

会員さん お店紹介
 倉田食品 倉田 啓介さん 吹田市内本町2-2-7
誰もが「うまい」と言ってくれる

豆腐作りを追求

倉田さんは昭和52年にいまの場所で開業して今年で39年が経ちます。豆腐店を開業するまでは、いまのお店の向かいで果物屋をしていました。

先代の豆腐店の方が家業を継ぐことになり、その方から「あんたやったら、この店を任せられる。作り方を一週間で全部教えるから、やってみないか」と声をかけられました。倉田さんは果物のように仕入れてそのまま売られるのではなく、自分でうまいものを作って売ってみたいと思っていたこともあり、やってみようと一念発起しました。でも1週間くらい習ったからといってうまいもんができるわけではないと考え、その方だけでなくあちらこちらのお店を回って修行をしました。この修業には、奥さんのお兄さんも「お前が豆腐屋をやるんなら、自分もやる」ということで一緒に修業を始めました。二人で、いろいろなものを試して納得のいくまで1か月以上かかりました。

また、この頃全国を回って豆腐作りを教えている東京の豆腐つくりの名人という方と知り合い、倉田さんの一生懸命さを認められ、作り方を伝授されました。この製造法は他の製造法とは少し違うそうです。(詳しくは言えない)

倉田さんは、誰が食べても「うまい」と言ってもらえる豆腐をつくることを今でも追求しています。豆腐の種類も木綿、絹ごしに加え、卵豆腐も自家製でお客様から好評をいただいています。

お店には、豆腐に関連する、湯葉、おから、あげなども並んでいます。絹ごしを揚げた絹あげや豆乳を使った揚げ物など倉田さんの工夫とこだわりがいっぱい詰まった品が目を見えます。

いまお店は息子さんと一緒にきりもりしています。商売をするにはなかなか厳しい時勢になったけどまだまだ頑張らんとはいかと話されていました。



助け合いの全商連共済会

給付を受けた会員さんからハガキでお気持ちが届きました。会員相互の助け合いをさらに広げましょう。

まだご加入でない方も是非全商連共済会に加入しましょう。

吹南支部 Mさん

何度も何度も入院を繰り返して、そのたびにお世話になりました。本人も力尽きてとうとう2月他界してしまいました。もっと長生きしてくれるとばかり思っていましたし、生きてほしかったです。いろいろ考えます。本人はもっと生きていたかったのかな。それともやつと楽になられたのかなと思うと本当につらい思いがします。何度もお世話いただきありがとうございます。私は入ってはいませんが、この度お父さんの後を継いで入会しました。よろしくお願ひします。

江坂西支部 Mさん

この度は本当にありがとうございました。これからも共済をずっとかけていきます。安心いたします。大変助かりました。

あい川支部 Mさん

これまで元気だと思っていたのに突然のめまいで入院。さっそくお見舞金をいただきありがとうございます。仲間同士の助け合いの輪。本当に心強いです。

全商連共済会は、今年5月に行った総会で制度改善を行いました。
 ①加入後の免責期間を1年から半年に短縮しました。
 ②75歳以上の入院給付金を1日2000円から3000円に引き上げました。

Ⅱ 国税・住民税相談会Ⅱ

みんなで一緒に行く！と心強い

8月23日(火)に国税・住民税の分納相談を行ないました。吹田市役所に集合し自己紹介と打ち合わせのあと、市役所と税務署に分かれて相談に向かいました。

Kさん(建設関連)は、住民税と固定資産税の分納を相談しました。收支計算や家計状況を把握し商売が厳しくなっている状況、生活の実態をしっかりと話すことができました。職員の方も丁寧に聞き取り、納得のできる分納額になったのでKさんはほっとしていました。Iさん(建設関連)は、売上が減少しているため利益が少なくなっていることを話し、支払える分納額になりました。過去の延滞税も相談に乗っていただきました。Iさんはこれで納付がスムーズになったと喜んでいました。Kさん(建設関連)は税務署で消費税中間納付の分納を相談しました。営業の状況を話し希望通りの分納額になりました。延滞税の計算の仕組みなども詳しく教えてもらい、とても参考になったと話していました。

終わったあとの交流では、民商の会員さん同士一緒に相談できて心強かったねとの感想や、知らなかったことが勉強になり今後に生かされるなどの感想が出されました。改めて学習や集団で行動することの大事さが確認できました。

商工新聞は経営のヒント・気づきの知恵がいっぱい 毎週必ず届けます
会費集金は会員の心をあじめる活動です 毎月10日までには集めましょ