

月刊

税理士事務所

# CHANNEL

●監修●  
ミロク会計人会連合会

2011.8

No.360



撮影：片野 晏弘 場所：あだし野 念仏寺(所在地：京都府京都市)

# 8

まるごと近畿会

- 第36回全国統一研修会・京都大会開催にあたって ●連合会 平川会長……2
  - MJS 是枝社長……3
- 事務所訪問 ●香川会計事務所 ……4
- 百年企業 ●(株)三輪そうめん山本……7
- MJS サービスを活用した事務所経営 ●税理士法人プラス/相続税申告書 ……8
- 我が事務所の顧問先紹介 ●学校法人 育成学園……10
- ご当地自慢 ●京都府京都市 ……12
- TOPICS ●納涼生活のススメ ……14
- ミロクシステム Q&A ●『ACELINK Navi 事務所請求管理(よくあるお問い合わせ)』……15
- リレーエッセイ ●近畿ミロク会計人会 能見洋八郎 ……19

★次号は“まるごと関東信越会”です。

# 第36回全国統一研修会・京都大会開催にあたって



ミロク会計人会連合会会長

## 平川 忠雄

平成23年度の全国統一研修会のご案内を申し上げます。

ミロク会計人会連合会主催・近畿ミロク会計人会担当による「第36回全国統一研修会・京都大会」が、来たる平成23年10月20日（木）に開催されます。

本大会は年1回の専門的情報交換を兼ねて会員先生方・ご家族の親睦と交流を深め、そして連帯感を高める目的で開かれ、毎回、開催地の文化と多くの感激が提供されます。

今回は3月11日に「東日本大震災」が発生したことで中止も検討いたしました。7カ月後の開催というところもあり、被災地の先生方に元気に

なっていたいたくためにも開催する運びとなりました。先の震災で壊滅的な打撃を受けた地域もありますが、新しいまちづくり、地域の復興を目指したときに、千年の都・京都に学べることは多分にあるものと思えます。

大会会場となるウエスティンホテル京都は、京都を代表するハイクラスのホテルです。東山の落ち着いた風情を楽しみながら、京都ならではの美食とともに優雅なひと時をお楽しみいただけるものと思えます。

とはいえ震災後、日本は政治、経済ともに混乱をきわめております。税制面につきましても、当初国会に提出された平成23年度税制改正法のうち政策税制などと期限切れ措置法（整備法という部分）が6月30日公布・施行されましたが、法人税の税率引き下げ、減価償却制度の改正による増税、相続税や贈与税の増税など（構築法の部分）が今後の審議事項となっており、今ひとつ先行きが不透明な状況となっております。

この厳しい状況を打破するため、今回も充実した研修を開催します。

基調講演には、株式会社独立総合

研究所（独研）代表取締役社長・兼・首席研究員で、近畿大学経済学部客員教授（国際関係論）の青山繁晴氏をお迎えし「祖国の希望が今、目覚めるべきようから、あなたが考え、あなたがやる」というテーマで講演いただきます。混乱をきわめる日本の政治や経済の現状を分析していただき、日本を元気にするために一人ひとりがどのように考え、行動すべきかを語っていただきたいと思えます。

続く第1分科会では「顧客サービスマ強化に繋がる電子化の実践」をテーマに近畿ミロク会計人会 & MJ S が企画・運営を担当して開催いたします。第2分科会では「頑張れ日本の中小企業」中・韓・印・越・泰に負けない経営」をテーマに政策研究大学院大学特任教授の橋本久義氏に中小企業のグローバル戦略のあり方について講演していただきます。そして、第3分科会では「心の三つのすがた」をテーマに、京都を代表する名刹・清水寺の貫主である森清範氏に講

演していただきます。

その後の懇親パーティーにおいては、これまでの立食形式ではなく初着席で京の素材を使ったフルコースをご堪能いただくことといたしました。また、会員同士のさらなる親交を深めていただきたいとの近畿会の願いを込めた「趣向とアトラクション」も用意されているようです。

懇親ゴルフ大会は翌日の21日（金）に琵琶湖カントリー倶楽部で開催いたします。1ヶ月前にパナソニックオープンが開催されるこのコースで、青空に思い切りボールを飛ばしてください。

記念旅行（10月21日～23日）は「琵琶湖・時代祭・有馬温泉・宝塚歌劇を巡る旅」を催行しますので、ぜひ多数のご参加をお待ちいたしております。

本大会に多数の先生方、ご家族、職員の方々にご参加いただき、本大会の限らない成功を願っています。

大会当日、全国の先生方にお会いしご歓談できることを楽しみにしています。

## 協賛会社として



株式会社ミロク情報サービス  
代表取締役社長 是枝 周樹  
最高執行責任者

3月11日に発生した東日本大震災による甚大な被害やその後の電力供給の制限、物流の混乱などにより、企業収益や消費者心理にさまざまな影響を及ぼし、国内経済は総じて厳しい状況となっています。会計事務所との顧問先である地域の中小企業におきましては、このような経済環境の下、不断の経営努力をされていることと拝察します。

第36回全国統一研修会・京都大会は、「未来に向かってきょうからスタート」をテーマに開催されます。混迷を極める国内情勢において、日本に再び元気を取り戻すために国民一人ひとりが考えるべきこと、また

中小企業が国際競争力を高めるための手法などについて、基調講演、分科会にてさまざまな視点から専門家の先生方にご講演いただきます。本イベントが会計事務所、顧問先企業の経営改善の一助になれば幸いです。是非とも多くの先生方、職員の皆様にご参加賜りたく、よろしくお願い申し上げます。

さて、会計事務所業界におきましては、顧問先企業における先生方への相談内容がますます高度化、多様化しています。従来の記帳代行、税務申告書の作成、節税対策などに加えて、資金繰りや経営計画の策定、資産管理、資産運用、法律全般の相

談、事業承継の相談まで、中小企業経営者は会計事務所に対して、経営全般に対する的確なアドバイスを求める「経営参謀」としての役割を求めています。会計事務所がその要望に応えるには、一層の業務効率化と経営資源の最適化が必要になります。

会計事務所が直面されるこのような経営課題への取り組みを支援するために、当社は本年4月、会計事務所向けの新製品『ACELINK NX-PRO』を発売しました。これは会計事務所における「経営の最適化」を実現し、生産性の向上とより付加価値の高い顧問先サービスの創出を支援するERP（統合業務）システムです。

また、当社のシンクタンクである税経システム研究所の高度な専門性を活かした税理士認定研修等の多彩な研修サービスや会計・税務・商事法・経営にまつわる各種研究レポートの提供、カスタマーサービスセンターによる24時間365日の高品質なサポートサービスは、当社独自の付加価値サービスです。さらに、各種保守サービスのの自営化（自社でサービスを提供する）により、お客様本位のIT化支援をワンストップサービスと

して提供しています。

当社はこれからもお客様の視点に立ち、お客様に喜んでいただける新しい価値（経営システム・経営ノウハウ・経営情報サービス）を提供し、お客様の成長、発展につながる経営改革、業務改善を支援してまいります。そして会計事務所の皆様とともに顧問先企業の繁栄に寄与し、日本経済の発展に貢献できるよう邁進してまいります。

全国統一研修会京都大会が盛大に開催されますことを祈念して、ご挨拶に代えさせていただきます。



# 一般企業での勤務経験を生かして 「赤字社員」をつくらない 従業員教育をレクチャーする!!

事務所訪問

香川会計事務所の皆さん



## 香川会計事務所

### 一般企業での実務経験を経て 従業員教育のノウハウを確立

—試験合格後は大手監査法人で勤務されていたそうですが、そこではどのような業務に携わってききましたか。

**香川** 3年を経過したあたりからは、上場企業の監査や公開準備に携わる業務を担当してきました。経験を積んでいくにつれて、上場を目指す会社が多いにもかかわらず、ほとんどそれが実現しない現実に直面するようになりました。

—やはり経営計画が甘い会社だと上場は難しいということですね。

**香川** その通りです。しかし、経営計画がロジカルだからといって上場できるわけでもありません。いくら練

香川晋平先生は兵庫県尼崎市の名物会計人。大手監査法人で勤務した後に、塗装・リフォーム会社に就職、それから父上の後を継ぐために香川会計事務所に入り、これまでの経験を生かした顧問先支援を展開しているそうです。さっそく、事務所を訪問し、香川先生が目指す次世代の事務所経営のあり方について聞いてみました。

りに練った計画を立てても、従業員がその目標や計画に向けて機能してくれなければ、絵に描いた餅になってしまうからです。現に監査法人時代はよくITベンチャーの上場準備を担当していましたが、そのほとんどは技術ばかりを追い求めてしまい、経営計画を立てること、それにしたがって従業員を機能させることがほとんどできていませんでした。そして、多くの企業が投資を得るためのプレゼンは洗練されているのに、顧客に対する訴求力がほとんどないという本末転倒な結果に終わってしまっていたのです。

—大手監査法人を辞めてからは、すぐに父上が経営する香川会計事務所

住 所 / 〒660-0892 尼崎市東難波町5丁目  
2番18号 尼信難波ビル4F  
TEL : 06-6482-5535  
FAX : 06-6482-5562  
設 立 / 昭和50年  
職 員 数 / 7名  
導 入 シ ス テ ム / ACELINK Navi  
<http://www.kagawa-office.co.jp/>



一般企業での勤務経験を生かした顧問先支援を展開する香川晋平先生

**香川** 当初はそう考えていました  
が、もつと実務経験を積みたと思  
い、経営コンサルタントか外資系企  
業、あるいは上場の可能性を秘めた  
ベンチャー企業のいずれかに就職しよ  
うと考えました。そして、いろいろ  
と思い悩んだ結果、みずからの成長  
のためには上場の可能性を秘めたベン  
チャー企業が一番と考えました。とは  
いえ、どんな会社でもいいというわけ  
ではありません。そこで、私は社長  
とじかに経営の話ができること、客  
観的に見て上場の可能性があること  
を条件にして、入社する会社を探し  
ました。そうして塗装・リフォーム  
を手掛ける(株)オンテックス(大阪  
市)に入社したのです。  
—オンテックスでの経験は現在の仕事  
にも生きていますか。

ます。同社では上場準備の業務はも  
ちろんのこと、いかに従業員に効率  
的に働いてもらうかということに注力  
してきました。たとえば、従業員一  
人当たりの会計データを導入するな  
どして、生産性の向上に努めてきた  
のです。その結果、累計利益を同業  
種でナンバーワンに導くことができま  
した。  
ちなみに、そのときの経験や成果は  
昨年、『東大卒でも赤字社員 中卒で  
も黒字社員』(経済界)という本に  
まとめました。経営者意識があり、  
つねに会社の利益になることを考え  
ている黒字社員とそうではない赤字  
社員の見分け方について書いていま  
す。

### 従業員教育のコンサルティングで 他事務所との差別化をはかる

—いつ頃から香川会計事務所で働く  
ようになったのですか。  
**香川** 平成17年からです。当初は税  
務会計の業務に慣れるのに時間がか  
かりました。それまでは監査やコンサ  
ルティングの業務ばかりを手掛けてい  
たからです。また、父はこれまでの顧  
問先は既存スタッフに担当させるとい  
う方針でしたので、私は自分の顧問  
先を懸命に獲得する必要がありまし

## 税理士までの道のり

香川先生は父上が会計士だったこともあって、高校卒業時には会計士になることを決意していました。そして、大学3年生の夏頃から本腰を入れて勉強するようになり、大学を卒業と同時に公認会計士試験に合格。試験合格後は大手監査法人に勤務し、実務経験を積んだそうです。「当初は雑務ばかりでおもしろくない面もありましたが、入社3年目くらいになると中堅・中小企業の監査やコンサルティング、上場準備を任されるようになり、しだいに会計士の仕事の楽しみがわかるようになってきました」と香川先生。また、監査法人に勤務する一方で、より具体的な経営計画のアドバイスをしたいと考え、ビジネススクールにも通ったりしていたそうです。

大手監査法人を辞めてからは、すぐに父上が経営する香川会計事務所で働こうかと考えたそうですが、「自分はまだまだ経験が足りない。そして、このまま事務所勤務をはじめても何の役にも立たないのでないか」と感じ、オンテックスに入社。同社で従業員教育のノウハウを確立し、現在は香川会計事務所のサービスの特色としてPRしています。

た。ある意味、ゼロからのスタートと  
いつても過言ではありませんでした。  
実際に顧問先を探し、税務会計の仕  
事をしていくにつれて、父がいかに大  
変な仕事をしていたのかがわかるよう  
になりました。  
—どのようにして顧問先を獲得して  
いったのですか。  
**香川** 地方都市は、税理士・公認会  
計士は増えているのに、企業数が減っ  
ているという厳しい状況にあります。私  
ですから、少しでも多くの企業に私

たちの事務所のことを知ってもらお  
うとしました。  
その一環として、4年前から父から  
引き継いで事務所のニュースレターの  
制作をはじめました。そのなかでは  
顧問先を紹介したり、私のちよつと  
したコラムを書いたりしています。い  
ずれは父が担当している顧問先を引  
き継がなければならぬので、こうし  
た媒体を使って私のことを知ってもら  
おうと考えたのです。また、既存客  
だけでなく、名刺交換した見込客や

他士業の方などにもニューズレターを送り続けることで、契約や紹介につながっている例もあります。それにしても、このままほかの事務所と同じようなPRや仕事の仕方をしていては、いつかは価格競争に巻き込まれてしまいます。当事務所としてはこれからは記帳代行よりも自計化を前提にしたコンサルティング業務にシフトしていく必要があると考えています。ですから、最近では税務会計の業務は職員に任せて、私がコンサルティング業務に力を注ぐことで差別化をはかっています。

— どのようなコンサルティングを中心に展開していますか。

**香川** オンテックス時代に培った従業員教育のノウハウを柱にしています。経営企画を立て、それを実践するために従業員教育を行っていくというやり方です。最近ではセミナーや従業員研修の依頼も増えてきています。もちろん、コンサルティングを依頼された後には、税務会計の仕事も引き受けるような流れも想定しています。というのは、コンサルティングに入ってみると、経営計画に必要な月次決算のデータがなかなかあがってこない事例があるからです。それならば、いつそのこと私とところで税務会計も引き受けましょうかということになる

わけです。

— 今後の目標はありますか。

**香川** 独自の人事評価制度をつくりたいと思っています。しっかりと会社の利益を考え、そのための取り組みを実践している人材を評価するような仕組みです。とくに重要なのは営業マンだけではなく、総務や人事、経理といった職種の人材評価です。最近、こうした事務職をアウトソーシングに出す例が増えていますが、たんに安価なアウトソーシングに頼むのではなく、より会社の利益につながるような事務職を育成することが大事だと思うからです。経理ひとつとっても、きちんとしたフィードバックをスピーディーかつ的確に行えるような人材を育成することができれば、会社にとっては大きなメリットとなるはずです。

### 士業ネットワークを立ち上げて

### 尼崎の地域経済の底上げをはかる

— 09年10月に尼崎商工会議所サムライ研究会という組織を立ち上げたのですが、これはどのような組織のですか。

**香川** サムライ研究会は12業種（1級建築士、技術士、行政書士、公認会計士、司法書士、社会保険労務士、

税理士、中小企業診断士、土地家屋調査士、不動産鑑定士、弁護士、弁理士）といった士業をネットワークし、ビジネスマッチングや研修を行うことを目的に設立されました。首都圏の事務所がワンストップサービスを展開するのに対し、地方で異業種交流を通じて、多様化する顧客ニーズに対応しようと考えたのです。私は2年の任期を終えて会長職を退きました。が、会のほうは相変わらず盛況です。2011年4月で会員数は100名超、年齢層は20代から60代までとなっています。

— 現在は新しい書籍を執筆中だとか。

**香川** 前回に引きつづき、人材問題に関する本を書いています。キーワードは『デキるつもり』で、自分が黒字社員だと勘違いしているけれど、実は赤字社員という人材の特徴や改善策についてまとめています。

— 次回作にも期待しています。本日はありがとうございました。



事務所風景

# 百年企業

● 株式会社三輪そうめん山本

住所/奈良県桜井市審中8800  
 TEL 07441431696-1  
<http://www.niwa-somen.jp/>

## 3年連続でモンドセレクションを受賞 熟練の技が受け継ぐ絶品そうめん

そうめん発祥の地・奈良で享保2年(1717年)に創業、300年近い歴史を持つ(株)三輪そうめん山本。「良い商品はかならず残る」という家訓のもと、熟練を重ねた手延べの技でファンを魅了し続けている。その人気の秘密を紹介したい。

万葉の時代、そうめんは宮内庁だけで食される贅沢品だったが、これを全

国の庶民の間に広めたのが同社の初代・山本惣兵衛だ。初代・山本惣兵衛は庄屋として、近在の農民にそうめん製造を推奨し、三輪そうめんを当地の名物としたのだ。大正11年には、国内初のデパート・三越百貨店において、食品として初めて同社のそうめんが取り扱われ、昭和3年には宮内省(現在の宮内庁)御用達に。まさに、同社は



300年近い老舗の8代目、山本太治社長

そうめん業界の先駆的な存在といえる。

ちなみに、そうめんは細い物ほど高級品となる。細いそうめんを作るには高い技術を要するし、大量生産が難しいからだ。通常は10℃当たり約90〜100℃程度の束にするのが一般的だが、モンドセレクション金賞及び最高金賞を3年連続受賞した同社の「白龍」は130本というから、その細さがいかなるものかがよくわかる。最高金賞を2年連続受賞した「白髪」は300本にもなり、世界一の細さを誇る。

この細さを誇るからには製法に秘密ありきと思いきや、「企業秘密というより、熟練された技しかない」と8



3年連続モンドセレクション金賞及び最高金賞受賞の「白龍」

代目の山本太治社長は話す。そうめんの原料は昔も今も小麦、塩、水と、麺を延ばすための少量の油だけ。もちろん、より細いそうめんを作る場合も製造工程自体はほとんど変わらない。とはいえ、原料の選定や梅雨の時期を独自の蔵で越す「厄越し」などには、同社ならではの伝統的なノウハウが培われている。

そんな同社の人気商品のひとつが「恋そうめん」だ。これは山本社長と落語家との縁から生まれたもの。上方落語に蕎麦やうどんの話は多いが、

「そうめん食い」というひとつしかない。それを社長が親しくしている落語家、桂米朝師匠が残念に思い、「恋そうめん」という話を創作。そのお披露目の時に、

作ったのがこの商品だそうだ。一旦完成したそうめんに湿度をかけ、束ね具合をハート形に整形したもので、紅白の麺が使われているのが特徴だ。現在は七夕やバレンタインデー、結婚式の贈り物として人気だそうだ。もちろん、地域に密着した取り組み

も実施している。たとえば、同社の社屋は地域にマッチした建物として、建築関連のグッドデザイン賞を受賞するなどの評価を得ている。また、同社のそうめん資料館「麺ゆう館」では手延べを体験ができるようになっており、毎年多くの観光バスが訪れている。まさに地域の観光資源としても重要なポジションにある百年企業といえそうだ。

### 〈後藤俊夫の百年企業レポート〉

同社のそうめんは日本を代表する食品です。老舗だけに長年のファンが多く、売上げが安定しているのも同社の特徴といえます。国際線の機内食に使われるなど、国際的な評価も得ているようです。とはいえ、新しい商品開発にも余念がなく、最近では電子レンジで簡単調理ができる「NEW麺」(温かいそうめん)が好調だとか。夏だけでなく、冬にも売上げを伸ばそうとする前向きな姿勢をうかがうことができます。また、インターネットでの直接販売にも力を入れており、毎年20%ずつ売上げが伸びているそうです。昔ながらの味と技を守りながら、食品業界のバイオニアとして日本の食をリードしていつてほしい企業です。

後藤俊夫教授 東京大学経済学部卒業後、ハーバード大学でMBA取得。日本電気株式会社(NEC)に入社、ソリューションビジネス事業推進本部長等を歴任。静岡産業大学教授を経て、05年光産業創成大学院大学教授を経て、日本経済大学教授に就任。専門は経営戦略(ファミリービジネス)

## MJSの相続税申告書システムは、他社に比べ汎用性と運用コストが魅力的です!!

相続税申告・相続手続・遺言・相続対策を専門にした総合事務所を経営。複数の相続税申告書システムを検討した結果、MJSを導入した税理士法人プラスの代表社員、寺西雅行先生と職員の方に、MJS大阪支社支社長と担当営業が聞いてみた。

**鈴木** 相続専門の事務所と伺いましたが。

**寺西先生**（以下、敬称略）相続の総合専門事務所を目指して、「相続ステーションR」と商標登録を取り、事務所経営しています。相続と聞くと「相続税」が浮かぶかもしれませんが、税金は相続手続きの中のごく一部です。だからこそ、相続には税金以外の専門知識とノウハウを持ったプロフェッショナルが必要だと感じ、専門事務所を開設しました。事務所では、不動産賃貸業以外の企業顧問は基本お断りしています。

**藤井** 企業顧問を断られる理由は。

**寺西** 法人の申告の多い5

月末や確定申告時期に、「多忙だから後で」と相続の対応を遅らせてたくなかったからです。人が亡くなった後に一番大切なことは、他のことを止めてでもすぐに対応すべきだと考えたのです。私自身、20〜25歳のときに3度の相続を体験し、そのように実感しました。

複数のパターンを計算するので

課金制でないシステムが必要でした

**鈴木** 相続を専門に行う事務所様に、MJSのシステムをご導入いただくことは光栄です。採用ポイントはどこでしたか。

**寺西** システム導入にあたっては複数社を検討しました。相続の場合は、税の申告だけでなく、何パターンものシミュレーションが必要です。その場合の使いやすさや運用コストを比較検討してMJSに決めました。

**鈴木** ご利用いただいた感想はいかが

ですか。

**寺西** MJSのシステムは、他社に比べて「土地の評価に関しては少し遅れているかな」と感じる節もあります。しかし、私たちのところでは土地の評価を行う際に独自の計算を行い、その結果をMJSのシステムに入力しているのが特に不便だとは感じてはいません。

**栃尾さん**（以下、敬称略）今後の事務所拡大も念頭におき、汎用性のあるシステムを検討しました。LAN対応していなかったシステムもありましたから。

**福岡さん**（以下、敬称略）MJSに決めたのは、突出して何か良い点があるというよりも汎用性があるからです。システムがちがちに拘束されるのではなく、MJSの相続税システムはシンプルで加工しやすい点が評価できました。しかし、評価明細書の判定など、チェック機能の強化は望みたいですね。

**藤井** 機能で良い点はありますか。

**福岡** 正面路線価の判定などが違うときには確認を促すメッセージが出ますから、その点は以前より使いやすい



MJS大阪支社 支社長  
鈴木洋平



MJS大阪支社  
藤井祐介

くなりました。

相続の最大のポイントは遺産分け税は承継リスクのひとつです

**寺西** 相続で最も大切なのが遺産分けです。価値のない財産を相続して、税金が払えないということもあるだけに、お客様は相続税額を気にされ

ますから、税額のシミュレーションが必要になります。その場で手計算はできませんが、保存しておく必要がある場合はシステムに入力しておきます。

**藤井** 財産評価システムや相続税シミュレーションは活用いただいていますか。



職員の梶尾寿美子さん(左)、福岡紀子さん(右)

**福岡** 財産評価は利用しています。強制入力機能が良いですね。相続税シミュレーションは画面が見づらいため、あまり使用していません。お客様も申告書のほうがわかりやすいので、税額のシミュレーションをする場合も、相続税申告書システムで計算しています。

**梶尾** 申告書データをコピーしてシミュレーションできるので大変便利です。

**寺西** 特にMJSの相続税申告書システムで気に入っている点が、申告書の第1表が相続人ごとに作成できることです。他の相続税申告書システムには、すべての相続人を一人の税理士が請け負うことを前提としているものがあります。実際は相続人それぞれが、別の税理士に依頼することもあります。そうすると、たとえば次男から依頼された場合には、最初のページに次男を印刷したいんですよ。1ページ目は一人しか印刷できませんから、2ページ目の相続人の印鑑をもらうときに1ページ目も送る必要があります。MJSのシステムなら、この手間を省けるということです。特に全国に相続人がいる案件の時には、申告書をたらい回しにしないで良いというメリットもあります。

**事業承継判定システムも**  
**いざというときのために導入しました**  
**藤井** 事業承継判定システムもご導入いただいていますか、ご利用されましたか。  
**寺西** 発売されたということで導入しました。しかし、私のところでは基本的に企業顧問をお断りしています。お受けしても不動産管理会社だけです。ですから、事業承継税制の対象外となります。それでもシステムを導入したのは、準備しておかないのは恥ず

かしいと考えたからです。いつ必要になるかわからないが、必要な時に対応できないということのないように導入しました。

**鈴木** 一部の方より「事業承継税制に対応したシステムは不要では」という意見もありました。

**寺西** そこは対応すべきでしょう。いくら他の部分を頑張っておられても、その一点が対応していない、他社が対応しているということではMJSに失望しますよ。

**鈴木** 確かにそうですね。  
**藤井** 機能改良してほしい点がありますか。

**福岡** 財産評価システムで所有者を連動できるようにしていただけると助かります。ほとんどが被相続人の所有なのに、いちいち入力しなければいけないのが面倒です。是非、改良をご検討ください。

**鈴木** まだ相続税申告書システムをご利用でない方へのメッセージをいただけますか。

**寺西** システム側である程度の判定ができれば、法外に間違えることはないと思います。年に何回も相続の手続きを行う会計事務所は、そう多くはありません。それゆえに相続のスキル不足により、とんでもない間違えを起こすことも考えられます。そう

ならないためにも、こうしたシステムを入れておく価値はあるかと思えます。なお、私の事務所では、全国の会計事務所の方のアウトソーシングも請け負っていますから、お困りの際にはご相談ください。

**MJS** 本日はありがとうございます。今後もよろしくお願いいたします。



寺西 雅行  
代表社員

取材事務所：税理士法人プラス  
代表社員：寺西雅行  
〒565-0011  
大阪市浪速区難波中 1-10-4  
南海野村ビル 13 F  
TEL06-6634-4502  
(2011.9.1 より下記に移転)  
〒530-0012  
大阪市北区芝田町 1 丁目 1 番 4 号  
阪急ターミナルビル  
TEL06-6359-5531

※「相続ステーション」は、税理士法人プラスの登録商標です。  
※「ACELINK Navi」は、ミロク情報サービスの登録商標です。

# 我が事務所の顧問先紹介

「すべての学生が卒業時には立派に成長し、社会へ巣立ってゆく。それを見届けることが最大の喜びです」。 「食」に対する4つの提言、「食は命」「食は心」「食は絆」「食は文化」を掲げ、優秀な調理師・製菓衛生師を輩出されている「学校法人育成学園」の植木砂織理事長に、**壽信明税理士事務所**の**壽信明所長**が訪問インタビュー。



▲植木理事長と壽所長(右)

**壽所長**(以下役職略) 本日はお忙しいところありがとうございます。さつそくですが、育成学園の沿革についてお話しください。

**植木理事長**(以下役職省略) 「学校法人育成学園」は、主人の両親が1956年に兵庫県尼崎に「育成女子綜合学院」として創立しました。19

66年にその中の料理科を独立させて現在の「育成調理師専門学校」を設立。その後、1978年に専門学校を運営する「学校法人育成学園」を設立し、神戸に調理と製菓の専門学校がないので作ってほしいという要請を受けて、1985年に「神戸国際調理製菓専門学校」を元町に設立しました。

**壽** 建学の理念はどのようなものですか。

**植木** 「確かな技術、豊かな教養を身に付けた調理師、製菓衛生師の養成を通じて社会に貢献する」という理念のもと、「礼儀を重んじ、身だしなみを整え、清潔かつ迅速に仕事を

こなし、努力を惜しまない」という教育方針を常に実践しています。「育成」という名は、多くの若い世代に技術と人格を身につけて、社会にはばたいてほしいという願いを込めてつけたそうです。

**壽** 創設者はどなたですか。

**植木** 義父の植木清です。当時は洋裁を中心とした料理等も教える花嫁学校のような形態で運営していました。義父が早くに亡くなり、その後は義母が学園長を務めていま



▲神戸国際調理製菓専門学校

したが、引退することになった際に、一人息子である主人は別の仕事をしていたので私が後を継ぐことになりました。当時は戸惑いも多かったのですが、今となつては引き受けて良かったと思つています。

**壽** 専門学校設立の経緯をお聞かせください。

**植木** 1958年、調理師法が制定され、「調理師」という職業が、社会的に位置付けられました。同時に調理師養成機関についても、厚生労働大臣の指定が義務付けられ、その役割が定義されました。また製菓

に携わる者についても、国家資格である「製菓衛生師」の制定によって、その役割や地位が明確になりました。「調理師」の免許は卒業とともにもらえるのですが、「製菓衛生師」は、卒業しても実技が免除となるだけで国家試験を受けなければ資格はもらえません。いろいろな国に働きかけているのですが。

**植木** 50年以上にわたり、料理・製菓業界に人材を1万名近く輩出しております。確かな技術と幅広い教養を身につけ、豊かな人間性を育てる本校独自のカリキュラムを学生一人ひとりが個々の夢に向かって全力で取り組み、そして卒業時には立派に成長し、社会へ巣立ってゆく。それを見届けることが最大の喜びです。

**壽** 地域協力も推進されていますね。

**植木** 「食育」についての教育と「スローフード協会」の活動を通じ、食に関する正しい知識の普及に積極的に取り組んでいます。その活動の基盤となるのが「食育」です。食育とは、食べるということの大切さをもう一度多くの人に気づいてもらうための取り組みです。

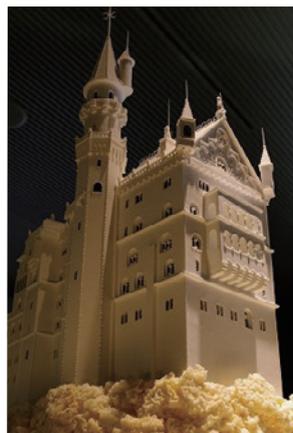


▲製菓衛生師の授業

**壽** 食育とはどういう考えですか。  
**植木** 食育とは食物をバランスよく食べるための様々な知識を身につけること、食品の選び方を学ぶこと、また食事の環境といった「食の周辺」のことや食文化を育み伝えていくこと、さらに新しい食文化の創造など広い視野で「食」について学んだり、考えることを指します。また、食育は学校という場での学習のみならず、家庭、地域をはじめ社会全般のテーマとしてとらえることが大切なのです。

**壽** スローフードとはどういう意味ですか。  
**植木** イタリアが発祥で、失われつつある伝統食文化と生産者を守り味

の教育をするための運動です。本校では、質のよい食品を守り、真の味の教育を進め、質のよい食材を提供することを実践しています。本校の学生は将来、調理のプロとして巣立っていく人が多いわけですから、食材の生産現場や環境に問題意識をもつことは、調理人としての人間性を磨くことにも通じると思っています。



▲生徒が作成した菓子の城

**植木** 有名ホテル、一流フランス料理店や和食店、中華料理店、菓子店などです。最近は病院や介護施設も増えてきました。  
**壽** 有名料理店やホテルで徒弟制度的に学ぶことと学校で学ぶことの違いはありますか。  
**植木** 旧態依然とした徒弟制度で技術だ

地域協力としては、私が「食育インストラクター級」の資格を取得し、神戸スローフード協会代表として、講演会や執筆活動などで、食育活動を積極的に行っています。  
**壽** 少子化が進んでいますが生徒さんの動向はいかがですか。  
**植木** 大学が生き残りをかけて、食の分野や介護の分野の学科を作る時代です。それに対しては専門学校の特徴、つまり少数であることや細やかな対応、充実した専門の設備やこれまで培ってきた業界とのつながりという強い武器をアピールしています。その結果、本学の就職率は99.9%になっています。この就職率の高さもありおかげさまで入学者数は順調です。

**壽** 就職先はどのようなところですか。

**壽** 本日はお忙しいところありがとうございます。今後とも豊かな人間性をもった調理師・製菓衛生師を育ててください。

**顧問関係になった経緯は。**

**植木** 前に依頼していた事務所は前理事長の時から関係でした。私に代わった時、ちょうど事務所でも代替わりになったのですが、なかなかうまくコミュニケーションがとれなかったことが大きな要因で

す。私は仕事以前に人と人との付き合いが大事だと思っていますから。その点、壽先生とはいい関係を作れています。しかし、職員への要求は厳しいようです。  
**壽** 理事長が就任された当初、いろいろと苦勞されていた時に私の共通の取引先の紹介で顧問するようになりました。自計化の一環として、MJSの「記帳くん」を導入いただいています。

**■訪問事務所概要**

事務所名…壽信明税理士事務所  
 所長…壽 信明  
 住所…〒650-0001  
 兵庫県神戸市中央区下山手通  
 3-13-19-301

TEL…078-331-6755  
 TEL…078-331-6755

**■学園概要**

名称…学校法人育成学園  
 ・神戸国際調理製菓専門学校  
 〒650-0023 兵庫県神戸市中央区栄町通3-5-1  
 TEL…078-335-1181  
 FAX…078-335-1181  
 設立…1978年  
 創立者…植木 清  
 理事長…植木 清  
 職員…100名（講師含む）  
 （2011年4月1日現在）  
 育成学園のネットワーク…神戸国際調理製菓専門学校（厚生労働大臣指定・専修学校）・育成調理師専門学校（厚生労働大臣指定・専修学校）・技能連携校 向陽台高等学校

# ご当地自慢

## 京都府京都市

京都府京都市案内人／

あおい税理士法人

小坂文夫代表社員

京都旅行といえば、寺社仏閣をはじめとした観光スポットの数を巡るのが一般的ですが、最近は「体験」をメインにした楽しみ方もできるようになってきました。そこで、ここでは最初に京友禅の体験工房を紹介。その後は私がお勧めする京菓子と観光スポットを紹介したいと思います。

### 粋な京都の伝統工芸「京友禅」を気軽に楽しめる「丸益西村屋」

まずは京都ならではの伝統工芸を紹介したいと思います。古くから京都では西陣織や友禅染などが発展してきました。その勢いは江戸時代にピークを極め、呉服屋や染め物屋の旦那さんたちは祇園の顔役的な存在でもあったのです。

そんな京友禅の世界を堪能できるのが創業明治38年の老舗「丸益西村

屋」です。こちらはただの染物屋さんではなく、京友禅の染体験ができる「京友禅体験工房」を開いており、修学旅行生や観光客に大人気のスポットです。「初代の西村松之助にはじまり100年以上、和装の染色にこだわりつつけてきました。しかし、伝統工芸の衰えは著しく、生き残り策を練らなければならなくなり、10年前に京町屋を修復し、体験工房をはじめることにしたのです」と3代目の西村良雄さん。ちなみに、西村さんは直接染物に絵柄を描き入れていく手描友禅という手法を得意としている職人さん。現在はその技を生かし



丸益西村屋で染物体験をする小坂先生

て、iPadのケースなども手掛けています。

とはいえ、西村さんが得意とする手描友禅はかなりの技術を要するので、体験工房では主に型紙を使用する「型友禅」が行われています。数ある絵柄のなかからひとつを選び、使用する色の数だけ型紙を使用して、生地の色を刷り込んでいくのです。その際には「少し色をぼかしたりすることで、手作りならではの風合いを出すことができますよ」と西村さん。ハンカチや巾着、扇子、バッグなどを染めることができます。もちろん、体験時には西村さんや工房のスタッフの方々が手取り足取り教えてくれるので、安心して楽しく友禅染を体験できます。

ところで、この西村さんが修復した京町屋には工房だけが入っているわけではありません。カフェスペースやギョーラリースペースをはじめ、京友禅によるTシャツやジーンズを販売するショップ「繭」や靴工房「ピッコロ靴工房」、雑貨・土産店などを扱うショップなども入っており、工房で染体験を楽しんだ後は買い物やコーヒープレイクを楽しむことができますようになっています。



三昇堂小倉の知公登紀子さんと小坂先生

### 夏にピッタリの京菓子「生麩餅」で話題を呼んだ「三昇堂小倉」

京都といえば、八ッ橋をはじめとした独自の菓子文化を有することでも知られています。ということで、私がイチオシする京菓子の名店「三昇堂小倉」をご紹介します。こちらの名物は何といっても「生麩餅」です。よもぎを練りこんだ麩で小豆あんを包んだもので、よもぎの香りと生麩の食感、そして甘さ控えめの小

豆あんが見事にマッチしています。冷やして食べると爽やかな風味が増すので、夏にピッタリな京菓子です。

同社の創業は昭和13年、現在の屋号は菓子卸「三昇堂」と和菓子店「おぐ羅」の屋号を合わせたものだそうです。取締役専務の知公登紀子さんによると「主人が『三昇堂』、私の父が『おぐ羅』を営んでいたのですが、縁あって主人と私が結婚することになり、両家の屋号を合わせて、主人と私で現在の店をはじめることになりました」とのこと。

三昇堂小倉となった当初の主力商品は、現在もロングセラーとなっている「茶団子」でした。これが女性客を中心にヒットし、京都駅構内を中心に販売されるようになっていったそうです。そしてその勢いに乗り、京都駅の地下街に販売店舗を設置するなど、販路の拡大にも乗り出していったのです。しかし「それだけでは変化し続ける消費者ニーズを掴みきれない」ということで、知公さんたちはより女性客



島原大門

の心を掴めるような商品の開発に力を注ぐことに。それから10年以上の歳月をかけて、生麩餅を完成させるに至ったそうです。

ところで、登紀子さんに8月のお勧めをお聞きしたところ、塩生麩とあんみつが人気だとか。猛暑を乗り切るためにも、スッキリとした京和菓子を味わってみてはいかがでしょう

### 幕末の志士たちが興じた 京都を代表する遊廓「島原」

京都ですからやはり観光案内も外せません。というわけで、先ほどご紹介した三昇堂小倉の周辺を紹介したいと思います。この周辺は「島原」といって、江戸時代の公許（江戸幕府のお墨付き）の花街だったところ

です。幕末好きの方々にとっては、新撰組が利用していた花街という印象が強いかもしれません。実際、新撰組の拠点であった壬生と島原は目と鼻の先ほどの距離にあり、近藤勇をはじめとした新撰組の面々は島原に頻繁に足を運んでいたようです。また、江戸中期には和歌俳諧などのメッカとしても栄え、一時期は島原俳壇が形成されるなど、文化サロンとしても賑わっていたそうです。

もちろん、今は料亭や置屋（芸者を育てる場所）が減少し、お座敷遊びなどが行われる機会は減りましたが、この界限を歩いてみると、揚屋建築（当時の料亭）の「角屋」や置屋建築の「輪違屋」、「島原大門」などが当時の姿を残した建築物を見ることができそうです。灯籠や窓の木枠の意匠を見ると、いかに島原が洒落たまちだつたのかを想像することができます。また、最近では島原の歴史を地域資源として活用しようという取り組みで、石畳の整備や立て看板の設置が進められ、より島原の歴史を感じたり、学んだりできるようになっています。角屋に関しては「角屋もてなし文化美術館」として一般開放されているので、島原散策の折に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。往年

## ご当地自慢 京都府京都市



輪違屋の外観

の島原の栄華を建築様式や庭園などから感じ取ることができ、なかなかおもしろいと思います。それに遊廓の名残なのか、中央市場が近くにあるおかげなのかわかりませんが、レベルの高い飲食店がそろっています。ぜひ賞味されることをお勧めします。さて、今年の全国統一研修会は京都での開催です。このご当地自慢を参考にしていただければ幸いです。研修会で皆様にお会いできるのを楽しみにしています。

# 「節電猛暑」を乗り切る 納涼生活のススメ

厚生労働省によると、記録的な猛暑が続いた昨年7～9月における熱中症による死者数は1,648人と過去最高の数字に。しかも、今年も東日本大震災による福島第一原子力発電所の事故の影響で節電が求められ、「節電猛暑」となる恐れがあります。これまで以上の厳しい暑さはいかに乗り切ればいいのか。そこで、ここでは涼を求めるための先人の知恵や最新グッズを紹介したいと思います。

真夏に涼を求めたいなら、まずは打ち水を試してみたいかがでしょう。打ち水は気化熱を利用して涼をとることができ、水1ccの蒸発に当たり約0.58gの熱を奪うことができるといわれています。ただし、真夏の打ち水は厳禁です。産業技術総合研究所が6月21日に公表したデータによると、真夏の打ち水は気温の低下以上に湿度が上昇し、体感気温が上がって結局冷房を使ってしまいうケースが多く、「打ち水は朝夕には効果がある」と強調されているのです。時間帯に気を付けて、効果的な打ち水を行うようにしましょう。

真夏の日差しを抑えるために、ヘチマやゴーヤ、朝顔などつる性の植物を育てて作る「グリーンカーテン」も注目されています。カーテンと同じく遮光効果があるため、日中

の直射日光が部屋に入るのを防ぐことができるといわれます。また、植物は吸収した水分を葉の気孔から蒸発させているため、周囲の温度を下げることに貢献するそうです。現に神奈川県環境科学センターの報告書によると、08年に県内の小中学校14校で緑のカーテンを作ったところ、緑化を実施したところ、緑化されている室内は非緑化の室内よりも平均で1.7℃室温が低く、最大で3.8℃低かったという実験結果が出ています。

もちろん、服装を工夫するだけでも涼をとることはできます。例年は6月1日から始まる夏期の軽装化（クールビズ）キャンペーンですが、今年も節電猛暑が予想されるため、官公庁や政界、一部の上場企業などが1カ月前倒しして5月1日から開

始、終了日も1カ月延長し10月31日までとなっています。夏期の軽装を率先して実行している環境省では、従来のノーネクタイやノージャケットにとどまらず、アロハシャツにサングラスといった「スーパークールビズ」を提唱。ひよつとしたら今年の夏を契機に、日本の夏の装いも変化していくかもしれません。

また、涼しく過ごすためのグッズもすっかりと押さえておきたいものです。たとえば、首冷却スカーフは



横浜中華街で開催された打ち水イベント

水を含ませるだけで長時間にわたって首元を冷やしてくれるという優れたもの。とくに冷蔵庫でしばらく冷やしてから使うと効果的だとか。どこでもシンプルに使うことができるので、屋外の熱中症対策や屋内の節電対策にはうってつけのグッズです。

節電猛暑のなか、きちんと安眠をとれるかどうか不安な人も多いかと思えます。そんな夏の夜の必需品といえば蚊帳です。蚊帳を使えば安眠を邪魔する蚊や害虫の侵入を防ぐことができるので、安心して夜の涼しい外気を取り入れられます。最近はめっきりその姿を見かけなくなりましたが、これを機にあらためて蚊帳を見直してみるのもいいかもしれません。そして、蚊帳とセットで活用したいのが風鈴です。夜風とともに風鈴の涼やかな音色が聞こえてくれば、自然と安らかな眠りにつくことができるのではないのでしょうか。

節電を心がけるのは必要なことですが、寝ているときに熱中症になることもあるそうです。節電といっても夜は電力不足になることはありません。適度な温度設定でエアコンを使って安眠をとることも猛暑を乗り切るコツではないでしょうか。無理、無駄をせず何とかこの節電猛暑を乗り切ってください。



# 会計人の りしーエッセイ

近畿ミロク会計人会 能見 洋八郎

## へぼコンペ 悠悠

「たかがゴルフ、されどゴルフ」この言葉ほどすべてのゴルファーにとつてその気持を表している言葉はないと言えるでしょう。

さて当所におきましては、知る人ぞ知る

通称へぼコンペというゴルフの会をやらせていただいております。これはミロクさんとともにゴルフの初心者登竜門として、まさに昭和の終わろうとする時に始めたものでございますが、当時は売り手市場で初心者にとつては、なかなか本コースでプレイすることが難しかった時代です。ミロクさんとの関係は、最初は商談の延長線上での飲み会がお互いの交流の場でしたが、ある時、当所の課長曰く「これからの営業は飲むだけでなく、まず芝生の上で交流してからせなあかんで」ということで、当時の神戸支社長さんがご決断されたわけでございます。いざ始めてみますとミロクの社員の方々はお仕事熱心な故か、ことゴルフに



関してはお上手とは言い難く、当所の職員へのぼなのも相まって、いつの頃からか人呼んでへぼコンペと言うようになりました。たかがゴルフ、されどゴルフ。なぜこれ程までにゴルフが紳士淑女を悩ませるのか。それは18ホール5時間ほどの戦いが、まさに人生の縮図であるからです。山あり谷ありそして運ありまぐれあり、その日その時の一打一打が越し方行末を案じるが如く、喜びも悲しみも無数の凡打の中に巻き込んで常に流れ去って行くからに他なりません。

青い空に一直線に吸い込まれていく白球、それは喜びであり、強烈にフックスライスと曲がついていくボール、それは挫折であり、たまにグリーンの外から入るチップインバーディー、それは人生の僥倖の如く、そしてまたゴルファー同士の出会いと別れと悲喜こもごも、すべてを包んで暮れなすむゴルフ場での一杯の盃は人生の至福の時、そしてみなぎる明日への活路へと急ぐのである。

やがて迎えるへぼコンペに向けて「頑張れ先輩」と盃を掲げよう。へぼコンペ万歳！

### 表紙の写真

「あだし野 念仏寺」  
(所在地：京都府京都市)

約1100年前に弘法大師が五智山如来寺を開創。その後、法然上人の常念仏道場となり、現在は華西山東漸院念仏寺と称し、浄土宗に属している。「あだしの」は「化野」と記され、それは「むなしい」という意味がある。もともと、あだしのは古来では風葬の習慣があったが、後々に土葬となった。以来、この地には境内に墓として、数多くの石仏・石塔が設けられた。石塔・石仏が立ち並ぶ西院の河原は、この寺の見所のひとつでもある。また、四季折々の自然も美しく、ブラリと立ち寄ると心が癒される寺でもある。



### 月刊 税理士事務所 Channel

通巻 360 号

- 発行/株式会社ミロク情報サービス  
〒160-0004 東京都新宿区四谷 4-29-1  
TEL. 03-5326-0304 (ミロク会計人会事務所)
- 発行人/是枝 周樹
- 編集企画/ミロク会計人会連合会広報委員会  
ミロク会計人会事務所
- 配信制作/東方通信社
- 印刷/株式会社シナノ
- 購読申込/株式会社ミロク情報サービス
- 禁無断転載

インターネットで専門図書を販売するサイト

# 「Web専門図書Bookstore」

好評サービス中！！

ミロク会計人会・会員限定

会員特典10%割引

現在のカートの内容:合計 0冊 合計金額:0円

ミロク会計人会連合会

## Web専門図書Bookstore

キーワード検索 | 検索 | 詳細検索 | ご利用ガイド | TOPへ戻る | カートの中を見る

2011年6月13日 Webサービス「障害のお知らせ」  
2011年3月14日 3月14日 営業と配送について

実務に活かす税務判決・処分事例集 選30  
山本守之 著  
2011年04月14日  
3,990円(税込価格)

納税課税者判定ハンドブック平成23年版  
児玉正己 著  
2011年08月08日  
1,680円(税込価格)

総務省の50官報耐用年数早見表 平成23年5月改訂  
財団法人納税課税者判定委員会 著  
2011年08月08日  
1,470円(税込価格)

小規模宅地等の評価額の算定第2版  
山口晴弘 著  
2011年01月21日  
3,190円(税込価格)

「新税・償還の算定」完全解説 法律・会計・税務のすべて  
太田通也 著  
2010年08月26日  
2,940円(税込価格)

22年度改正により、会社を廃止したとき、財産法から損益法に変わることになり、以前の解説については注意が必要です。

「Web専門図書Bookstore」  
会員限定サービス！！  
(ミロク会計人会会員のID・パスワードが必要です)

▲ミロク会計人会連合会「Web専門図書Bookstore」フロント画面

ミロク会計人会連合会

Web専門図書Bookstore 会員の部屋 ログイン

「WEB専門図書BOOKSHOP」に入るためのボタンです。

「会員の部屋」に入るためには、ID・パスワードが必要です。コンテンツとしては、「ACELINK追加機能」(税務番号・番番)・事務所で役に立つ情報(全国官公庁データ、事業者承継アンケート結果、出張旅費相場アンケート結果、会計事務所給与水準アンケート結果、職員のためのマナーベースのデータ)が格納されています。

東日本大震災関連情報サイト

財務省	国税庁	e-Gov (電子政府の総合窓口)
経産省	中小企業庁	日本税理士会連合会
金融庁	厚生労働省	Google
東電電力	東電電力	Yahoo! JAPAN

「委員会ページ」各委員会の活動が紹介されています。

「研修・セミナーページ」認定研修やセミナーを案内します。

委員会  
● 総務委員会  
● 広報委員会  
● 経理委員会  
● 監査委員会  
● 庶務委員会

研修・セミナー  
● 認定研修  
● セミナー

▲ミロク会計人会連合会ホームページフロント画面

ミロク会計人会連合会では、会員サービスの一環としてインターネットを介した専門図書を販売するサイト「Web専門図書Bookstore」を開設いたしました。

おかげさまで注文も多数いただいております。会員の皆様には、是非ご活用いただきますようお願い申し上げます

### ■充実した品揃え

税務、会計書を中心に法律、経済、経営、ビジネス書(約30万冊)の中から、自由に検索し購入できます。(書名、著者名、出版社名、書籍、コードで検索)書籍のデータは、毎日更新され、書店で発売される新刊が、いち早く掲載されます。

### ■スピーディな調達

専門書については「アマゾン」に引けを取らない在庫があります。注文いただいた商品の約80%強の出荷実績があります。在庫がある場合は、ご注文いただいて翌々日に商品が到着いたします。お急ぎの場合は、翌日に商品が到着することも可能です。但し、北海道、中国、四国、九州地区は、商品到着までプラス1日かかります。

### ■会員購入価格

ミロク会計人会会員価格として10%割引で購入できます。

### ■送料について

ご購入された商品の「税抜き本体価格の合計金額」が、5千円以上の場合は送料無料(沖縄は、600円)。5千円未満の場合には、送料が 350円かかります(沖縄は、900円)。

### ■お支払方法

ご注文の商品に請求書、郵便振込用紙を同梱の上、発送します。郵便振込、銀行振込が利用できます。

連合会ホームページから入って画面上部にあるBookshopのボタンを押してください。

※操作の詳細については、「ご利用ガイド」をご参照ください。

<http://www.mirokukai.ne.jp>

## ミロク会計人会連合会

ミロク会計人会事務局 / 〒163-0648 東京都新宿区西新宿1-25-1新宿センタービル48階 私書箱4051号  
株式会社ミロク情報サービス内 TEL:03-5326-0304