



経営支援員と二人三脚



61人の経営支援員は地域の小規模・中小企業の経営改善と持続的発展に向け、支援を行っています。経営者とのコミュニケーションをしっかりと取りながら、課題の解決とさらなる発展に向けた支援活動を展開中。

共済制度の活用で福利厚生を充実させ スタッフの定着と人材育成に取り組む

京商と出会ったのは、独立開業するために相談に訪れたのがきっかけでした。以来、経営支援員が窓口となって、私たちの経営課題や困りごとに応じて、共済以外にも補助金活用など様々な支援をワンストップで提供してもらい、京商とともにステップアップすることができました。

1日24時間365日保障 独自の弔慰金制度で大きな安心

京都の老舗料理店で修行を重ねてきましたが、私自身が茶道や華道、書道などを学んでいたこともあり、料理だけでなく、京都の旬の魅力を五感で味わってもらおう文化サロンを作りたいと考え、今から5年前に独立して富小路六角に茶懐石を意識した料理構成の日本料理店をオープンしました。

当初から「店を支えるのは人材」という思いが強くあり、入社スタッフは正社員待遇で雇用しているほか、勤務シフトについても早上がりや遅番などの制度を導入し、無理なく働ける仕組みづくりに取り組んでいます。

また、経営支援員の勧めで、経営者・社員向けに「京商はんなり共済」に加入しました。病



知恵産業推進課
西原 支援員

代表取締役
山岸 隆博さん

気や事故の入院等を1日24時間、365日保障してくれるのももちろん、万一、社員が亡くなったときには弔慰金が支払われるなど、従業員とその家族に対しても京商ならではの安心が付け加されているのが魅力ですね。掛金も手頃で、私たちのような小規模な店でもわずかな負担で福利厚生の充実に取り組むことができました。人の出入りが激しい飲食業界ですが、平均年齢20代、15名を超えるスタッフ全員がやりがいをもって働いてくれています。

事業リスクを幅広くカバーし お客様への責任を明確化

現在、朝粥や鍋懐石を提供する店など海外を含めて4店舗を展開しています。京都の料亭の味をご家庭で楽しんでもらおうと考え、

株式会社 京都やま岸

企業情報

(代表) 山岸 隆博
(住所) 京都市中京区富小路通六角下る骨屋之町560
(TEL) 075-708-7865
(URL) <http://www.tominokoji-yamagishi.com/>



季節を感じる鮮やかな料理

京料理の伝統を守りながら、茶懐石のおもてなしの精神を基本に、京都の旬を五感で楽しめる料理を提供する。「ミシュランガイド京都」で3年連続一つ星を獲得する名店。家庭で手軽に料亭の味を楽しめる通信販売にも力を注ぐ。調味料を一切加えず、鰹と昆布のみを使った一番出汁は贅を極めた逸品。

当店自慢の鍋セットの通信販売に取り組んでいますが、万一のリスクに備えて、「ビジネス総合保険」にも加入しました。食中毒などだけでなく、例えばお客様が店で転げたり、熱い碗物をこぼされて火傷したときでも幅広く補償されるのが心強いですね。
共済は決して目に見えるサービスではありませんが、従業員が気持ちよく働ける、あるいはお客様に安心して食事を楽しんでもらう、その総合的なツールとしてたいへん役に立っています。昨年10月、法人化したのをきっかけに、社員の退職金などについても考えるようになりました。京商には「特定退職金共済」など退職金の積み立て制度も用意されているので、こうした共済を活用しながら、長期的に社員の成長をバックアップしていきたいと思っています。

京都商工会議所では各種共済・保険制度をご用意しており、企業の「もしも」への備えを支援しています。詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.kyo.or.jp/kyoto/mutualaid/>

