



安城高等学校でSDGsに関する授業を実施

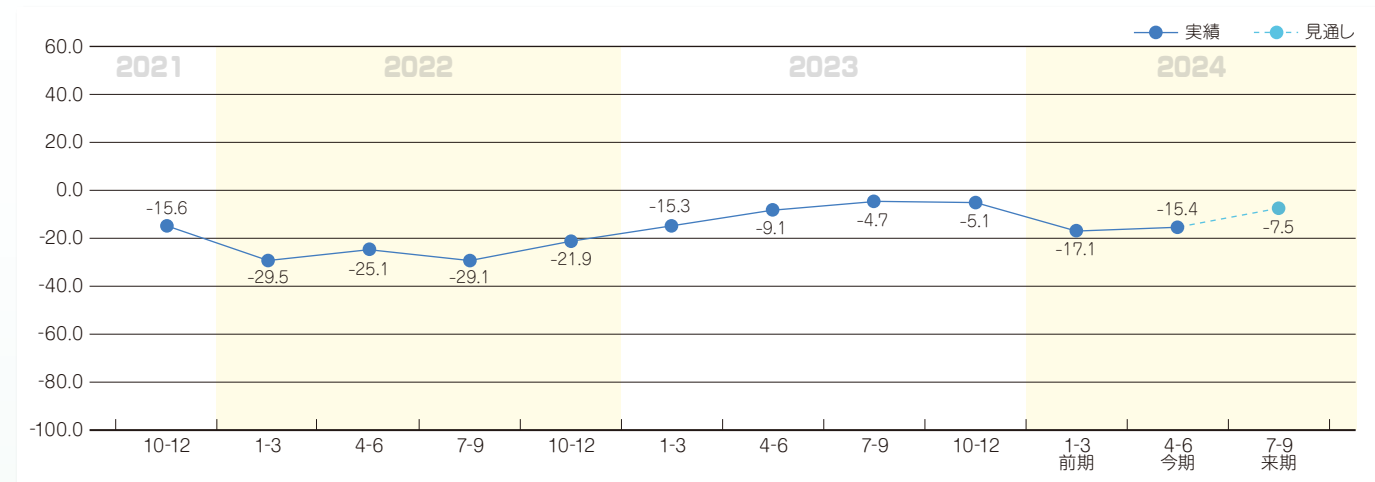
愛知県立安城高等学校では、総合的な探究の時間において「SDGs探究」の授業を実施しています。6月13日には当金庫の職員が講師として出向き、「はたらきがい」をテーマにお話をしました。



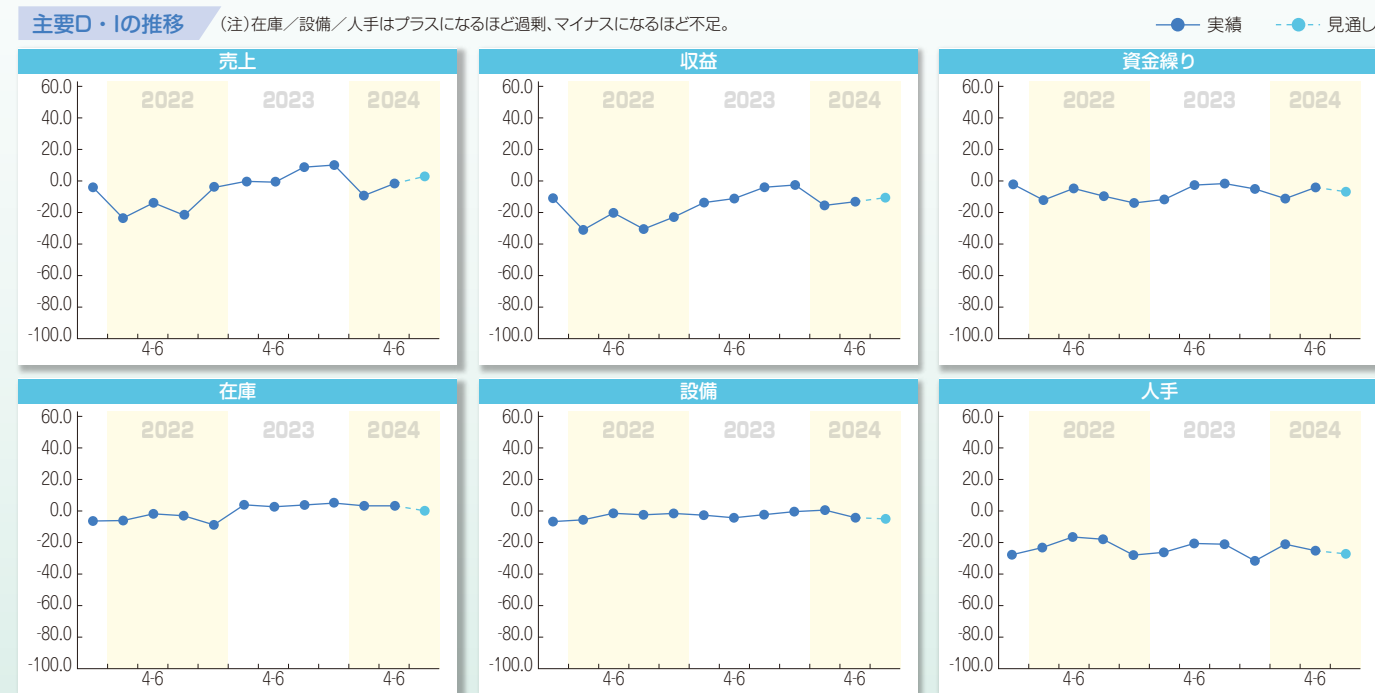
全業種

回答数318社

今期の業況D・IIは、前期比1.7ポイント上昇の▲15.4と、わずかに改善。業種別では、製造業とサービス業で改善の一方で、卸売業と小売業で悪化。来期の予想業況D・IIは、7.9ポイント上昇の▲7.5と改善の見通し。製造業、建設・不動産業は大幅な改善を見込むが、その他の業種は悪化の見通し。



主要D・Iの推移 (注)在庫／設備／人手はプラスになるほど過剰、マイナスになるほど不足。



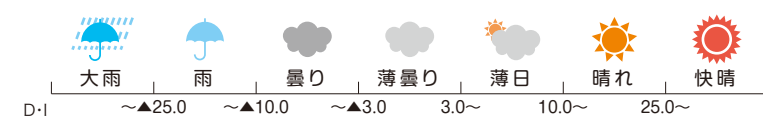
へきしん取引先景況調査とは

本調査は、地域および業種の景気実態および景気予測(景況)を把握するため、四半期ごとに当金庫の取引先企業様にアンケート調査を実施し、回答をいただいたものです。

調査概要

実施時期 2024年6月3日～7日
対象企業 318社
対象地域 西三河および尾張南部を中心とした当金庫の営業エリア

天気図の見方

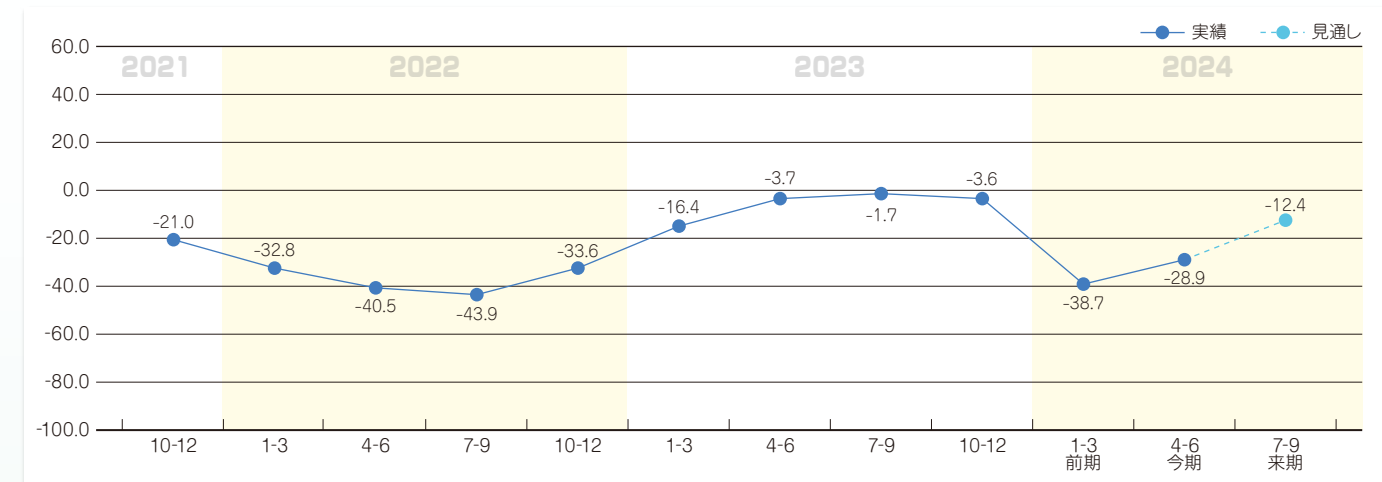


D・I(ディフュージョン・インデックス)とは…業況(業界の景気)等を判断するための指数であり、〈良いまたはやや良いと答えた割合〉-〈悪いまたはやや悪いと答えた割合〉で求められます。

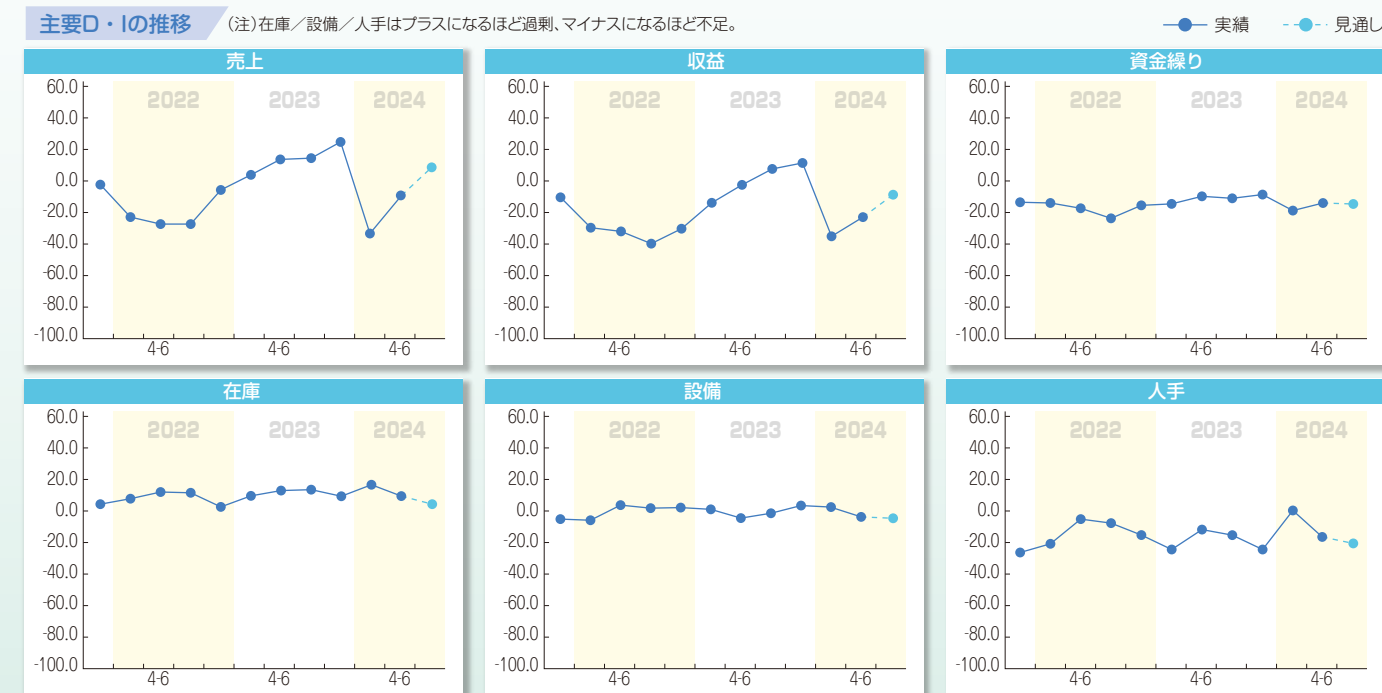
 製造業

回答数121社

今期の業況D・Iは、前期比9.8ポイント上昇の▲28.9と、改善。設備の導入や事業転換、価格転嫁などに取り組んでいるとの声もあり、売上および収益は改善した。来期の予想業況D・Iは16.5ポイント上昇の▲12.4と、改善傾向が続く見通し。一方で、自動車業界での不正問題による影響を懸念する声も多い。



主要D・Iの推移 (注)在庫／設備／人手はプラスになるほど過剰、マイナスになるほど不足。



- 低収益であった自動車部品から化粧品容器等製造へのシフトに成功し、高収益を維持している。工場が手狭であり、新工場用地を探している。(プラスチック製品製造)
- 仕事の依頼は多いが、外注先を利用すると利益率が下がるため、自社で製造できるキャパを超えないよう調整している。(窯業)
- 自動車部品のみを取り扱っており、BEV化への対応が課題。(自動車部品製造)

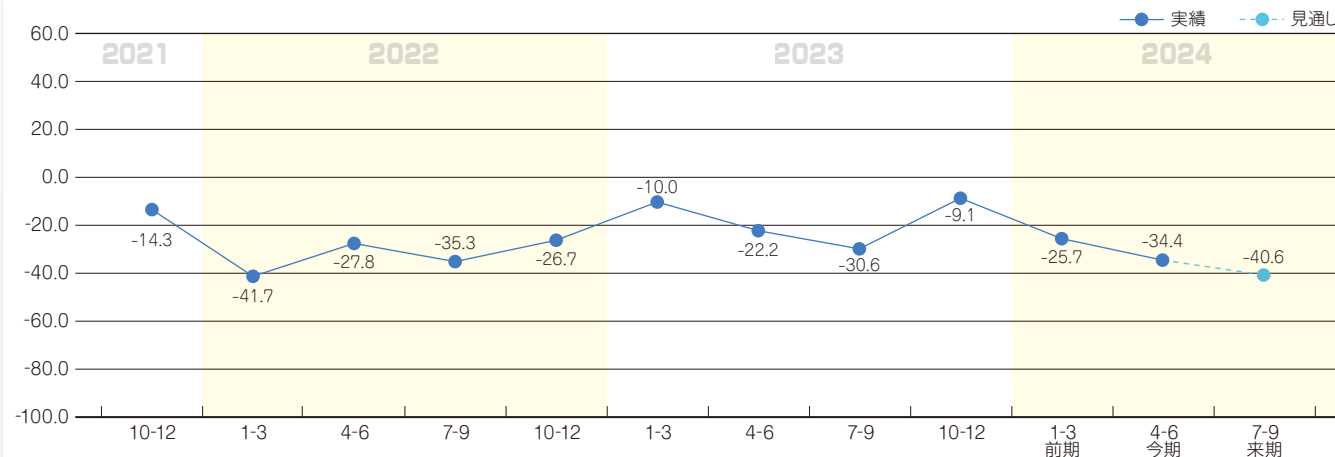


卸売業

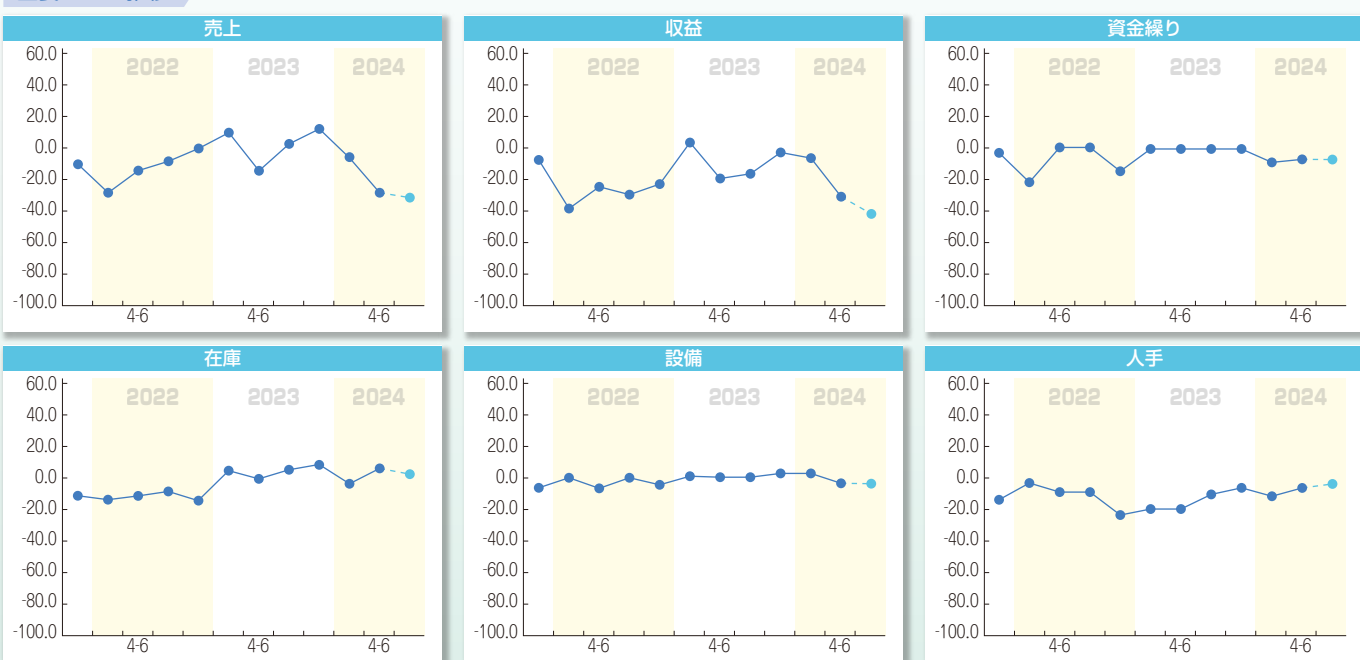
回答数32社

今期の業況D・Iは、前期比8.7ポイント低下の▲34.4と二期連続で悪化した。仕入価格高騰や自動車不正問題のほか、暖冬などの影響もあり、売上や利益の確保に苦戦する企業が多いことがうかがえる。来期の予想業況D・Iは6.2ポイント低下の▲40.6と、悪化の見通し。厳しい状況が続くことが見込まれる。

前期実績 今期実績 来期見通し



主要D・Iの推移 (注)在庫/設備/人手はプラスになるほど過剰、マイナスになるほど不足。



- 販売先を増加させるより、既存先への販売数増加に注力。コロナ禍よりは回復しているが、コロナ以前の水準には戻っていない。(食品卸売)
- 国産の鉄鋼を取り扱っているため、為替の影響はない。自動車メーカーの不正問題の影響が出ており、正常化の見通しは立っていない。(鉄鋼製品卸売)
- 受注先は非常に多く業況は安定しているものの、仕入価格の高騰により、利益確保に課題がある。(建築材料卸売)

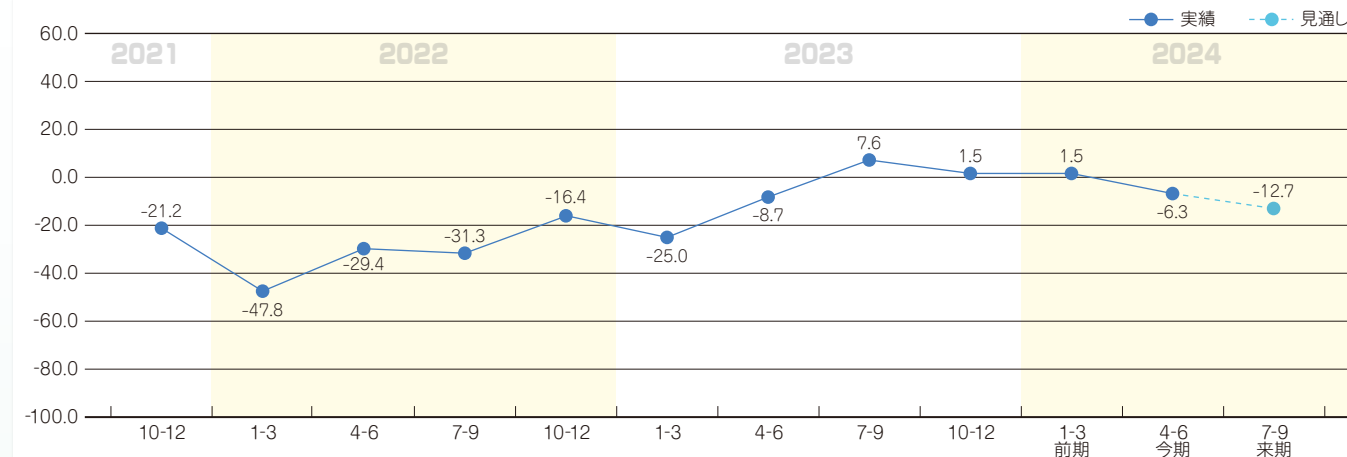


小売業

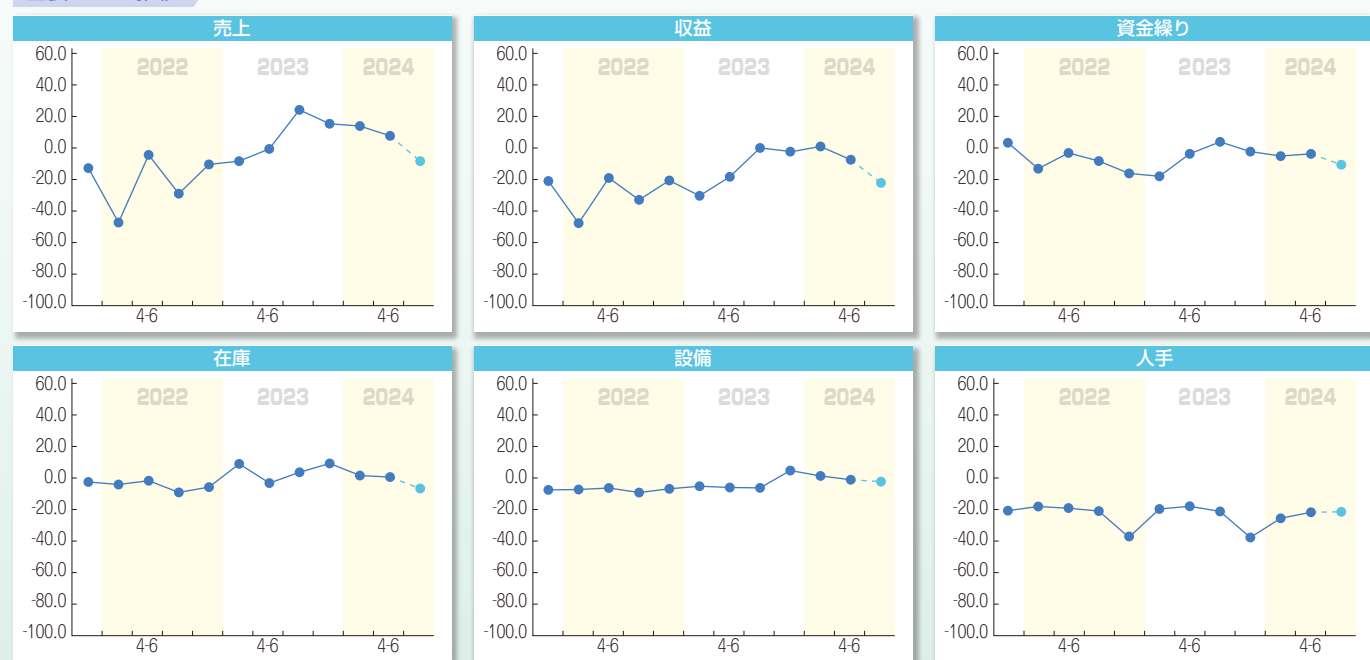
回答数63社

今期の業況D・Iは、前期比7.8ポイント低下の▲6.3となり、悪化。コロナの5類移行後、業況は回復基調が続いていたが、仕入価格や人件費など各種コスト増加が重しとなり、四期ぶりのマイナス水準となった。来期の予想業況D・Iは6.4ポイント低下の▲12.7と、引き続き悪化の見通し。

前期実績 今期実績 来期見通し



主要D・Iの推移 (注)在庫/設備/人手はプラスになるほど過剰、マイナスになるほど不足。

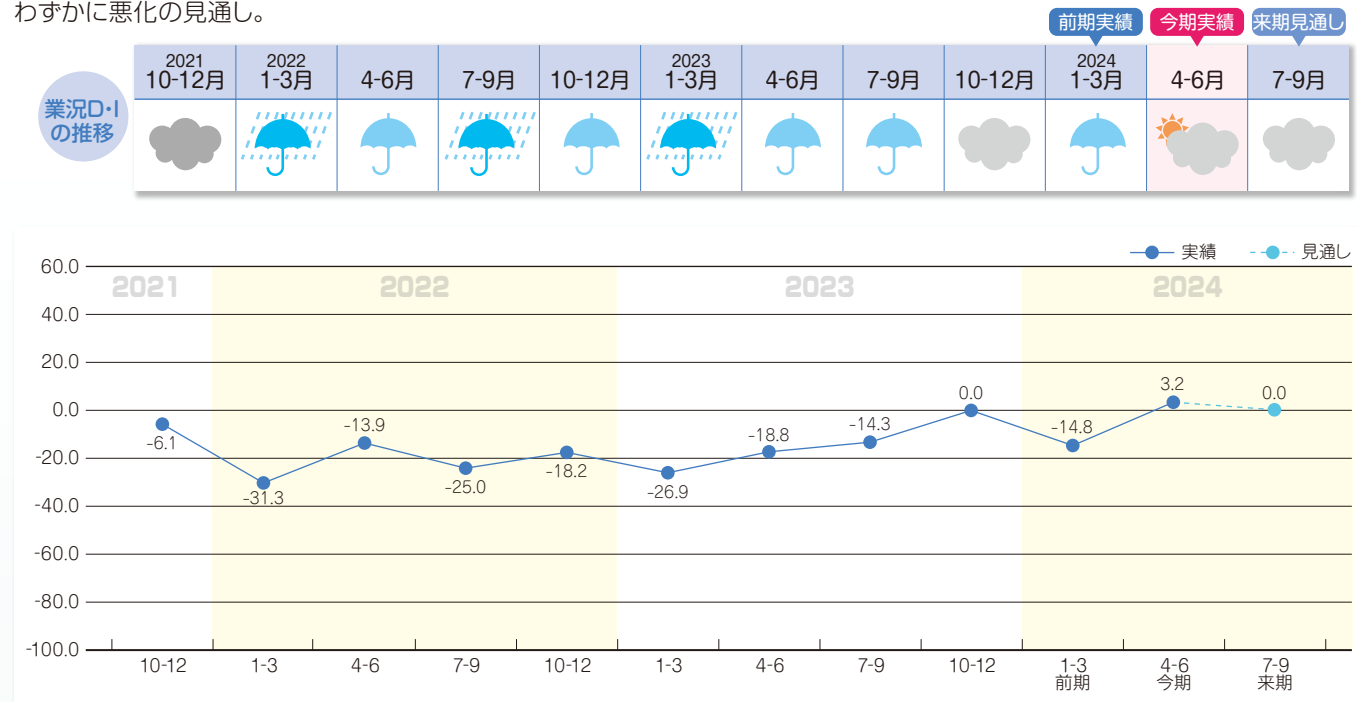


- 売上に関しては増加傾向にあるが、仕入価格の上昇など、コスト面で難しい状況。(食料品小売)
- 最近では営業赤字が続いている。人件費の見直しや商品単価の引き上げなどにより改善を図っていく。(飲食店)
- コロナ以降売上回復が遅れており、業況は厳しい。(衣類小売)

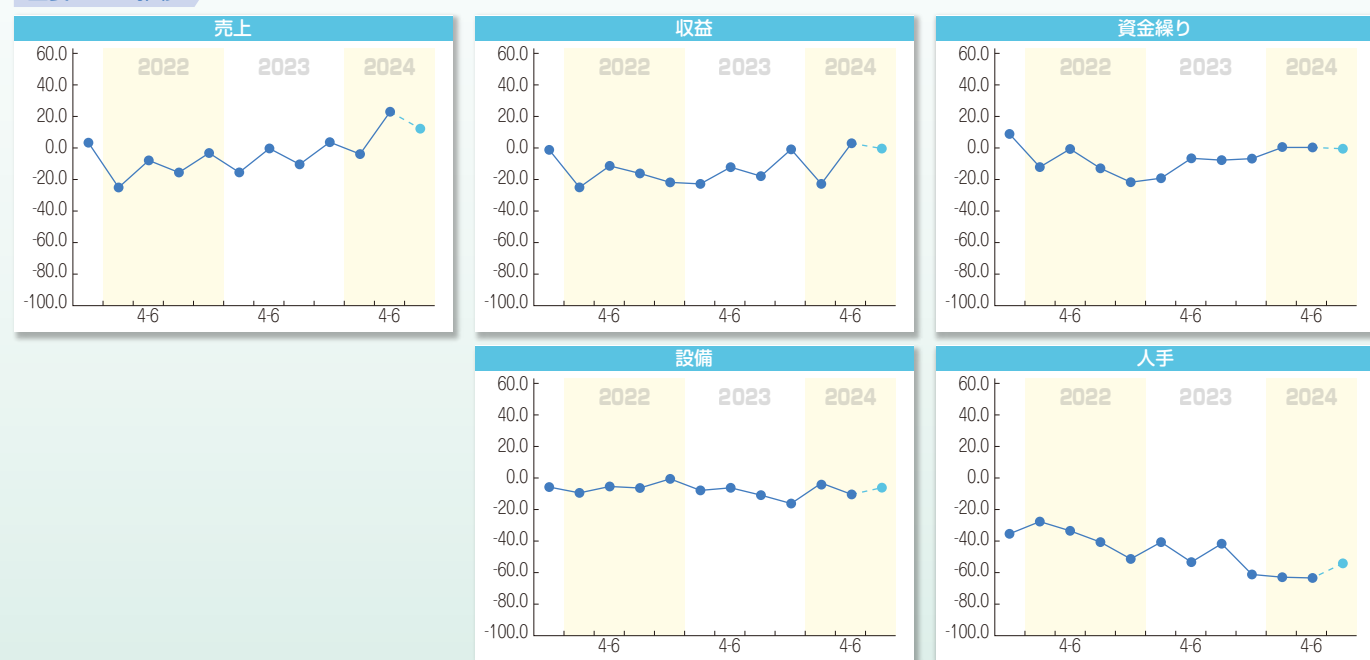
 サービス業

回答数31社

今期の業況D・IIは、前期比18.0ポイント上昇の3.2となり、大幅に改善。依然として人手不足感は強いものの、受注の安定や新規顧客の獲得などにより、売上、収益ともに改善した企業が多いことがうかがえる。来期の予想業況D・IIは3.2ポイント低下の0.0と、わずかに悪化の見通し。



主要D・Iの推移



- 店舗のリニューアルにより新規顧客を確保し、売上増加。従業員の技術力向上のため、積極的にセミナーを開催している。(エステティック業)
- 売上増加にともない店舗の狭小が問題となっている。土地を探しているものの、なかなか見つけられず、現状では更なる売上の増加は難しい。(クリーニング業)
- 周辺に同業他社が多く、売上が若干減少傾向。顧客の確保が直近の課題となっている。(理美容業)



建設・不動産業

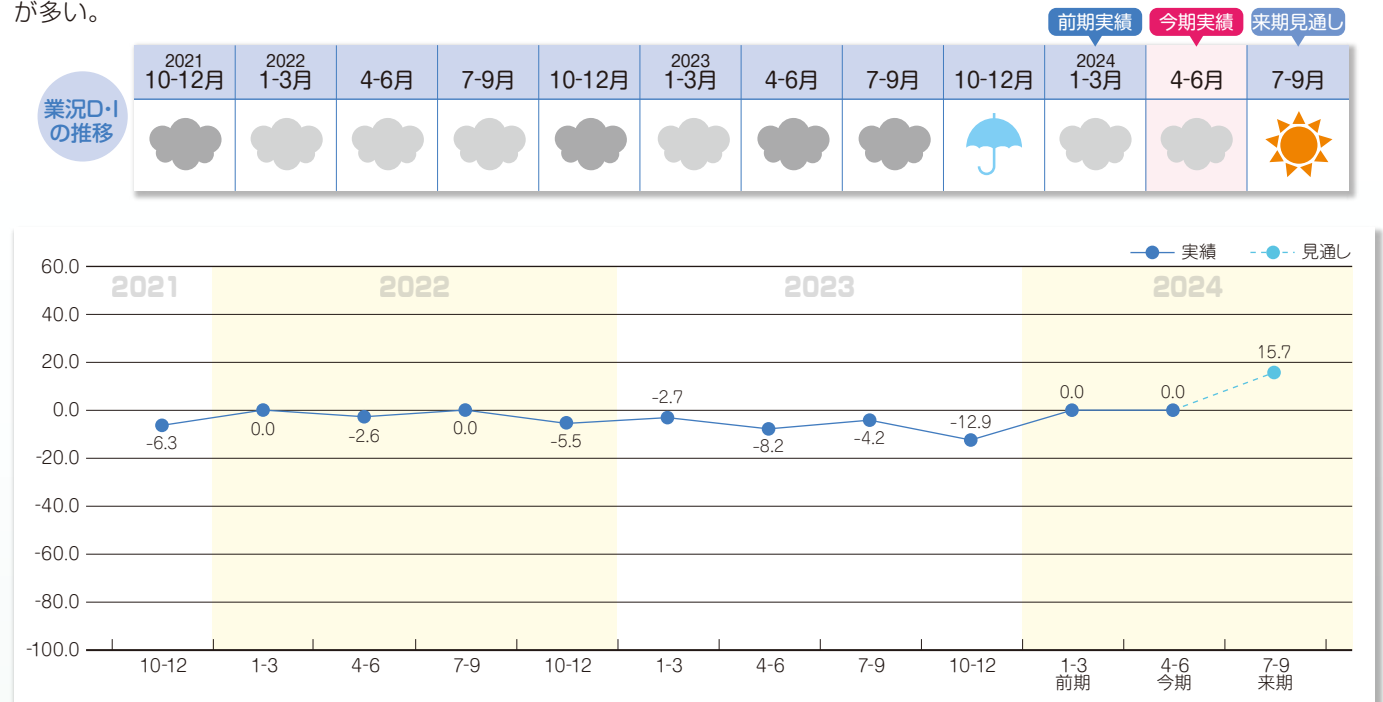
回答数70社

今期の業況D・Iは、前期比横ばいの0.0。建設業で改善した一方で、不動産業では悪化。人手不足解消のため、多くの企業が人材確保に向け取り組んでいる。来期の予想業況D・Iは15.7ポイント上昇の15.7と、大幅に改善の見通し。売上の増加を見込む企業が多い。

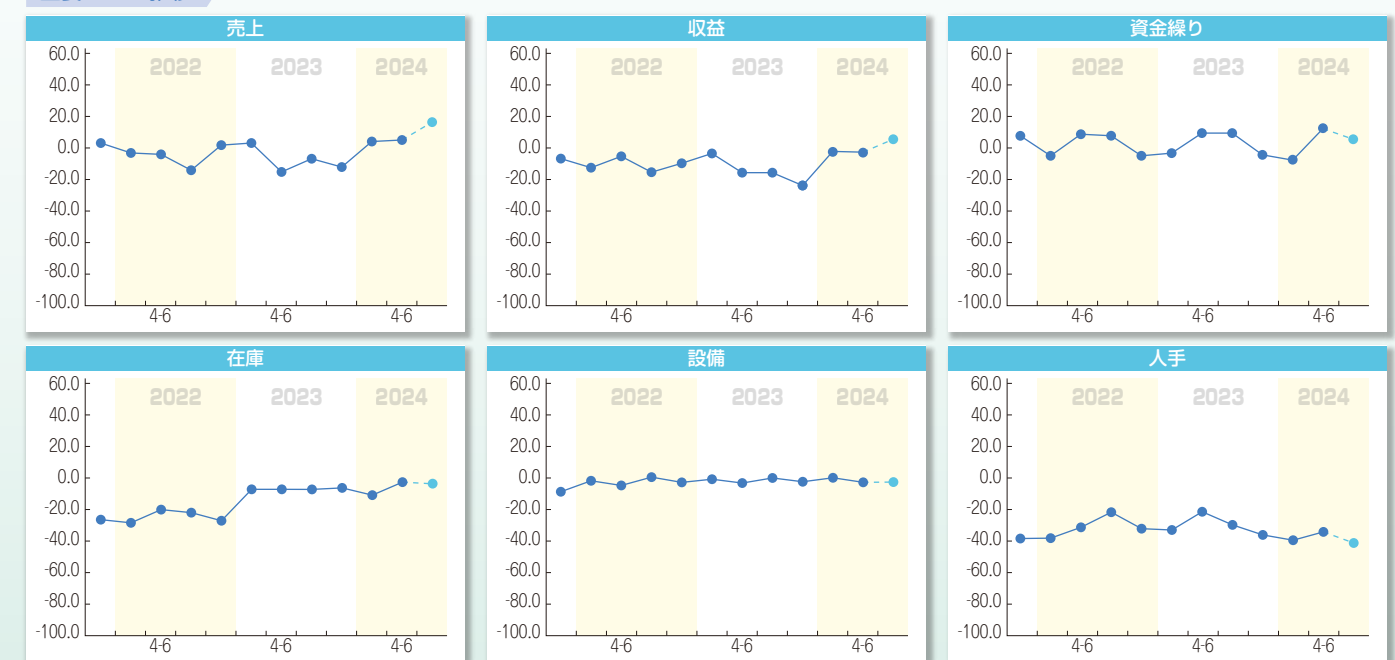
前期実績

今期実績

来期見通し



主要D・Iの推移 (注)在庫／設備／人手はプラスになるほど過剰、マイナスになるほど不足。



- 物価高騰の影響は受けたものの、価格転嫁を実施し対応。また受注量も回復しており業績は安定。(建築工事)
- 人手不足が課題。これまでは有資格者を募集していたが、無資格者についても募集をしている。会社HPのほか、ハローワークや求人情報サイトを利用。(土木工事)
- 今期は増収増益。今後は、人材確保のためにも人件費を増加させ、初任給の引き上げやベースアップ等の対応を図っていく。(戸建販売)



地域の“今”と“これから”
安城七夕まつり



<表紙の写真>（提供：安城七夕まつり協賛会）

毎年8月の第1週の週末に開催される「安城七夕まつり」。今年も8月2日（金）～4日（日）の3日間、JR安城駅周辺で「願いごと、日本一。」をキーワードとして開催されます。

1954年にスタートした安城七夕まつりは、1978年に開催された日本商工会議所100周年記念の「全国郷土祭」において竹飾りを披露したことから、仙台・平塚と並んで「日本三大七夕」と称されるようになり、名実ともに日本を代表する七夕まつりとなりました。

なかでも安城七夕まつりは、竹飾りのストリートが日本一長いと言われ、同様に短冊の数や願いごとに関するイベントの数も多く、願いごとの聖地を目指しています。



愛知県安城市御幸本町15番1号
（vol.63 2024年7月発行）