

雇用調整助成金に関する動画を作成しました

新型コロナウイルスの感染拡大により、多くの経営者の方が大変なご苦労をされていることと思います。

私たち税理士法人大石会計事務所および大石会計グループ会社では、このような逆境のなかで少しでも皆さまのお役に立ちたいと考え、雇用調整助成金についてのご案内動画を作成しました。ぜひご覧いただき、ご活用くださいませ。

動画の内容

- 雇用調整助成金支給申請までの流れ
- ご準備頂く書類について
- 計画届の作成について
- 支給申請書の作成について

雇用調整助成金とは
◆経済上の理由により事業活動の縮小を余儀なくされた事業主が一時的に休業等を行い、労働者雇用の維持を図った場合に、賃金、休業手当等の一部を国が助成。
休業手当とは？
雇用者の都合で労働者が就業できなかった場合、労働者の生活を維持するため、休業させた所定労働日について、平均賃金の上を支払う手当てのこと。

雇用調整助成金の流れ

- ①労使協定（休業協定）の作成 労働者と休業について話し合い協定を結ぶ
- ②計画届の提出 作成済みの労使協定に基づいて計画届を作成、提出 ※雇用調整助成金は事後の支出金
- ③休業の実施 計画届に基づいて休業の実施
- ④支給申請 判定基礎期間（請求権発起）の経日から2か月以内の申請

動画はホームページにて掲載しています↓

大石会計

動画QRコード
スマホでご覧ください→



SMILE PRESS

.....スマイルプレス.....



株式会社
OYATSUYA SUN
国立市 / 焼菓子 小売販売



株式会社
HAKEDA
渋谷区 / パーソナルトレーニングジム



株式会社
かいせい
桧成リノベーション
調布市 / リフォーム・リノベーション



ボン・マリアージュ / ぼんまり
国分寺市 / フレンチレストラン / 創作和食料理



SEASON
国立市 / バー & ダイニング

いい会社、いい社長
いい社員、いい取り組み
光っている会社をご紹介します

所長コラム

「テレワーク……本当にいいの？」



いよいよ世間ではテレワークが普及してきました。あなたの会社のテレワーク実施率はいかがですか。大石会計は概ね6割のテレワーク実施率で、社員の評判も上々です。

今この瞬間、テレワークは時代の要請ですからやるしかありません。しかし、これって私たちが本当にこれから進む方向なのでしょうか。テレワーク率が高い会社が先進的な会社だと思われがちですが、本当にそうなのでしょうか。これに違和感を覚える社長は少なくありません。

日本に先んじて欧米の優良企業がテレワークを導入しています。しかし、米Yahoo!は2013年に、米IBMは2017年にテレワークを廃止しています。

廃止の理由は、社員の心が会社から離れ勤務態度が悪くなる、コミュニケーションが不足しチームとして機能が低下する、イノベーションが起こり難い等々と言われています。

私の知人には、「テレワークといっても実質何も仕事をしていません」と胸を張る人がいます。営業職の人は毎日が日曜日

状態です。今は緊急時なので“なんちゃってテレワーク”も行われていますが、その状態を長く放置する会社はありません。

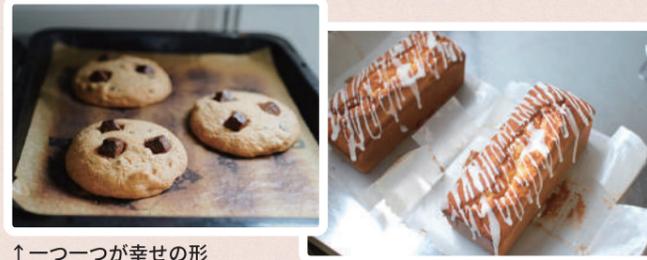
皆様もやってみて分かったと思いますが、テレワークに向かない人っていませんか。自己管理ができない人にとってテレワークは厳しいのです。

テレワークが進むと、社員は働く時間ではなく成果で評価されるようになります。成果主義という聞こえはいいのですが、上位20%の有能な人にとって都合の良い仕組みかもしれませんが、7~8割の一般人はその恩恵にあずかることができません。会社にとっては短期的モチベーションを上げるための簡単で都合のいいやり方です。

コロナ以前から国を挙げて働き改革が謳われています。残業するな、有休を消化せよ、副業しなさいと、そして今はテレワークです。本当にそれでいいのでしょうか。遠くない将来、国はきっと週休3日制を勧めてくると思います。いったい誰が働くのでしょうか。AIですかね。これを夢があると言って良いのやら悪いのやら。

**株式会社
OYATSUYA SUN**

焼き菓子の通信販売・工房販売
代表取締役 梅澤 秀一郎さん
国立市北2-12-13
<https://www.oyatsuyasun.com/>



↑一つ一つが幸せの形

↑しっとりとした味わい

国立駅から徒歩7分、焼き菓子とコーヒーのお店、株式会社OYATSUYA SUNをご紹介します。

『暗い気分や、つらい記憶を一瞬でも消してくれて、明るい方へ向かうための力になる、そんな人生を楽しくしてくれるおやつをご提供したい』というコンセプトのもと、2015年から国立に工房を構えネット販売をメインに、また店舗でも販売されています。

北海道産の小麦粉やニュージーランド産のグラスフェッドバターをはじめ、厳選された原材料を使い、少しだけ贅沢なおやつが特徴のお店。

おすすめは「はちみつレモンのパウンドケーキ」です。バターと小麦粉の香りに、しっとり口溶けの良い生地、そしてレモンの甘酸っぱく爽やかな味わいが口の中に広がります。素材の味が生きるよう丁寧に仕上げられたパウンドケーキは、食感、味、香りの三点がうまく調和されています。

パウンドケーキの他にも、グラノーラやマフィン、スコーンも人気の商品。どれも口に入れたとたんパッと幸せなひとときが訪れます。

取り扱うコーヒーは、NOZY COFFEE(原宿)の焙煎によるシングルオリジンコーヒー(コーヒー豆を混ぜずに「一つの産地」で提供し、「育て方」や「農園」「作り方」などが分かるコーヒー)です。こちらもおやつとの相性が抜群です。

嬉しい、美味しい OYATSUYA SUN の特別なおやつ。みなさんも一度味わってみませんか？



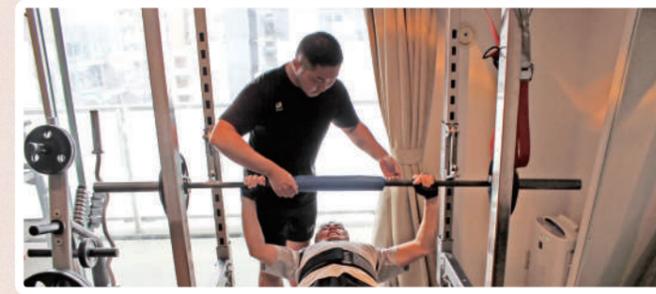
株式会社 HAKEDA

パーソナルトレーニングジム
代表取締役 羽毛田 裕さん
☎ 090-5343-2757
東京都渋谷区渋谷
※プライベートジムのため住所非公開



渋谷区で完全個室のマンツーマントレーニングジムの株式会社HAKEDAさんをご紹介します。

代表の羽毛田さんは、学生時代より筋トレに打ち込み「雨でも雪でもジムへ行こうと思うならトレーニングや健康に関わる仕事についたら」という父親の言葉がきっかけでプロトレーナーになること志します。



↑効果的な器具の使い方から指導

東京・名古屋のプライベートジムで社員トレーナーを経て独立後、パーソナルトレーナーとして活動開始。

お客様の多くは、中小企業経営者・経営幹部やトップ営業マン。トレーニング指導の特徴は、ただ体を鍛えるだけではなく肉体改造を通してお客様の仕事の「成果」「実績」の向上、心身のパフォーマンスを上げることに特化しているところです。

筋肉がついて大きくなった体に合わなくなってしまったスーツを新調してくれるオプション、SNSでの投稿協力による割引サービスや無料カウンセリングなどもあります。

ぜひこの機会に羽毛田さんへご相談してみたいかたはどうか！

K様
体重75.9kg → 66.1kg
体脂肪率19.5kg → 8.9kg



S様
体重112.1kg → 87.7kg
体脂肪率24.9kg → 21.0kg



**株式会社
かいせい
桧成リノベーション**

リフォーム・リノベーション
代表取締役 佐藤 大輔さん
☎ 042-426-8662
東京都調布市飛田給1-16-12
<https://kaisei.biz/>



調布を拠点に、マンション・アパート・一般住宅の外壁塗装・防水リフォーム業を営む、株式会社桧成(かいせい)リノベーションさんをご紹介します。

見た目や機能を現状よりもワンランクアップ、オシャレにモデルチェンジをして作り変える『リノベーション』が得意と話すのは、代表の佐藤さん。

20年以上の現場経験を経て起業し、味の素スタジアムのある京王線飛田給駅近くに事務所があります。



塗料メーカーの日本ペイントから、最優良施工班として幾度も表彰される技術。

自社の職人さんが工事を行うことで、大手会社と比べスピーディーで無駄な費用を減らし、価格・クオリティの両面でお客様に満足いただけるよう尽力されています。

「弊社職人、お客様を含めた『ONE TEAM』として、大切な建物を何十年と守っていきたい」と話す佐藤さん。

桧成リノベーションさんの今後の活動に注目です！



**コロナに負けない！
頑張るお店を応援します！**

新型コロナウイルス感染拡大により飲食店が苦境に立たされる中、創意工夫をもって頑張っているお店を2つ紹介します。



フレンチ ボン・マリアージュ
レストラン **Bon Mariage**
☎ 042-301-7007 / 国分寺市泉町3-26-27-1F
<http://bon-mariage1023.jp/bon-mariage/>

和風創作料理 **ほんまり**
☎ 042-301-0007 / ボン・マリアージュ隣
<http://bon-mariage1023.jp/bonmari/>

コロナ禍の影響により、売上も減少。営業を続けることも困難になり、休業するべきか悩んでいました。



そんなとき、あるスタッフから「こんなときだからこそ、お客様に喜んでほしい。自粛生活の中でも、私たちがお届けできるものを」という声が上がりました。

店内でのお料理の提供は難しくても、出来る限りの対策や工夫を凝らして、店頭での販売。試行錯誤のスタートでしたが、今ではたくさんの方がお弁当を楽しみに買いに来てくれるようになりました。



今回のことで、お客様、スタッフ、取引業者など、多くの人に支えられていることをさらに実感しております。大変なのはみんな同じ。みんなで一緒に乗り越えましょう！

シーズン
バー&ダイニング SEASON

☎ 042-571-5708 / 国立市東1-6-33
<https://www.bar-season.com/>



緊急事態宣言後、本業であるバーを休業にする決断をいたしました。馴染みのお客様から惜しまれる声もありましたが状況を鑑み、休業にいたしました。

その中で今までの経験を活かし、何かできることはないか考え、ランチのテイクアウトを始めました。

夜中心の仕事から、昼メインの仕事に変化し戸惑いもありましたが、今までお店に来たことがない方、お酒を召し上がらない方などがランチをテイクアウトして喜んでいただいています。その結果、新たなマーケットが広がったような気がしますし、SEASON というお店を知ってもらえることが出来る宣伝効果にもなりました。

SEASON というお店を知ってもらえることが出来る宣伝効果にもなりました。

今できることを精いっぱいやってコロナ収束後は、今まで以上に喜んでいただけるお店を目指したいです。

