

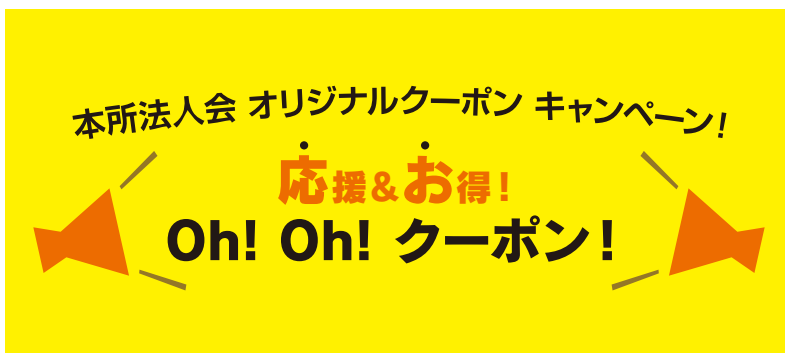
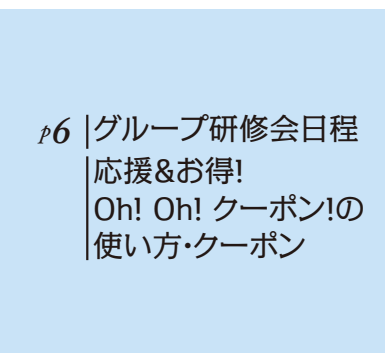
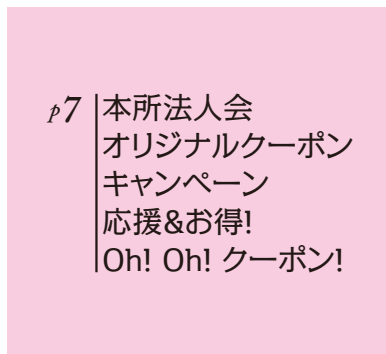
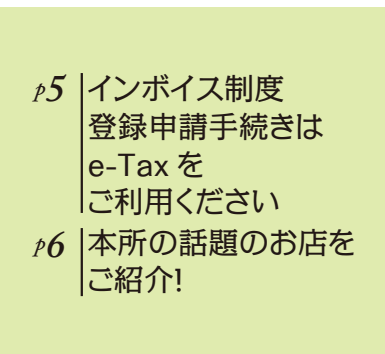
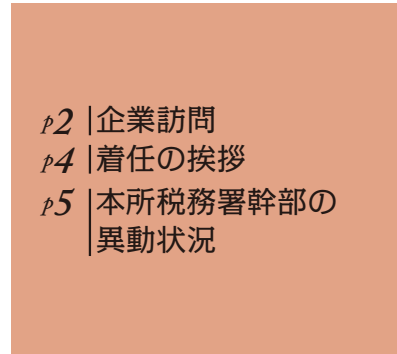
ほんじょ

<http://www.honjyo.or.jp>



公益社団法人 本所法人会

公益社団法人本所法人会 墨田区業平1-7-12 電話(3622)1090 発行者・尾崎由雄 編集・広報委員会 下村 彰 印刷・株式会社キョーアート





企業訪問

本所法人会への加盟が、ものづくり墨田区の一員として、 企業に街に プラスになる存在に！

尾崎製鏡株式会社

代表取締役 尾崎由雄さん

——今回は、令和3年より会長に就任された、尾崎製鏡株式会社社長、尾崎由雄会長にお仕事のことやこれからの法人会への抱負などをお聞きします。さっそくですが、会社創立経緯や、ご自身の経営理念等をお聞かせください。

当社は鏡や板ガラスの販売、加工施工、板ガラスモニュメントの製作等を行っています。戦前から父親である先代が鏡や板ガラスを扱っており、企業として登記し設立したのが昭和23年です。当時はものない時代。なんでも配給でしたから、同業者と作った組合

を通して鏡やガラスの材料を手に入れていたようです。今でこそどの家にもある鏡や板ガラスですが、まだまだ珍しく貴重な時代。それを、生活に当たり前のものに変えたのが、昭和45年に開かれた大阪万国博覧会、通称大阪万博です。

大学で水質研究をしていたわたしは、卒業後すぐに大阪にある同業社の下で修行に。ちょうど大阪万博の準備中で、カナダ館の施工に国内主要のガラスメーカーである日本板硝子、旭硝子、セントラル硝子の三社の製品が使用され、その施工がわたしの修行先でした。

カナダ館は、ピラミッドの頂部と四隅を切り落としたようなユニークな外観で、外壁を一面の鏡で覆うという、当時は日本国内では見たことのない斬新な建物でした。一辺60センチメートル角の鏡を約3万枚張り巡らし、太陽光を受けピカピカ輝く姿は「鏡の殿堂」とも呼ばれたほど。この施工にあ



東武ホテルレバント東京 1階にある「ガラスの滝」。尾崎製鏡がモニュメント製作および取り付けを実施した。

たり、当時の最先端の鏡を施工する技術に触れることができたことは、わたしの人生はもとより、当社の未来を決定づけたとしてもいいほどの貴重な体験です。また、この万博終了後、鏡やガラスの普及が著しく、日本の生活の一部に取り入れられました。

**鏡や板ガラスで
できないことはない！
を胸に精進**

平成17年に父は引退、わたしが社長に就任しました。ですが、わたしは自分を経営者とは思っていません。鏡や板ガラスの施工というのは、知識と経験がなくては不可能です。

鏡、というと木やアクリル等の枠に収まったものを想像するでしょう？鏡というのはそのものだけでは成り立たない製品なんです。周囲を木枠にするなら木工職人と、メイクに使うコンパクトミラーにするならプラスチック

クナリ金属なりを製造する職人とコラボしなくてはならない。

また、現在は目の前のものが映るだけの鏡や、透明なガラスだけではありません。鏡なら光や明暗の加減で鏡やガラスになるマジックミラーや人はほっそり映る鏡等、ガラスなら強度の高い防犯ガラスや低反射の板ガラス等があります。

どの素材と相性がいいのか、張り合わせる接着剤など、鏡やガラスはもちろん、そのもの以外の知識もないとお客様のニーズに応えることはできません。そのため、日々、主要ガラスメーカー三社や同業者と連絡を密に、情報を得ています。経営者というよりも、職人の目線が必要なのです。

現在社員は3名。彼らには、「売り上げは考えなくていい、利益のある仕事、いい仕事をとっていい」と伝えていきます。我々が施工するものにきちんと価値をつけてくれる仕事を。ある美容院からの依頼で生まれた、頭頂部を見られる鏡があります。このように特に鏡はニーズがあつて形にするケースが多い。どこにニーズのヒントがあるかわかりません。頭の中は常に鏡や板ガラスでできることを探っています。

ガラスを溶かして型に入ればなんでも再現できるけど、それでは板ガラス屋としての矜持が許さない(笑)。そんな板ガラスのリサイクルから生まれ

たのが、2014年すみだモダンに認定された「板ガラス硯」。板ガラスこそ作品です。水墨画を描かれる方に、墨の色がわかりやすいと好評を得ています。

また最近では、モニユメントの依頼も増えました。錦糸町駅北口の東武ホテルバント東京の1階ラウンジにあるガラスのモニユメントは、地元企業ということでお声がけいただいたものの、感慨深い作品のひとつです。

今はホームページやSNSという便利なツールがあり、まったくつながりがない方から仕事をいただきます。わたしは鏡や板ガラスの相談では、「できません」を言いたくないんです。そのためには必ずお客様の要望に応えられるために、日々勉強。経営をしているというより、鏡とガラスの可能性を探求しています。毎日が楽しいですよ！

——本所法人会会長に就任され、ますますご活躍が期待されます。会長になられて、抱負をお聞かせください。

本所法人会との関りは社長業より長いです。鏡は異業種とのコラボが必須。墨田区では昔から異業種交流会が存在しましたが、異業種企業が集まりやすく、しかも数多く加盟しているのが本所法人会でした。加盟して40年になりますね。以前、ガラスを削るグラインダーのモーターが

故障して修理できるところを探していたところ、加盟企業に発見。墨田区はモノづくりの街を実感したエピソードです。区内の製造会社が組んだら、できないものはない。そんなすばらしい街です。

この40年の間で本所法人会の最も大きな変化は、平成25年公益社団法人への移行です。「税のオピニオンリーダー」としての団体であることから、公益性の高い事業活動を推進すべく、と志を持つての結果です。地元で商売をし、そこで得た利益を地元で公的に還元する、というのはいすばらしい活動です。ですが、具体的な活動はまだまだ手探りな状態であることも否めません。多くの会員の声を聞き、公益社団法人本所法人会とはどういう団体であるべきか、地

域に對しどう利益を還元すべきか。追及していかなくてはなりません。わたしが会長就任後、まず行ったのは各委員長をメンバーとする総務委員会を発足したことです。運営内容が会員に行き届くよう、メンバーの意見は吸い上げやすく。そしてわたしが異業種の情報を求める貴重な場であつたように、よりいっそう風通しのよい、企業同士の情報交換の場を目指します。

尾崎製鏡株式会社

昭和23年創業、鏡、ガラス卸販売、加工施工、内装工事全般、板ガラスモニユメントの製作、板ガラス雑貨の製作・販売を請け負う。平成17年尾崎由雄氏が社長就任。鏡に映した反射像が同じことから11月11日を「鏡の日」に、社長自ら日本記念日協会に申請し、翌年制定される。全日本鏡商工連合会会長ほか。

東京都墨田区両国3-21-18
Tel.03-3632-3214
<https://mirrordoc.com/>
<http://ozmirrorworks.com>

晴美の目!

経営者として、
また職人としてアイデア豊富に
挑戦されている姿勢や
お仕事に対する情熱を
学ばせて頂きました。



撮影/菅沢健治

本所税務署からのお知らせ

本所税務署幹部の異動状況 (敬称略)

令和3年7月10日現在

新			旧		
官職	氏名	前任署等	官職	氏名	異動先等
署長	ふじた やすひろ 藤田 泰弘	網走・総務・署長	署長	もりもと たけお 森本 健夫	局・総務部・会計課・ 会計課長
副署長	ざとう しろう 佐藤 二郎	大和・総務・副署長	副署長	さいとう かずお 齋藤 和夫	庁長官官房・東京派遣・ 監察官
総務課長	まえだ まゆこ 前田真由子	課税二部・消費税・課長補佐	総務課長	たしま きよゆき 田島 清行	成田・総務・総務課長
法人課税 第1部門統括官	やまさき ゆきひろ 山崎 幸弘	江戸川南・法人1・統括調官	法人課税 第1部門統括官	いとう いくてる 伊藤 育輝	千葉東・法人1・統括調官
法人課税 第2部門統括官	にしかわ けんじ 西川 堅治	麻布・管運5・統括調官			
法人審理 担当上席	ひさだ はるのぶ 久田 治伸	(留任)	法人審理 担当上席	ひさだ はるのぶ 久田 治伸	(留任)
源泉審理 担当上席	おおの あきら 大野 明	本郷・法人1・上席調官	源泉審理 担当上席	あべ ようこ 安部 陽子	船橋・総務・課長補佐
法人審理 担当調査官	いしかわ ゆきの 石川由紀乃	葛飾・法人6・調査官	法人審理 担当調査官	あつみ ゆうた 渥美 雄太	局・総務部・会計課・主任



出身地：千葉県
趣味・特技：家事全般
神奈川県の大和税務署から転任してまいりました。コロナ禍の状況で、本所法人会の皆様と共に何ができるのか、ご相談させていただきながら、一つでも、二つでも、形にできればと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

副署長 佐藤二郎



出身地：和歌山県
趣味・特技：DIY
江戸川南署から転任してまいりました。コロナ禍ではありますが、あらゆる機会を通じて法人会の意見をよく伺い、法人会活動に少しでも貢献していきたいと考えています。どうぞよろしくお願いいたします。

法1統 山崎幸弘



出身地：広島県
趣味・特技：散歩と読書
麻布税務署管理運営部門から転任してまいりました。微力ではありますが、法人会活動に少しでもお役に立てるよう最善を尽くして頑張ります。どうぞ、よろしくお願いいたします。

法2統 西川堅治



出身地：滋賀県
趣味・特技：読書
本所税務署3年目です。法人会の皆様とは、公益事業活動や研修会等でご一緒させていただきたいと考えています。微力ではありますが、尽力いたしますので、よろしくお願いいたします。

法審上 久田治伸



出身地：東京都
趣味・特技：ゆっくりジョギング
この度の人事異動で本郷税務署から転任してまいりました。本所法人会の皆様には、所得税の源泉徴収事務に日頃より格別のご協力をいただきありがとうございます。源泉所得税を担当いたします。よろしくお願いいたします。

源審上 大野 明



出身地：東京都
趣味・特技：フィギュアスケート観戦
葛飾税務署から転任して参りました。法人課税第1部門で審理を担当させていただきます。審理事務は初めてになりますが、主に決算法人説明会や新設法人説明会を通じて、少しでも法人会の皆様のお役に立てればと思っております。1年間よろしくお願いいたします。

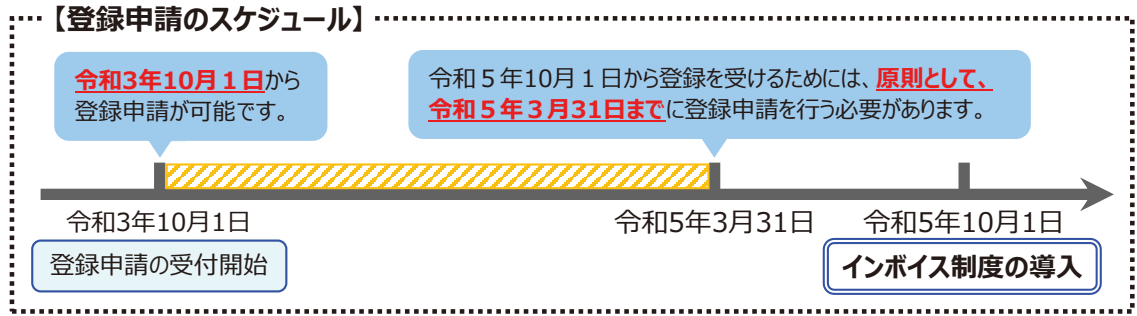
法審官 石川由紀乃

<インボイス制度> 登録申請手続は、e-Taxをご利用ください！！

👉 制度の概要

令和5年10月から「インボイス制度」(*)が導入されます。
制度導入後、適格請求書(インボイス)を交付するためには、税務署長に登録申請を行い、適格請求書発行事業者として登録を受ける必要があります。

(*) 制度の詳細い説明については、国税庁ホームページの「[インボイス制度特設サイト](#)」をご覧ください。





本所の話題のお店をご紹介します!

vol.01
Étape
エタップ

下町育ちのアツい心で仕上げる本格フレンチ

本所地域にある話題のお店を紹介する新連載、第一回は東駒形のフレンチ「エタップ」さんに行ってきました。

浅草通りからちょっと入り、居酒屋さんとちゃんこ屋さんに挟まれるという下町ならではの場所に、ガラスに可愛い絵のある明るいお店があります。オープン、今年の3月ですが、フランスで八年修業したオーナーシェフの河村さんのお料理を楽しみに、近所の方はもちろん、隅田川を渡ってくる区外のお客さんが絶えない評判のお店です。

10人で満席という規模はシェフのこだわり。なぜなら、下ごしらえからすべて1人で作ることができるから。その意気込み通り、すべてのお料理が、しっかりした味付けにもかかわらず軽みがあるという、シェフの味に仕上がっているの、食後大満足なのに全く重い感じがしませんでした。

写真のウニのパンペルデュはフレンチトーストをウニで作ったシェフ押しの一品。ワインのおともにピッタリな大人の味を満喫できます。また、デザートもお腹一杯なのに、おかわりしたくなる美味しさです。

河村さんは、大阪の下町出身なので、お店をするなら下町と決め、この場所と出会うまで、一年以上かかったそうです。サービスを担当するフランス人の奥様と子ども、とてもこの場所とこの地域に暮らす人々が気に入っていると聞き嬉しくなっていました。

このお店を知っておけば、5000円からのお任せコースで、ご接待やお誕生日会、またたくさんあるアラカルトから2〜3品選んで親しい友達とワインを楽しむなど、様々なシーンで重宝すること間違いなし!

(広報委員会 小林 綾子)



東駒形 2-21-6

TEL 03-5809-7452 水曜定休

<https://etape-restaurant.business.site/>

※緊急事態宣言中は予約が必要です。ご注意ください。

本所法人会活動

グループ研修会日程

令和3年度研修科目

- ① インボイス制度の概要等 ② 各グループ選定講師による研修 ③ その他

※開催時間は変更する場合があります。各グループの案内状をご確認ください。

グループ(地区)	開催日時	開催場所	グループ(地区)	開催日時	開催場所
第1グループ 両国・緑	令和3年12月1日(水) 午後6時00分 開会	両国 藤江ビル 9階 (両国1-10-7)	第5グループ 江東橋・太平・錦糸	令和3年11月18日(木) 午後6時00分 開会	東武ホテルレバント東京 3階会議室 (錦糸1-2-2)
第2グループ 菊川・立川・千歳	令和3年11月29日(月) 午後6時00分 開会	みどりコミュニティセンター 4階ホール (緑3-7-3)	第6グループ 横川・業平・押上	令和3年11月18日(木) 午後6時00分 開会	東武ホテルレバント東京 3階会議室 (錦糸1-2-2)
第3グループ 石原・亀沢・横網	令和3年12月2日(木) 午後6時00分 開会	第一ホテル両国 宴会場 清澄 (横網1-6-1)	第7グループ 向島・区外	令和3年11月30日(火) 午後6時00分 開会	本所法人会館 2階会議室 (業平1-7-12)
第4グループ 本所・吾妻橋・東駒形	令和3年11月17日(水) 午後6時00分 開会	本所地域プラザBIGSHIP 4階ホール (本所1-13-4)	※講師：本所税務署審理官グループ・選定外部講師 ※費用は無料です。 ※ご出席の際は所属支部長さん、またはお近くの支部役員さんにご連絡ください。 ※開催時間については各グループの別途案内状をご確認ください。		

本所法人会 オリジナルクーポン キャンペーン!

応援&お得!
Oh! Oh! クーポン!

クーポンの使い方

- 点線に沿って切り取り、ご利用ください。
- キャンペーン期間内のみ利用可能です。
- 必ず、入店時にお店のスタッフに利用する旨をお伝えください。
- 1回利用につき、1人1枚利用可能です。

本所法人会
オリジナルクーポン キャンペーン!

応援&お得!
Oh! Oh! クーポン!

クーポン券

2021年10月16日

2021年12月19日

※1回1人1枚有効

本所法人会
オリジナルクーポン キャンペーン!

応援&お得!
Oh! Oh! クーポン!

クーポン券

2021年10月16日

2021年12月19日

※1回1人1枚有効

本所法人会
オリジナルクーポン キャンペーン!

応援&お得!
Oh! Oh! クーポン!

クーポン券

2021年10月16日

2021年12月19日

※1回1人1枚有効

本所法人会
オリジナルクーポン キャンペーン!

応援&お得!
Oh! Oh! クーポン!

クーポン券

2021年10月16日

2021年12月19日

※1回1人1枚有効

本所法人会
オリジナルクーポン キャンペーン!

応援&お得!
Oh! Oh! クーポン!

クーポン券

2021年10月16日

2021年12月19日

※1回1人1枚有効

本所法人会 オリジナルクーポン キャンペーン!

応援&お得!

Oh! Oh! クーポン!

飲食店を**応援**しながら、ちょっぴり**お得!**
利用総額または対象商品 5%OFF のサービスクーポンです。
おいしくて、仲間を応援できて、しかも**お得!**
1枚で3つのラッキー! 楽しい秋のひと時を!

クーポン利用条件

- ▶ 利用できる店舗とサービス内容は、以下にご紹介しています。サービス内容をご確認ください。
- ▶ 対象金額は上限1万円(サービス金額500円)です。
- ▶ 1回1人1枚(サービス金額上限500円)利用可能です。
 - ①利用総額5%サービス店で4名8000円利用の場合、1人1枚クーポン利用で、サービス額は400円。支払額は7600円になります。
 - ②対象商品5%サービス店で対象商品1000円と、対象以外の商品と一緒に買っても、サービス額は1000円の5%で50円になります。
- ▶ 必ず、入店時にお店のスタッフに利用する旨をお伝えください。

Oh!Oh! クーポンキャンペーン 参加店舗

ご注意

- ・各店舗の営業日、営業時間は直接お問い合わせください。
- ・各店舗が希望するサービス内容を掲載しておりますが、誤解を避けるため、利用時には今一度サービス内容をご確認ください。

料亭きよし&石窯パン工房 KAMEYA (向島店)

向島3-39-8 (KAMEYA) Tel.03-3625-2201
サービス内容

料亭たまごサンド5%OFF

「クーポン利用は、石窯パン工房KAMEYA(向島店)で、金土日の限定販売が対象になります」



ハートアンドハート

押上1-37-7NEST押上1F Tel.03-3625-8010
サービス内容

利用総額5%OFF

「生パスタと手作りソースのお店です!ランチやディナーにぜひご利用ください!」



す吾六

緑4-9-1 Tel.03-3632-3232
サービス内容

お刺身類各種盛り合わせ5%OFF

「鮮度バツグンのお刺身をご用意しています!注文の際に、どの商品にクーポンをご利用されるかお伝えください」



長命寺 桜もち (株)やまもと

向島5-1-14 Tel.03-3622-3266
サービス内容

ご進物用の箱入商品5%OFF

「江戸時代から愛されているすみだの桜もちです。この機会に、ご進物にもご利用ください」



東天紅 第一ホテル両国店

横網1-6-1第一ホテル両国2F
Tel.03-5608-1015

サービス内容

利用総額5%OFF

「伝統の技と素材へのこだわりでご提供する、日本人好みの広東・福建料理をお楽しみください」



ねこづき

太平3-14-2ミヤグチハウス1F
Tel.03-6456-1392

サービス内容

利用総額5%OFF

「厚焼きホットケーキのお店です!コロナに負けない、安全安心のお店でお待ちしています!」



海老屋総本舗

吾妻橋1-15-5 Tel.03-3625-0003
サービス内容

税別2000円以上の商品5%OFF

「江戸から続くすみだの名物、佃煮。創業明治2年の老舗の味をご堪能ください」



レストランの味を
ご家庭へお届け。
東天紅の新しい
おもてなしです



湯せん
解凍 だけのカンタン調理！

おうちで **東天紅**

ミニコース ¥10,000

2名様向け / 全7品

※税込・送料別



クール冷凍便でお届け



くらげの
柚子風味



鶏 120g
ソース 60g

蒸し鶏の冷菜
胡麻ソース



300g 150g×2

大海老の
チリソース煮



300g 150g×2

特製黒酢の
酢豚



140g 4個

特製肉焼売



450g 225g×2

五目炒飯



200g 100g×2

杏仁豆腐

特別なお席におすすめの、ふかひれ料理や
麻婆豆腐や牛肉あんかけ焼きそばなどの
追加メニューもございます。

ご注文はこちら

おうち時間を贅沢に過ごすホームパーティや
記念日ディナー、お祝いなど団欒のひとときに
大切な方へ贈るギフトにお役立てください。



【盛付例】

中国料理

東天紅

第一ホテル両国店 東京都墨田区横綱1-6-1 第一ホテル両国2階

TEL.03-5608-1015