

一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会



福岡県飲食業生活衛生同業組合  
福岡県社交飲食業生活衛生同業組合  
福岡県すし商生活衛生同業組合  
福岡県料理業生活衛生同業組合  
福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合



Vol.19  
2022.7

発行元:一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会 TEL 812-0044 福岡市博多区大通1-2-4 福岡生活衛生食品会館内 TEL (092)-641-8111

■ 知っていますか?  
「インボイス」

特集 vol.3

明日を見つめて。

# 明日を見つめて。



01

## 庄助うどん

福岡県飯塚市阿恵1760  
TEL.0948-72-0034

店主 遠藤 正洋

奇をてらわずに、地道にやってきた。  
今になれば、それが正解だったと思う。

創業50年。

最初のピンチはオイルショック。

庄助うどんは1970年創業。店主の遠藤さんが27才で脱サラして始めた店だ。当時多かった国道沿いにあるドライブインの営業スタイルだった。「始めた時は同じ敷地に色々なドライブインがズラリと13店舗ありましたよ。」

飲食店経営は初めてだったがうどんならお客さまからも飽きられずいつでも人のお腹を満たせると、出汁などを研究して開店。今と変わらず、当初から夫婦2人で地道に切り盛りしている。店を始めて数年のタイミングでオイルショックに見舞われ、他店は撤退する中、乗り越えることができたのも、その地道なやり方が功を奏したことだという。



美味しいものを適正な価格で出し続ける。  
そんな「当たり前」がお客さまに選ばれる理由。

オイルショック後は、スローではあるがじわじわと、ここまで右肩上がりで来ることができた。50年の間には親子3代に渡って来てくださる常連さんもできた。値上げもほとんどしていないという。「50年で3回く

らいですかねえ。できるだけ安く美味しいものを食べて欲しいし。手書きメニューをね、書き換えるのが面倒やけんってお客さんには言ってますけどね。」

もちろん手書きのメニューのことは遠藤さんの照れ隠しだろう。ただ、お客さまによろこんでもらいたい、と簡単に言っても50年間原材料費や光熱費は幾度となく上がってきた。結局は自分達が手間や労力をいとわず働くしか値上げを抑える方法はない。そしてお客さまは、値段だけではなくそんな店の在り方を見て、繰り返し来店するのだと思う。

人は食べ続ける。

食べ物の仕事が一番。

コロナ禍でも、店の売上は大きく落ちることはなかったそう。かえって他店があいていない分、新規の来店が増えた。「結局、みんな腹は減るし何か食べる。機会が減った分、短時間でも外食は息抜きになる。息子にもね、言ってるんだよ。食べ物の仕事が一番だって、無くならないからね。」50年営んできた言葉には説得力があった。



感染者数も落ち着きを見せ、緊急事態宣言も解除。しかし、だからと言ってまだまだ全て元通り、コロナ以前の状況になるとは思えない。特に飲食業界に置いては不安な気持ちを抱え、これから行く先が見えない経営者も多いだろう。そんな中で今からの時代を進む決意を持って次の一步を踏み出した飲食店オーナーのインタビューを行った。みなさんの明日への一歩の原動力にしていただきたい。



# 02

## 水だき新三浦 天神店

福岡県福岡市中央区天神2丁目12-1 天神ビルB1F  
TEL.092-721-3272

株式会社 新三浦 代表取締役社長 土生 博文

何が軸かを考え  
“変わらない”ことが大切



### 博多に店を構えて100年以上の老舗 天神店の特徴とは

博多、水炊きの名店、水だき新三浦。その天神店は天神の中心であるビルの地下にある。こちらは店を構えて58年という歴史を持っている。「本店と味は変わりませんが、やはり天神の中心にあるということで、出張のビジネスマン、おひとりのお客さま、ランチ利用などで気軽にご利用いただくことが多いと思います。」と話すのは土生博文さん。ひとりでも新三浦の味を楽しんでいただけるよう、小鍋の定食や親子丼などもあるという。

鶏専門店であること。  
博多の郷土料理であること。

天神は大型の都市開発“天神ビッグバン”が進んでおり、店の周囲は、これからますます様変わりしていく。そんな中、新三浦天神店は何か変わっていくのだろうか？「確かに時代に合わせて変わることが必要な場面もあるかもしれません。でもこの店には鶏専門店として、博多の郷土料理の店として、ブレてはいけない軸があります。例えば鶏の白濁スープ、自家製ポン酢の味など守っていかなくてはならない物があると思っています。変わらないことが大切だと考えているんです。」

いつ来ても同じものを食べることができる。  
お客様にそう感じていただきたい。

近年、博多名物のメニューもバラエティに富んできたが、水炊きは代表的な郷土料理。老若男女に愛される味である。「やはり県外からのお客さまも多いです。イベントや旅行で初めて食べる方もいれば、出張の度に来られる方もいらっしゃいます。そんなお客様に変わらない博多の味を食べていただけるよう。自分たちの軸がブレることのないようやっていきたいですね。」





## 03

## 活魚 八雲亭

福岡県北九州市小倉北区鍛冶町1 丁目4-3-2F  
TEL.093-522-1001

店主 小松 洋一



振り返ると  
全ての縁がつながって今がある。

長く勤めた八雲名前を継いで  
自分の店をスタート。

小倉駅近くのビジネス街にある八雲亭。開店当初からのお客さまや近隣の会社従業員から愛されて、店自体は創業34年。現オーナーで当時は料理長だった小松洋一さんが15年前に独立するタイミングで、当時のオーナーから店を受け継ぎ現在に至っている。

やっとこれから！  
の矢先のコロナ

たくさんのお客さまも引き継ぎながらのスタートとはいえ、4フロアを抱える店舗。料理長だけではなく経営者としての切り盛りは大変だった。売上の底上げのためランチで人気の唐揚げをキッチンカーでイベントなどで販売。「唐揚げが好評で、知人や友人の紹介で弁当屋や若松の直売所で食堂を開店することができました。」行動を起こすとそこにはいつも助けてくれる人の縁があった。小松さんは、人の想いに後押しされながら走り続けた。そしてやっと今から！というタイミングで起きたのがコロナの突風だった。



目の前のことを一生懸命やって  
振り返ると、全ての縁がつながっていた。

最初の緊急事態宣言の直前の3月。キャンセルは3,000人。しかし、止まってはいられない。慣れない借入や申請の手続きなどに追われ、自分本来の仕事はなかなかできず、歯がゆい期間だったがなんとか進み続けた。幸いだったのはコロナ以前に苦肉の策として始めた唐揚げや食堂の売上は伸びていたこと。その売上を軸にして、なんとか踏ん張りつけた。「キッチンカーや食堂に来てくれるお客様の中には八雲亭の名前があったから来てみたっていう人も多かったんですよ。他にも人の応援や想い、ご縁を感じることばかりです。自分は目の前のことを一生懸命やってただけだと思っていたけど、振り返ると全ての縁がつながって今があります。これからは自分を育ってくれた小倉の本店をもう一度立て直したい。全ではそこから始まったし、今もその名前に支えられるんですから。」



# 福岡県 食の安全・地産地消課からのお知らせ



公式SNS・YouTubeで  
地産地消情報を発信中です。

福岡県では、県内の生産者・飲食店に関する情報、旬の農林水産物や県産食材を使ったレシピなどを、様々なSNSなどで発信しています。まずは下のQRコードを読み込んでくださいね。

## LINE

福岡県庁(メニュー→受信設定  
→「ふくおかの食・地産地消情報」  
の「受信する」にチェック)



## Facebook

いただきます！  
福岡のおいしい幸せ



## Instagram

いただきます！  
福岡のおいしい幸せ



## YouTube

いただきます！  
福岡のおいしい幸せ



※表示イメージ

## 「ふくおか地産地消応援の店」も 引き続き募集中！

- 県産農林水産物を年間を通じて使用する飲食店等を認定
- 登録料は無料です
- PR資材としてのぼり・タペストリーを進呈いたします
- 生産者を訪ねる「産地ツアー」に無料で参加できます



〈このページに関する問い合わせ先〉

福岡県 農林水産部 食の安全・地産地消課 地産地消推進係  
**TEL.092-643-3575**

福岡のおいしい幸せ

で検索、または右のQRコードを読み込んでください



# 一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

福岡県飲食業生活衛生同業組合・福岡県社交飲食業生活衛生同業組合・福岡県すし商生活衛生同業組合・  
福岡県料理業生活衛生同業組合・福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合

INFORMATION

## 「第5回福岡県料理飲食業組合研修交流会」を開催します

3年ぶりに、組合長・組合役員・事務担当者・その他多くの会員の皆様を対象とした研修交流イベントを開催します。会員の皆様に役立ててもらえるよう、飲食業会を取り巻くさまざまなトピックを取り上げながら、県連と組合の活性化に向けた研修会を行うと共に、交流会も様々な趣向を凝らし、参加される皆様にとって楽しいひとときを過ごしていただくために、現在県連企画委員会において準備を進めています。詳細については、別途各組合事務所宛てにご案内しています。この夏、博多サンヒルズホテルでお会いしましょう。

■日時:令和4年7月27日(水)13:30

■会場:博多サンヒルズホテル



写真:第3回福岡県料理飲食業組合研修交流会より

## 令和4年度 各業全国大会開催日程

大会名	開催日	開催場所
第59回全飲連全国山口県大会	令和4年5月25日	下関市民会館
第108回全国料理業 福井大会	開催延期(期日未定)	開催延期により未定
第65回全喫飲連全国大会 埼玉大会	令和4年11月17日	ナチュラルファームシティ農園ホテル
全国すし連第65回 埼玉大会	令和4年10月19日	清水園
第46回全国社交飲食業代表者 沖縄大会	令和4年11月14日	なはーと

## 福岡県「飲酒運転撲滅宣言の店」の届出にご協力ください！

福岡県飲酒運転撲滅条例では、お酒を提供する飲食店は、飲酒運転の撲滅を宣言し、飲酒運転防止の取組(啓発チラシ・ポスターの掲示など)を行うよう努めることとされています。



宣言の届出はお済みですか？

県に届出書を提出していただくと、内容の確認後、登録証・ステッカーを交付します。

県のホームページでお店の名前や取組内容を紹介します。

また、メールアドレスをご登録いただいたお店には、飲酒運転撲滅運動推進のための情報を提供するメールマガジンを発行しています。

※届出書の様式は、県のホームページからダウンロードできます。

また、下記問い合わせ先に申し出でていただくと、様式を送付します。

※届出は、FAX・郵送・電子メール等のほか、県ホームページからの「電子申請」が利用できます。



(登録ステッカー)

問い合わせ

福岡県人づくり・県民生活部生活安全課

TEL.092-643-3167 [anzen@pref.fukuoka.lg.jp](mailto:anzen@pref.fukuoka.lg.jp)

福岡県飲酒運転撲滅

検索

みんなの力で飲酒運転をなくしましょう！

## 賛助会員募集中！

県連では、今回さらなる組織の活性化をめざす取組の一環として、賛助会員の入会費や年会費を大幅に見直し、加入の促進を目指しております。下記の会費や現在の賛助会員リストをご参照いただき、ぜひとも賛助会員への加入を勧めてください。

入会金	個人様	¥10,000
	企業・団体様	¥10,000
年会費	個人様	¥20,000
	企業・団体様	¥20,000

### 特典

- 当連合会のホームページでご紹介します。
- 理事会や委員会の際などに商品のご紹介や営業の機会を提供いたします。
- 当連合会の広報誌「のんくう」(年2回発行)での広告料を割り引き(応談)いたします。

### [賛助会員リスト] (R4.6.8現在)

株式会社オオモリ総建	霧島酒造株式会社 福岡支店	ヤマエ久野株式会社 酒類福岡支店
アトム株式会社	三陽物産株式会社 福岡支店	日本たばこ産業株式会社
株式会社ワンピース	国分九州株式会社	金印物産株式会社 福岡支店
株式会社大村学習社	第一生命保険株式会社	株式会社サニクリーン九州
雲海酒造株式会社 福岡支店	株式会社クボ	有限会社能力開発研究所
アバンス	岩田産業株式会社	株式会社あさクリーン
株式会社やすや	有限会社Style fit	ホシザキ北九株式会社
サッポロビール株式会社 九州第一支社	アサヒビール株式会社	株式会社ミツウロコヴェッセル九州営業部
サントリー酒類株式会社 福岡支店		

## 日本政策金融公庫(国民生活事業)からのご案内

日本政策金融公庫 国民生活事業は、設備資金や運転資金のご融資を通じ、皆さまの事業のお手伝いをしています。

振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方には、一般貸付(生活衛生貸付)よりも有利な振興事業貸付をご利用いただけます。

### 振興事業貸付 ~振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方のための融資制度です~

ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
飲食店を営む方であって、振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方	設備資金 1億5,000万円以内 運転資金 5,700万円以内	設備資金 20年以内 運転資金 7年以内

※ご利用にあたっては振興計画認定組合の長が発行する「振興事業に係る資金証明書」が必要となります。

### 生活衛生改善貸付 ~無担保・無保証人の融資制度です~

ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
飲食店を営む方であって、生活衛生同業組合等の実施する経営指導を受けている小規模事業者の方	2,000万円以内	設備資金 10年以内 運転資金 7年以内

※ご利用にあたっては、一定の要件を満たした方で、生活衛生同業組合等の長の推薦を受けることが必要となります。

### 国の教育ローン ~お子さまの教育資金を必要とする皆さまへの融資制度です~

ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
ご融資対象となる学校に入学・在学される方の保護者で一定の要件を満たす方	お子さま 1人につき350万円以内 (一定の要件に該当する場合450万円以内)	18年以内

事業資金に関するご相談  
(日本政策金融公庫 国民生活事業)

- 福岡支店 0570-089302
- 福岡西支店 0570-089806
- 北九州支店 0570-091236
- 八幡支店 0570-092501
- 久留米支店 0570-092580  
(受付時間) 平日9時～17時

国の教育ローンに関するご相談  
(教育ローンコールセンター)

TEL.0570-008656  
(受付時間) 平日9時～21時  
土曜日9時～17時

ホームページ <http://www.jfc.go.jp/>

日本公庫

検索

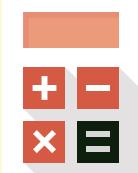
## 知っていますか?「インボイス」

### そもそもインボイスって何ですか?

インボイス(適格請求書)とは、以下の事項を全て記載した請求書・領収書・レシートなどのことです。

#### インボイスに記載する事項

- ①発行者氏名または名称
- ②取引年月日
- ③取引内容
- ④取引金額
- ⑤受領者氏名または名称  
(レシートの場合は不要)
- ⑥軽減税率対象である旨
- ⑦税率ごとの合計額
- ⑧税率ごとの消費税額
- ⑨登録番号



レシート(例)

#### ①××飲食店 領収書

福岡市中央区××1-1-1 092-777-7777

⑨ 登録番号:T11111111111111

② 令和4年4月25日 10:00

③	カツ丼	¥ 900	④
	味噌汁	¥ 100	
	唐揚げ弁当	¥ 700 *	

⑥ ※は軽減税率対象商品

⑦ 小計(税抜8%対象) ¥ 700  
消費税等 (8%) ¥ 56 ⑧

⑦ 小計(税抜10%対象) ¥ 1,000  
消費税等 (10%) ¥ 100 ⑧

合計 ¥ 1,856

インボイスは、令和5年3月末までに税務署に登録申請して登録した課税事業者(適格請求書発行事業者)だけが、令和5年10月から発行することができます。

### どんなときにインボイスは必要ですか?

課税事業者が消費税を納税するにあたっては、お客様から預かった消費税額から仕入先などに支払った消費税額を差し引いた差額を納税します。インボイス制度がスタートする来年10月以降、差し引くことができる消費税額は、国税庁に登録申請した課税事業者(適格請求書発行事業者)が発行したインボイス(適格請求書)に記載された消費税額だけとなります。

仕入先等が 課税事業者 である場合	—	お客様から 預かった 消費税額	=	仕入先等へ 支払った 消費税額	=	納付する 消費税額
100 万円	—	80 万円	=	20 万円		
100 万円	—	0*	=	100 万円		

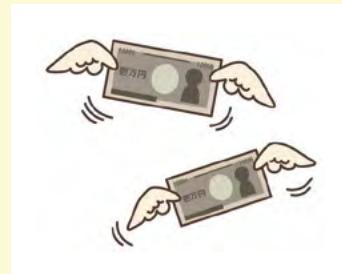
\*仕入先等が課税事業者でない場合、支払った消費税額を差し引くことができません。

## 自分の店は免税事業者だから関係ないですか？



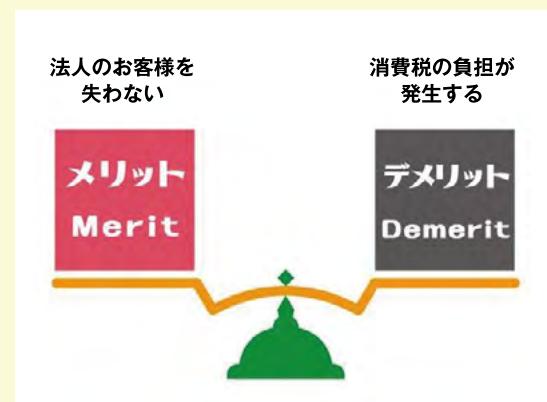
自分は免税事業者だから、インボイス制度なんて全く関係ないと思っていませんか？

でも、もしあなたのお店がインボイスを発行しない免税事業者のままでいた場合、この先お客様があなたのお店を利用しなくなるかもしれません。たとえばお客様が会社の接待や営業等あなたのお店を利用している場合、インボイスではない領収書やレシートでは、あなたのお店に払った消費税をお客様の会社で控除できなくなります。そのため「このお店ではインボイスがもらえないから、今後はほかの店を使おう」となる（=お客様を失う）可能性があるのです。



## インボイスを発行するため課税事業者になったほうがいいですか？

課税事業者になるべきかどうかを決めるひとつのポイントは、あなたのお店をご利用されるお客様の大半が、個人客なのか法人客なのかということです。お客様の殆どが、（インボイスを必要としない）個人のお客様であれば、課税事業者となる必要性は低いです。逆に法人のお客様が大半を占めるのであれば、課税事業者になることを検討すべきでしょう。ただ免税事業者から課税事業者となった場合、今後消費税の確定申告が必要となり、納める消費税の分だけ支出が増えるというデメリットもあります。**課税事業者になることのメリットとデメリットの両面を慎重に見極めて、今後どうしていくかを判断する必要があります。**判断に迷う場合は、税理士に相談されることをお勧めします。



インボイス制度についての詳細は、国税庁ホームページ「特集インボイス制度」  
<https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice.htm>

をご覧いただぐか、お近くの税務署へお問い合わせください。また、各税務署ではインボイス制度に関する説明会を開催していますので、ぜひご利用ください。

千客万来

マーケティングマンガ

# 「のんくうが行く!!」

## ③STEPマーケティング

～うどん屋・差別化編その18～

①商品(サービス)の  
差別化

②表現の  
魅力化

③集客の  
効率化

マンガ監修

(株)ミスター・マーケティング

代表コンサルタント 村松 勝

代表コンサルタント 吉田 隆太

中小企業に「カテゴリークリエイション」を行なう専門コンサルタント。2名体制でコンサルティングするユニークな専門機関。過去10年間で300社を超える指導を行なう。新規事業や不調商品のリニューアル、新商品開発、老舗企業や廃業寸前の店舗の再生など数多くの成功実績を上げている。

www.mr-m.co.jp

本当に儲かる  
スーパープランディング

本当に儲かる  
スーパープランディング  
自然と顧客が見える  
「SMB発見法」

村松勝・吉田隆太  
セルバ出版定価 1700円(税別)





KINJIRUSHI BRAND

金印  
きんじるし  
わさび  
醤油味  
YKB-250  
NET 250g × 10個 × 2B



シャキシャキの食感と  
本わさびの清々しい香り。

金印  
きんじるし  
生わさび  
おろしおろし  
わさび  
お造り用  
R01  
NET 200g × 5個 × 6B



新鮮で豊かな風味が  
素材の味を引き立てます。

日本産原料使用  
(本わさび)  
(西洋わさび)

こだわりの味を  
お届けします

お問合せ先

**金印物産株式会社 福岡支店** 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目4番25号アクロスキューブ博多駅前  
TEL 052-269-1880 <https://www.kinjirushi.co.jp/>

SAPPORO

大人の★生。サッポロ生ビール  
黒ラベル 樽生

SAPPORO 蔵杯をもっとおいしく。

Asahi

新スーパードライ、始まる。

SUPER "DRY"

Asahi 生  
スーパードライ

SUPER "DRY"

新・辛口(生)

[ビール] ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。  
ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。お酒すべては、お客様の「うまい!」のために。アサヒビール株式会社

# 飲食も宿泊も 私は、感染防止認証店を選ぶ。



このマークは福岡県が定めた  
感染防止対策の認証基準を  
すべて満たした証です。

新型コロナウイルス感染からご自身の身を守りながら  
福岡のお食事や旅を楽しむためにも、  
感染防止対策を行っている飲食店や宿泊施設を選びましょう。



飲食店・宿泊施設事業者の皆さんへ

県が定める感染防止対策の基準をすべて満たしている飲食店・宿泊施設であることを示す「感染防止認証マーク」  
を取得し、安心して利用できる飲食店・宿泊施設であることを利用者へお知らせしましょう。



申請ははこちら



お問い合わせ  
福岡県感染防止認証制度事務局 0120-236-630 (平日10:00~17:00)

(一社)福岡県料飲業生活衛生組合連合会 のんくう.Vol.19