

neri・made

vol.18

令和2年1月

ネリマデ

ねりまの産業情報紙

ねりまの 産業を 元気に!



P.3 ~ 5
関連記事
を掲載!

外国人採用で大切なこと

contents

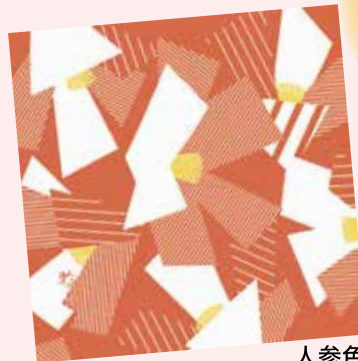
- ◆ ねりま観光センター information P.2
- ◆ ねりま漬物物産展 P.2
- ◆ 特集 外国人採用で大切なこと P.3
- ◆ neri・made 気になるお店 P.3
- ◆ 教えて中小企業診断士さん P.6
- ◆ 社長さん 訪問記 P.7
- ◆ 練馬ビジネスサポートセンター P.8

大好評!「ねりま風呂敷」に新色登場!

昨年、数量限定で販売した「ねりま風呂敷」が大好評につき、この度、野菜をイメージした明るい「人参色」と、農や樹にも通じる味わいのある「亜麻色」の新色2色が登場しました!

伝統工芸技法・型友禅でつくり、区の木「こぶし」の花をデザインしたこだわりの風呂敷は、東京23区内で唯一練馬に残る風呂敷専門の友禅手染め工房「アート更鐵(さらてつ)」とねりま観光センターのコラボ商品!

贈り物を包んだり、エコバックにするなど、1枚カバンに入れておくと、とっても便利です!



人参色

各色200枚限定
販売中!



亜麻色

価格: 2,200円(税込)

仕様: 2巾(約70x70cm) 綿100%

販売数: 各色200枚限定

販売場所: 産業・観光情報コーナー(Coconeri3階)、石神井観光案内所

ねりま観光センターホームページ

区内イベント情報、おすすめスポット等、旬の観光情報を楽しく発信しています。ぜひご覧ください。



ツイッター、フェイスブックでも情報発信中!



<https://twitter.com/nerikohouse>



<https://facebook.com/nerimakanko>

■ 問合せ: ねりま観光センター ☎ 03-4586-1199 E-mail: kanko@nerima-idc.or.jp

第32回 ねりま漬物物産展

2月7日(金)~9日(日) 10時~19時 ※最終日は17時まで

練馬区立区民・産業プラザ 産業イベントコーナー
(練馬区練馬1-17-1 Coconeri 3階)

ねりま漬物物産展では、米ぬかにじっくりと漬け込んだ昔ながらの練馬大根のたくあん漬のほか、各種の漬物を展示・即売します。この機会に、心を込めて作られた練馬伝統の漬物を、ぜひご賞味ください。



● 練馬大根たくあん漬

区内の農家が栽培した練馬大根を、塩と米ぬかでじっくりと漬け込んだ「ねりま本干たくあん」です。

※1本650円(税込)、なくなり次第終了

● その他漬物

べったら漬・奈良漬・ぬか漬など、区内漬物製造業者自慢の漬物です。

※ JA東京あおばの農産物販売所でも、2月10日(月)から練馬大根たくあん漬が購入できます。

■ ねりま漬物物産展に関する問合せ: 練馬漬物事業組合(株)雅香岡田内 ☎ 03-3995-6601

練馬区経済課中小企業振興係 ☎ 03-5984-1483

■ 練馬大根たくあん漬に関する問合せ: 練馬区都市農業課農業振興係 ☎ 03-5984-1403



外国人採用で大切なこと

優秀な外国人材を積極的に受け入れ、海外の販路開拓に活かす練馬の中小企業があります。井口機工製作所の井口威佐美社長に、外国人材の受け入れのきっかけやノウハウをお聞きしました。



株式会社 井口機工製作所
代表取締役社長 井口 威佐美さん

昭和30年創業。駐車場等のターンテーブルで国内シェアトップの製造販売メーカー。従業員70人。国内7拠点、海外5拠点を有する。専業主婦だった子育て中に、英語を勉強。その英語力が買われ、社長夫人として仕事を手伝うようになり、専務を5年務め、平成27年社長に就任。夫は現会長 井口 薫氏。

練馬区南大泉1-20-7 ☎03-3923-1211
<http://www.isb-iguchi.com/>



nerj·made
気になるお店

「鰻(うなぎ) × カフェ」を練馬の一軒家で味わう

練馬駅北口の住宅街にひっそりと佇む一軒家カフェ。ここでは、パスタやスイーツなどのカフェメニューだけでなく、なんと、鰻重や白焼きなど本格的な鰻料理も食べられるんです。「鰻をもっと気軽に食べてほしい」と、国産にこだわった鰻を店内でさばく渡辺さん。「1階と2階では雰囲気が違い、貸し切りもできるので、目的に合わせて好きなように使ってください」とのこと。子連れのママ会から同窓会やセミナーまで、ひと味違う演出が期待できる“粋”なカフェです！



鰻職人でもある店主の渡辺正一さん。隣には平賀源内の肖像画



「鰻ライスバーガー」1,500円(税別)は、カジュアルに鰻を楽しめるメニュー♪

■NERIMA.CAFE(ネリマカフェ)

練馬区練馬1-35-14 ☎03-5946-9673 定休日:水曜11時~22時
(金土は22時半。L.Oは30分前) <https://nerima.cafe/>



外国人採用で大切なこと

一大決心をして入社してくれたからこそ、文化の違いなどで孤立させない仕組み作りを!

海外展開するために必要な人材と出会った!

ボールベアと駐車場等のターンテーブルの製造販売を主力とする井口機工製作所。本社の営業社員6名のうち半数が外国人社員で、中国人、スリランカ人、タイ人の3名が在籍しています。外国人第1号の中国人・李海英さんを採用したのは平成20年、海外展開に力を入れ出した時でした。

「海外のトップとの商談では、相手の母国語を話せることが必要だと痛感していました。なぜなら、通訳を介すると、商品の良さや思いなどが微妙に伝わらないことが度々あったからです。外国人を採用しようと考えていた時に、ちょうど人材紹介会社の営業として李さんが訪ねてきました。日本語が堪能で、彼女と話をしているうちに、『日本と中国の懸け橋となる仕事がしたい』という思いを持っていることがわかりました。ならば当社で実現できるのでは!? とひらめき、『うちに来なさい!』と、その場で伝えました」

入社後、李さんは持ち前のバイタリティと語学力で頭角を現し、中国、台湾、韓国を担当する中堅のリーダークラスに成長していきました。



社内打ち合わせは日本語で行われます



代表取締役社長 井口 威佐美さん

グローバルな感覚が日本人にも良い刺激に

外国人を採用するメリットは、「グローバルな感覚や頑張る姿が、日本人社員により刺激になっている」と、井口さんは言います。

例えば、ミーティング。「外国人は新人であっても、自分の考えをちゃんと言うのに対し、日本人社員は黙っている人が多い。だから意見交換にならず、少数の発言者の話を聞くだけになってしまいがちです。日本人には積極的に発言するように、外国人には日本方式をマネしないように、と言い聞かせています」

気持ちを言葉にして、直接伝えることが大事

「一大決心をして当社に入社してくれた以上、その人の"非"ではなく、こちらの"理解不足"で孤立して辞めてしまうことがないように、私の目が届く本社で雇うことにしています。というのは、大阪支店で採用した韓国人が1人辞めてしまったからです。慣れるまでの期間は特に、『不満はないか』、『何を考えているのか』と、日本人以上に話しかける配慮が必要です。自分は気にかけてもらっている、という受け止めが大事だと思います」

外国の習慣や感覚の違いなどで起こる社内の違和感、井口さんが外国人に諭します。気がついたことを遠慮して言わない日本人社員には、言葉で伝えるようにルールを設けました。

「直接本人に伝えず、陰で言うのはよくないこと。きちんと伝えれば外国人社員は改善できる。そうすれば、職場で孤立することはなくなるでしょう」

また、全員参加の社員旅行や親睦会は、お互いの距離をぐんと縮める場になっているそうです。

能力重視の待遇と信頼関係を築くこと

待遇面はどうでしょうか。

「日本人でも外国人でも、優秀な人には、お金を出さないといけません。年齢や国籍よりも、能力を重視しています。この10年、とにかく給与を上げることにいちばん力を入れてきました」

他社の社長さんから、「外国人社員が長続きしない。どうして井口さんのところは辞めないの?」と、よく質問されるそうです。

井口さんの答えは、「職場環境を整え、満足のいくお給料を支給して、そしてトップとの信頼関係を築くこと」でした。



社員旅行の宴会の余興。練習から協力し合い、一体感が生まれる



創立50周年記念祝賀会にて

外国人社員に聞きました

外国人が働きやすい職場とは?

家族の一員として
迎えてくれたこと
に感謝



李海英 (リカイエイ) さん
(中国出身、39歳)

転職は挑戦でした。日本の大学では経営学専攻だったので、右も左もわからない機械系の営業という不安がありました。

そんな中、「こういう仕事をしてほしい」と、具体的に示してもらった仕事内容が、「日本と中国の懸け橋になりたい」という私の希望と一致しました。最終面接で社長(現会長)が、「李さん、これから家族の一員だね」とかけてくれた言葉は今も忘れません。入社後も、困ったときは会長・社長に直に相談しています。

外国人採用の第1号として責任もやりがいも感じています。また、産休・育休取得の第1号として働きやすさも感じています。外国人採用で大切なのは、経営者の考え方です。外国人の声に聞く耳を持って、個人として尊重してもらえれば、周りの差別意識は自然となくなります。

国籍よりも
ポジションに
合う人を



ジョン・ニロシャンさん
(スリランカ出身、38歳)

日本の大学を卒業後、10年間、インターナショナルの小学校で教師をしていましたが、日本のものづくりに興味を持ち、5年前に入社しました。中国、台湾、韓国以外のアジアの営業担当をしています。社内では、外国人としてではなく、同僚として接してもらっているので、居心地はいいですね。

一番苦労したのは、日本語の専門用語です。例えば、カタログを英語に翻訳する際、製品や製造についてまだ知識がなかったので、その勉強が大変でした。

外国人採用を検討する際、外国人枠というくりにしてしまうと、そこに“壁”ができてしまうように感じます。外国人枠という考え方ではなく、そのポジションに合う最適な人を採用すべきだと私は思います。

教えて中小企業診断士さん

チャンスを逃さない 個店の インバウンド対策



中小企業診断士 松本 典子

訪日外国人はここ5年で3倍以上に増加しました。今後さらに増加することは間違いないがありません。ここでは、外国語が苦手でも、チャンスを逃さないコツをお伝えしたいと思います。

■ 視覚的・会話で歓迎！ 無料で使える多言語ツール



「いらっしゃいませ」と歓迎の姿勢を示すことが大切です。例えば、東京タワー近くの焼き芋屋は、世界の国旗を店に貼り客を集めています。多言語表記をする、キャッシュレス対応のシールを貼

るなど歓迎を視覚的に示す。また、自治体が紹介している無料の多言語ツール(表1参照)を準備しておくことも第一歩です。

■ 知って得する！インバウンド補助金制度

同じ商品を購入するならお得なところ、便利なとこ

表1

■ 指差し会話ツール

<http://www.menu-tokyo.jp/menu/talksheet/>



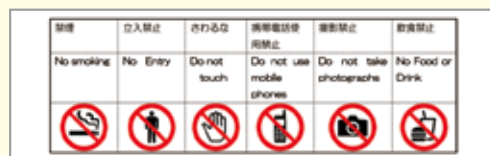
■ 多言語コールセンター利用登録

<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/tourism/kakusyuu/callcenter/>



■ 店内表示用のピクトグラム

<http://www.meti.go.jp/press/2016/04/20160404002/20160404002-1.pdf>



ろで購入するのは万国共通です。

- ①無線LAN環境を整備する
- ②キャッシュレス対応を整備する
- ③免税店登録をする

(<https://www.mlit.go.jp/kankochu/tax-free/howto.html>)

ことを検討しましょう。

都内宿泊施設・飲食店・免税店向けの「インバウンド対応力強化支援補助金」はこの3点を整備するための補助金です(補助率1/2以内。上限額300万円。無線LAN環境の整備は1か所15,000円以内)。

■ まとめ

変化を捉えることが商売繁盛の機会に繋がります。まずは、訪日外国人を理解する努力、外国語が苦手でも恐れず笑顔で「歓迎」を示すことから始めましょう。

社員の採用や離職防止に手厚い福利厚生を導入しませんか？

こんなにお得に
利用できるなんて！



事業所の皆さまに オススメのサービス

- レジャー施設やレストランが格安
- 定期健康診断経費の補助
- 給付金(慶弔見舞金)
- インフルエンザ等予防接種補助

盛りだくさん
このほかに
お得なサービス

ただいま会員募集中

入会金 200円/人
会費 500円/月



■ 問合せ：一般社団法人練馬区産業振興公社 練馬区練馬1-17-1 Coconeri4階 ☎03-3993-6600
当社は、練馬区をはじめ区内の産業経済団体が運営に参加している法人です。

資料請求は
コチラ



社長さん訪問記 #017

有限会社アキダイ 秋葉 弘道さん

八百屋は天職！好きだからこそ、 いくつもの苦勞を乗り越えて

有限会社アキダイ 代表取締役 秋葉 弘道さん

昭和43年生まれ。埼玉県三芳町出身。高校時代のアルバイトで、八百屋の楽しさに開眼。一般企業に就職したが、八百屋をやりたいくて、平成4年、23歳の時に関町で独立開業。テレビ取材は2,000回以上。

高校時代の八百屋のアルバイトが起業の原点

「美味しい桃が入ったよ！」と、お客さんとのやり取りや大人と対等に話ができることが本当に楽しかった八百屋でのアルバイト。負けず嫌いなので売れ残りを出したくないと、桃を1人で1日130ケース売り切って、「天才桃売り少年」と呼ばれました(笑)。高校卒業後は上場企業の工場に就職し、上司にかわいがってもらったのですが、大企業では自分らしさが出せない。人間相手の仕事をしたいと思い、アルバイト先だった八百屋に転職。当時は職場の上下関係などが厳しくて理不尽な思いもしましたが、すぐに辞めたら何でも諦める人生を送ってしまうと、3年半頑張っただけで起業することを決意しました。

がむしゃらに頑張った最初の1年

23歳の若造に物件を貸してくれる大家さんは少なく、やっと見つけたのが関町のバス通りの店舗。練馬区との縁はここから始まりました。人通りが少なく立地が悪かったので、案の定、開業してもお客さんが来ない。せっかく好きな仕事で独立したのに…と後悔しました。でも1年間はがむしゃらに頑張っ

てみようよ、バスの乗客に見えるように、商品の値段を書いたボードを掲げて、呼び込みの声を張り上げていました。次第に、「あの八百屋は元気がいい！」と地元で評判に。気分良く買ってもらう接客を続けたら、徐々にリピーターが増えていき、1年後には店をたたむことなんて、すっかり忘れていました。

店舗を増やしても財務はどんぶり勘定だったり、社員の気持ちがわからなかったり、苦勞は絶えませんでした。その都度、自分の思いを社員に伝え、課題に真面目に向き合い乗り越えてきました。お客さんから「美味しかったよ」と言ってもらえることが、何よりうれしい！だから八百屋は天職です。これからも地域のお客さんに喜ばれる店であり続けたい。

ノドを潰すほど店頭で声を出し続け、繁盛店を生んだ秋葉さん。ハスキーな声は努力の証しです。



スーパー5店舗分の大量仕入れで、鮮度のいい果物や野菜が毎日店頭に並ぶ。

有限会社アキダイ

<http://www.akidai.jp>

練馬区関町北1-15-11

☎ 03-5991-3267

青果を中心としたスーパーを関町や中村橋などに全5店舗、手作りパン店と居酒屋を各1店舗運営。従業員数は120名。鮮度にこだわり、旬のおいしさの提供に努めている。



練馬区健康推進課からのお知らせです

改正健康増進法および東京都受動喫煙防止条例の施行により、多くの方が利用する施設については、令和2年4月1日から原則屋内禁煙となります。

- 1 学校・病院・児童福祉施設、行政機関等の第一種施設においては、屋内で喫煙をすることはできません。
- 2 飲食店を含むその他の施設(第二種施設)においては、屋内で喫煙する場合、喫煙専用室(飲食禁止)の部屋を原則として設置する必要があります。なお飲食店においては、従業員の有無等により対応が異なる場合がございます。詳細についてはお問い合わせください。
- 3 飲食店については、屋内禁煙か喫煙可能かについての掲示を店頭に表示しなければなりません。またそれ以外の第二種施設については、喫煙専用室を設ける場合は、喫煙専用室の出入口および施設の出入口に標識(シール)の表示義務が発生します。

《喫煙室の設置に対する補助金および助成金のご案内》

飲食店・宿泊施設の事業主の方	それ以外の事業主の方
東京都補助金 補助率 4/5 (一部飲食店 9/10) 上限額 400万円 《問合せ先》 風営法規制対象の中小飲食店を経営の方 東京都保健政策部健康推進課 ☎ 03-5320-4361 それ以外の中小飲食店・宿泊施設の方 東京都観光部受入環境課 ☎ 03-5320-4627	厚生労働省・都道府県労働局受動喫煙防止対策助成金 補助率 1/2 上限額 100万円 《問合せ先》 東京労働局 労働基準部健康課 ☎ 03-3512-1616 ※国の助成金を受けた事業主へは、練馬区の補助金も適用されず。補助率 1/4 上限額 50万円 別途申請が必要です。

■問合せ：練馬区健康推進課受動喫煙対策担当係

☎ 03-5984-1608 メール kenkousuisin11@city.nerima.tokyo.jp

■ 事業者向けセミナー

なぜ私は介護福祉ビジネスに新規参入したのか

1月23日(木) 19時～21時
練馬区立区民・産業プラザ 研修室1 (Coconeri3階)
講師：柴田 昌行 氏 中小企業診断士

- 対象／事業者・創業予定者
- 定員／30名(申込順)
- 参加費／無料
- 締切／1月21日(火)

予告 補助金の知識と活用のコツ

2月27日(木) 18時～20時
練馬区立区民・産業プラザ Coconeriホール (Coconeri3階)
講師：川口 佐和子 氏 中小企業診断士

- 対象／事業者・創業予定者
 - 定員／80名(申込順)
 - 参加費／無料
 - 締切／2月25日(火)
- ※2月1日(土)から申込を受け付けます。

令和元年度 練馬ビジネスチャンス交流会 参加事業者募集!

事業者同士の交流によるビジネスチャンスの拡大を目的とした練馬ビジネスチャンス交流会を開催します。

- 第1部 グループ交流会 (14時～16時)
グループに分かれ、自己紹介、商品・サービス等の紹介を通じて、交流を行います。グループは一定時間ごとに入れ替わります。
- 第2部 フリー交流会 (16時～17時)
会場内を巡り、自由に名刺交換・情報交換・商談を行うことができます。
- 展示会 (希望者のみ) (14時～17時)

3月12日(木) 14時～17時
練馬区立区民・産業プラザ Coconeriホール

- 対象／区内事業者および区外近隣の事業者
- 募集者数／60者程度 ■ 参加費／無料
- 申込／経済課(区役所本庁舎9階)や区ホームページにある申込書を、1月24日(金)までに下記申込先へ送付してください。

■ 申込・問合せ：練馬区経済課中小企業振興係 〒176-8501 練馬区豊玉北 6-12-1
☎ 03-5984-1483 メール keizai@city.nerima.tokyo.jp

総合相談・専門相談をご利用ください! 無料

総合相談 平日 9時～17時

専門相談 下表参照(事前予約制)

1回の相談時間は1時間

月曜日～金曜日	第1・第3木曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
起業・創業	法律	労務(経営者向け)	販路拡大・集客	経営全般	税務
ビジネスマネージャー	弁護士	社会保険労務士	ビジネスマネージャー	中小企業診断士	税理士
9時～17時※	9時～11時	13時～17時	9時～17時	13時～17時	13時～17時

※起業・創業相談は、毎月第1・第3木曜日、第2・第4月曜日の20時まで実施(事前予約制)。

nerj·made 「nerima(練馬)」と「made(つくる)」を融合させた造語で、「ネリマデ」と読みます。

編集後記

新年おめでとうございます。今年は東京オリンピック・パラリンピックが開催されます。そのため、多くの外国人が日本を訪れるでしょう。そこで、今号では「外国人労働者の受け入れ」や「インバウンド対応」にスポットをあてました。ぜひ、皆さまの事業のご参考になさってください。

nerj·made vol.18 令和2年1月1日発行 年4回(4月・7月・10月・1月)

発行／一般社団法人 練馬区産業振興公社
練馬ビジネスサポートセンター

練馬区練馬1-17-1 Coconeri 4階

<https://www.nerima-idc.or.jp/bsc/>

☎ 03-6757-2020 FAX 03-6757-1014

- 業務時間 9時～17時
- 休業日 土・日・祝休日と年末年始(12/29～1/3)



西武池袋線・都営大江戸線
練馬駅中央北口から徒歩1分