



所得税及び消費税の振替納税のご案内

令和元年度分の所得税及び消費税の振替納付日が近づいております。振替納税をされる方は、指定口座の預金残高を事前に必ずご確認ください。
 (※納付期限を過ぎると延滞税が加算されますので、くれぐれもご注意ください)

振替日：◇申告所得税及び復興特別所得税 4/21 (火)
 ◇消費税及び地方消費税(個人事業者) 4/23 (木)

業務改善助成金のご案内



企業の生産性向上に資する設備・器具の導入、経営コンサルティングの実施などの業務改善を行うとともに、事業場内の最低賃金(事業場内で最も低い時間給)を30円以上引き上げる中小企業・小規模事業者に対し、その業務改善に要した経費の一部を助成します。

事業場内最低賃金の引上額	引き上げる労働者の数	助成上限額	助成対象事業場
30万円以上	1~3人	50万円	事業場内最低賃金と地域別最低賃金の差額が30円以内及び、事業場規模30人以下の事業場
	4~6人	70万円	
	7人以上	100万円	

【相談窓口】・最低賃金・賃金引き上げのための業務改善に関するご相談 福岡県働き方改革推進支援センター(0800-888-1699)
 ・支援事業に関するご相談(申請先) 福岡労働局雇用環境・均等部企画課(092-411-4717)

新規会員事業所のご紹介

去る2月26日(水)に開催された理事会で承認されました新規会員の方をご紹介します。

※(敬称略)

企業名・代表者	所在地	業種
伸絆工業 竹内 伸也	水巻町古賀 3丁目7番3号	建設業

小規模企業共済のお手続きは商工会で!

商工会では、経営者や役員の方の為に、国がつくった積み立て式の退職金制度『小規模企業共済』を取り扱っております。千円~7万円まで毎月自由に積み立てられ、毎年の所得税控除にもなる優れた共済です。

ご興味を持たれた方は芦屋町商工会 甲斐(093-222-2111)までご連絡ください。

税理士による無料相談会開催のお知らせ

◇日時: 3月3日(火)、3月6日(金)、3月10日(火)

※時間はいずれも10時~16時です
 ◇講師: 芦屋町商工会専任税理士 澤田 一弘先生



税金に関する無料相談会を、上記の日時で行います。相談をご希望される方は事前に商工会 甲斐、原(☎222-2111)まで、お電話でお申込みください。

商品券の使用期限及び換金期限について



上記の商品券の使用期限は、

令和2年2月29日(土)までとなっています。

また、両商品券の換金期限は、

令和2年3月13日(金)までとなっています。

換金期限を過ぎた商品券は換金できませんので、

3月13日(金)までに換金を済ませてください。

使用期限が過ぎた商品券は使用できません。

また、払い戻しもできませんのでご注意ください。

ご理解、ご協力をお願いいたします。

令和元年度 芦屋町商工会特産品等開発プロジェクト 事業 「2020 日本酒 Fiesta 福岡芦屋のさわらと 楽しむ信州の日本酒」 開催！



本年1月31日（金）、長野県松本市の「ホテルブエナビスタ」において上記イベントが開催されました。このイベントは、本会が芦屋産の水産品の販路開拓に向け、平成27年度より交流を続けている松本市の皆様方のご理解とご協力により実現に至ったイベントで、芦屋沖で獲れた鮮度抜群の“鯖”を酒処松本の銘酒とともに味わっていただく“夢”のコラボ企画となりました。

当日は100名を超える方が来場され様々な趣向がこらされた“鯖づくし”の料理に舌鼓を打たれておりました。また、芦屋町からは波多野町長を始め、黒山会長、漁協の中西組合長など総勢15名が出席し、“海の町あしや”のPR及び特産品の販売等を行いました。

今後も、本会プロジェクトでは松本市とのさらなる交流推進に向けた取り組みを実施してまいりたいと考えています。

2020 日本酒 Fiesta
福岡芦屋のさわらと楽しむ信州の日本酒

信州松本 料理人の饗宴
福岡県芦屋港直送 うまい さわら 鯖
信州を代表する 三酒蔵の銘酒
芦屋町の水産物 芦屋物産品が当たる 抽選会 開催中
販売コーナー

2020 1.31 Fri.
19:00 ~ 21:00 (Door Open 18:45)
【会場】3F グランド
【料金】さわら公認料理・ライブキッチン・信州の銘酒各種 ¥10,000 要予約

ホテル ブエナビスタ
www.buena-vista.co.jp
0263-37-0888



・芦屋町の紹介を行う
波多野町長



・芦屋漁師の中西さんと芦屋鋳物師の
八木さんのトークショーも開催。



・芦屋町の特産品が当たる
PR 抽選会も開催！



・提供された鯖料理の一例
中央は、一番人気だった「鯖にぎり」

・イベント開催のチラシ



・会場内の様子
・新鮮なさわらメニューの味に賑わっている場面