NEWS すし おおさか

令和７年
11月20日
第793号
〈毎月20日発行〉

発行所／大阪鮓商新聞社、〒550-0015 大阪市西区南堀江1-12-19、TEL06-6538-3121・FAX06-6538-3122
発行人／大阪府鮓商生活衛生同業組合・成尾友紹、編集人／山根佳子、一部100円（組合員は組合費に含む）

組合ＨＰ　https://www.osaka-sushi.net/

「有効期限:2025年12月31日」のすし券

受け取りは本年末、換金は２月27日まで

本年末日、すし券に20度目の有効期限が到来します。表面に「有効期限：2025年12月31日」と表示されたすし券の受け取りは本年末までにお願いします。来年からは一切使用することができません。来年になって同券を持参されたお客様には、失礼のないよう有効期限があり、使用できないことを説明し納得してもらって下さい。レジ係、従業員の皆さまにも周知徹底をお願いします。

なお、同券の換金は、必ず2026年２月27日（金）までに組合事務局で換金して下さい。すし券事業は全国すし連の統一事項であり、２月28日以降は一切換金に応じられませんので、くれぐれもご注意下さい。

すし券委員会

情報交換の場にぜひご活用下さい

１月22日、網元本館で新年会

同場所で理事会も開催

組合では令和８年１月22日（木）、網元本館で新年会を開催します。新年会には商友会会員商社、日本政策金融公庫の皆様も出席していただきます。商友会の取扱商品に関する情報交換、また融資についてもお話しが伺えるまたとないチャンスです。ぜひ新年会にご出席いただき、お店のビジネスにご活用下さい。お忙しい時期ではありますが、皆様お誘い合わせの上、ぜひご参加下さい。

なお、同場所で午後５時より１月理事会を開催いたします。理事会に出席される理事の皆様は、直接会場までお越し下さい。

- ▼日時　令和８年１月22日（木）午後５時30分より
  ※理事会は午後５時より開催
- ▼場所　網元本館
  大阪市中央区西心斎橋2-13-15
  TEL06-6513-1010
- ▼会費　お一人　10,000円
- ▼申込　電話、ＦＡＸ、Ｅメール、ＬＩＮＥでお知らせ下さい。ＬＩＮＥお友達登録は２面参照
  osaka-sushi@triton.ocn.ne.jp
- ▼締切　令和８年１月13日（火）

組合員増強に本腰入れる

加入メリットなど、積極的に情報発信

11月理事会

晴日の営業終了報告、組合員増強について協議した

11月理事会は13日、大阪鮓会館４階会議室で開かれた。開会にあたり成尾理事長は「大阪・関西万博も無事に終了しました。本日は報告事項が色々ありますので、皆様ご協力を」と挨拶。

議事は福井副理事長の司会、成尾理事長が議長となって進められた。

■全国すし連食材セミナーの報告（粟飯原副理事長）

▽粟飯原副理事長　11月11日、新宿・京王プラザホテルで開催し、成尾理事長と参加しました。

近畿ブロックは、大阪・京都・滋賀県組合が出席し、大阪はハモのおろしと骨切り、京都はハモと甘鯛の棒寿司、滋賀はハモの押し寿司を披露しました。

▽成尾理事長　ハモの骨切りは皆さん食い入るように見ていました。どれも上品に盛り付けられており、近畿の郷土料理としては良かったと思いました。

■大阪・関西万博（「鮓晴日」の報告（成尾理事長）

▽成尾理事長　万博のネガティブな報道もあり、来場者数も少なかったが、最後の方は忙しくなりました。何よりも事故を起こすことなく終えることができてホッとしています。

▽岩本常務理事　無事終わったことが一番の成功かなと思います。9月の半ばくらいから忙しくなり、食事も取ることも無理な状態になりました。色んな職人さんと仕事できたことがプラスになりました。

▽福井副理事長　目黒さん、愛知県の高須さん、岐阜の林さん、憧れるような人達と並んで仕事ができたことに感動しました。暑い時期が長く続きましたが、食中毒も無く終えることができて良かったです。カウンター内は室温が高く、盛り込んだ関西ずしは大丈夫かなと心配していましたが、さすが関西ずし。さらに美味しくなっていたと思います。

▽粟飯原副理事長　自店のイベントで晴日のメニューを提供しました。65名の方に来ていただき、喜んでいただきました。

▽大久保監事　最初お客様が少なく心配していました。情報発信システム上、SNSなどウェブサイトで告知があまりできなかったのが残念でした。お客様と顔を合わすこともありましたが、皆さんいいお顔で帰られるのが印象的でした。

■その他（成尾理事長）

▽新年会は１月22日（木）午後５時30分、網元本館で開催。同日午後５時より理事会。会費は１万円（別掲詳細）。

▽組合員数はとうとう３００人を切りました。飲食店開業数は減少していないので、組合の存在が見過ごされている現状です。組合メリットは、クレジット端末の購入費用、手数料、食中毒保険も組合を通すと安いことや、公庫の融資は特別な利率で借りられることなどメリットが色々あるので、そのメリットをHPを通して告知する形を取りたい。

新規開業店に対して、すし店やすしを扱うお店にダイレクトメールを送ることも考えている。また組合加入についても、支部を通す方法だけで無く、今の時代に即した組合員の増やし方をこれからしていきたいと考えています。また理事会出席を促すため、リモートで出席できる形を来年３月末までに構築したい。

他、イクラなど食材の高騰に関する意見交換や、組合員増強についても意見が寄せられた。

「給与所得の源泉徴収票」はe―TAXで！

従業員の方の確定申告が簡単便利に

事業主の皆さまが、従業員の方が、所得税の確定申告書を作成する際、給与所得の源泉徴収票をオンライン提出すると、従業員の方が、所得税の確定申告書を作成する際、給与所得の源泉徴収票を一括提出できます。

▼給与支払報告書・源泉徴収票を一括提出できます。

▼個人住民税特別徴収税額通知を電子データで受け取れます。

e―TAXでの源泉徴収票の作成・提出方法

▼税務・会計ソフトがe-TAXの一括提出に対応していない場合などは、源泉徴収票の提出はe―TAXソフト（WEB版）をご利用ください。

▼提出先の市区町村へ自動的に振り分けられます。

▼給与支払報告書・源泉徴収票を一括提出できます。

▼個人住民税特別徴収税額通知を電子データで受け取れます。

【源泉徴収票の提出方法の改正】

▼給与等の支払者が、給与所得の源泉徴収票に記載すべき一定の事項が記載された給与支払報告書を市区町村へ提出した場合には、税務署へ給与所得の源泉徴収票を提出したものとみなすこととされました。

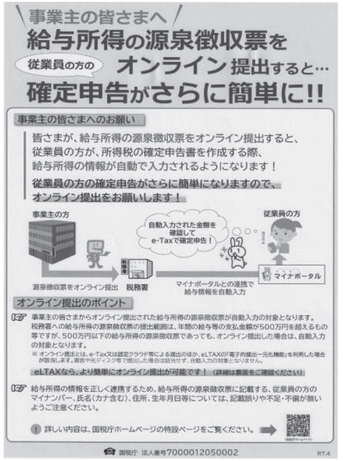
右記改正は、令和９年１月１日以後に提出すべき源泉徴収票について適用されます。

【法定調書のe―TAX等による提出義務化の対象基準引下げ】

▼令和９年１月以後に提出する法定調書から、基準年の提出枚数が１００枚以上から30枚以上に変更されます。令和７年中に提出する法定調書の枚数が30枚以上となったため、令和９年は、法定調書をe―TAX等により提出する必要があります。

※給与支払報告書についても同様にe―TAX等で提出する必要があります。

令和９年１月以降の変更点―お早めのご準備を



【オンライン提出のポイント】

▼事業主の皆さまからオンライン提出された給与所得の源泉徴収票が自動入力の対象となります。税務署への給与所得の源泉徴収票の提出範囲は、年間の給与等の支払金額が500万円を超えるもの等ですが、500万円以下の給与所得の源泉徴収票であっても、オンライン提出した場合は、自動入力の対象となります。

※オンライン提出とは、e―TAX又は認定クラウド等による提出のほか、eLTAXが電子的提出一元化機能を利用した場合が該当します。税務署やeLTAXや等で提出した場合は自動入力の対象となりません。

eLTAXなら、より簡単にオンライン提出が可能です！（詳細は裏面をご確認ください）

給与所得の情報を正しく連携するため、給与所得の源泉徴収票に記載する、従業員の方のマイナンバー、氏名（カナ含む）、住所、生年月日等については、記載間ミや不足・不備が無いようご注意ください。

詳しい内容は、国税庁ホームページの特設ページをご覧ください。

国税庁　法人番号7000012050002

すしや万歳

難波から電車で関空の2つ手前、テレビで紹介していた泉佐野漁港へ。2階に海鮮市場があるので入ってみた。こんな遠い場所でほぼ満席。

えびの天ぷらを注文。頭から尾まで30cmはある有頭えびだ。大きさにビックリ。穴子の天ぷらたるや、もっと大きい。一匹丸々だ。

手慣れたおばさん5名でやっていた。このおばさん達がこんな店をやろうと思い立った時点で、「我々も負けている。

このえび定食3匹載って1，750円。お昼の割には高いな!!と思うが、出て来た商品は値打ち物だ。

元気が出る食べ物は、食べた後、体が温かくなり元気が出てくる。ムキムキもりもりと活性する。

◇

活魚の水槽がすぐに茶色いコケに覆われる。一週間くらいで壁から床までビッシリ。これは海水の汚れではないが、毎日スポンジでこすらねばならぬ。

我々だと空気が汚れているのだ。これは人間が汚しているのではなく、元々の空気が色々な汚れと共に成り立っているのだ。ガスマスクをして生活せねばならない。

これに病気のウイルスが加わると思うと大変だ。人間はそんなに強くない。

◇

私店に永年頑張って修業して、無事独立開店した若者が、東淀川で20年位営業を続けている人が寄って来る仕事、そのあぶく銭で食べていける故、食べもん商売やから楽に食って生きられる。

そんな思いで生き長らえてきた。食べる事が大変で無くなった時勢、苦しい仕事の思いだけが、残ったのかなあ。

（K）

※「すしや万歳」は、来月号で最終回を迎えます。長らくのご愛読、誠にありがとうございました。最終回もぜひご覧下さい。

給与支払報告書をe―TAXで提出する場合は、税務署へ提出する源泉徴収票のデータも同時に作成できて、まとめて送信できます

▼給与支払報告書をe―TAXで提出するとなると、自動的に源泉徴収票データも作成され、市区町村と税務署へまとめて提出できます。

▼支払金額が500万円以下の源泉徴収票データも税務署へ提出されるため、従業員の方が確定申告書を作成する際の自動入力の対象となります。

【e―TAXのメリット】

来所の際は、事前連絡をお願いします

組合事務局では、諸事業で不在になることがあります。お手数ですが、来所いただく際は、事前に電話で連絡をお願いいたします。ご連絡をいただきましたら、対応可能な日時をご案内いたします。ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解のうえ、皆様のご協力、よろしくお願い申し上げます。

【事務局業務時間】

▽平日・午前10時～午後5時

▽TEL 06（6538）3121

06-6643-0213
養成會
調理士紹介

大阪府鮓商生活衛生同業組合　公式SNS
最新の情報などいち早くお届けいたします
Instagram　Facebook　X
フォロー＆いいね！お待ちしています
組合ホームページも随時更新中→

調理用・寿司用
昆布専用
郷田商店
堺市市之町東5丁1－23
TEL 0722（32）4789番
FAX 0722（22）6699番

給与支払報告書をe―TAXで提出する場合は、税務署へ提出する源泉徴収票のデータも同時に作成できて、まとめて送信できます

e―TAXでの源泉徴収票の作成・提出方法

▼税務・会計ソフトがe-TAXの一括提出に対応していない場合などは、源泉徴収票の提出はe―TAXソフト（WEB版）をご利用ください。

佐右ヱ門
鮨
・寿司ネタ・具材　・冷凍えび・魚介類　・すし海苔・乾物類　・冷凍高級珍味　・昆布・海藻・鰹節　・酢・醤油・みりん　・寿司ガリ・わさび　・味噌・和物菜　・のれん・のぼり　・粉・乾麩・瓶缶詰　・折箱・仕出し容器　・風呂敷・敷き紙　・割箸・各種パック　・洗剤・抗菌除菌剤　・有田焼・割烹漆器　・包丁・料理道具
寿司材料総合卸販売
野口フード株式会社

ひとさじで極上のシャリ
あたり前にこだわってうまさを追求
シャリをパラッと炊き上げる
酢が良くなじみ老化を抑える
さばきが軽くあたりが良くなる
炊飯ミオラゴールド
シャリ切り抜群
大塚薬品工業(株)大阪支店
大阪市淀川区西中島3-19-13
TEL06-6304-2001 FAX06-6304-2003
URL http://www.otuka-ci.co.jp/
規格：1kg

海苔は、日本の伝統美です。
河幸海苔
株式会社 河幸
大阪営業所　〒556-0003 大阪市浪速区恵美須西3-3-32　TEL(06)6630-8910
庄兵衛　〒542-0073 大阪市中央区日本橋2-13-13　TEL(06)6633-2500

保険料は所得に関係なく定額制

大阪府食品国保組合

大阪府食品国民健康保険組合は、飲食店など小規模業者の健康と福利向上を目的に設立された業界唯一の組合。

保険料は所得に関係なく事業主・従業員・家族別の定額。ただし、後期高齢者支援金は0歳～74歳、介護保険料は40歳～64歳（第2号被保険者）にかかる。

保険給付の内容は市町村の国保と同じで、出産時の一時金と手当金、死亡時の葬祭費、入院時の傷病手当金支給、人間ドックなど保険事業も充実している。令和6年4月から保険料を改正した。

	保険料	内訳	医療分	介護保険料（第２被保険者）
			後期高齢者支援金分	
事業主	31,200円		23,900円	4,200円
			3,100円	
従業員	17,800円		10,500円	4,200円
			3,100円	
家　族	16,800円		9,500円	4,200円
			3,100円	

キャッシュレス決済端末【Times PAY】
新端末のご案内

50種類以上の決済が可能に
■特徴
・テーブル決済や出前等の持ち運びが可能
・一部ブランド決済手数料について相談可能
・初期費用、振込み手数料　0円
・店舗様での通信環境のご用意不要、端末納品後にすぐご利用可能
■その他
・月額費用につきまして、0円でのご提供も相談可能
・オールインワン型のため、従来のタブレット型より利便性が向上
・従来の決済手段に加え、PayPay 等の QR コード決済にも対応予定
詳細についてのご質問やご不明点は下記までお気軽にお問い合わせください。
パーク24株式会社　マーケティング事業本部　加盟店営業部
遠矢（トオヤ）
TEL：070-3877-7450
MAIL：toyas@park24.co.jp

オールインワン型モバイル決済端末
「stera mobile」UT-P10のご案内

【stera mobile外観】
Visa、Mastercardなど
クレジットカードのほか
30種類以上の
様々な決済手段に対応
持ち運び可能なモバイル型端末を
1台無償貸与（保守期間1年）
4GLTE回線を利用しているため、
端末納品後、すぐにご利用いただけます。
（回線利用料：月額900円/税抜が別途発生）
テーブル決済や出前等訪問先でもご利用できます。
詳細は下記担当者までお問合せください。
ご要望に応じて据置型の決済端末機もご提案可能です。
SMBCファイナンスサービス（株）　澤井（サワイ）090-1090-1049
三井住友カード（株）　近喰（コンジキ）070-3154-9389