

元気な会員情報



会計が分らんと、経営はできんぞ!

エイチコンサルティングサービス えいちもじゆく (叡智塾)

代表 (塾頭) 林 一さん

住所：福井市江端町 32-20 TEL:0776-38-3577



講座は週1回、6か月間(計20回)にわたり少人数で開講。時間をかけてしっかり学ぶことで、受講生の日商簿記3級の合格率は全国平均を大きく上回る73%を記録。次回の講座は12月上旬の開講を予定している。



↑講座の内容や受講料など詳しくはホームページから!

「決算書を読み解くのは難しい」と感じる方も多いだろう。福井市江端町の叡智塾では、初めて簿記を学ぶ方から、改めて学び直したい方に「実務で使える」簿記をレクチャーしている。

塾頭の林一氏は専門学校時代に日商簿記1級を取得。金融機関や会計事務所に勤務した後、商社に入り、生産・販売・流通など幅広い部門の経理を担当。経営における簿記知識の重要性を再認識するとともに、身につけた知識で数字が処理できる事で仕事が楽しくなったという。

自らを「簿記の伝道者」と話す林氏。2006年に独立し、福井商工会議所や雇用能力開発機構などの簿記講座で講師を務め、2010年からは自社の一室を活用して「叡智塾」をスタート。日商簿記2・3級の合格とともに、「仕事で使える・仕事に活かせる」簿記知識の習得を目指す講座を開講している。

「簿記は経営の共通言語」と話す林さん。「会社の健康状態を把握し、業績を伸ばすために、ぜひ簿記の知識を身につけて欲しい」と呼び掛けている。

元気な会員情報



コーヒー生産者とお客様の架け橋に

株式会社和珈屋 (珈琲豆専門店 和珈屋)
酒田 ちえみさん (左)
清水 都誉美さん (右)

住所：福井市福 2-1914 TEL：0776-63-5019



↑営業時間や取扱商品など詳しくはホームページから！

大会前には自店のサイフォン機材を使い、美味しい抽出技術と分かりやすい商品説明の話し、美しい所作を徹底的に磨いた。(上) 店内には小林代表が世界を巡って集めたこだわりの豆や関連商品が所狭しと並ぶ。(下)

珈琲豆専門店和珈屋では、こだわりの豆をより美味しく味わってもらおうと、2人の女性バリスタがサイフォン式コーヒーの抽出技術などを競う全国大会に初挑戦。北陸地区からは初めて決勝大会に駒を進め、2人も見事に入賞を果たした。

10月の決勝大会は自店で選んだブレンド豆の抽出に加えて、コーヒーに独自の食材を組み合わせたドリンクの出来栄等等で競われた。味と共に説明の技術や手際の良さも審査対象になるため、大会前には睡眠時間を削り、県産のすだちを使ったドリンクの試作や、話し・作法に磨きをかけたという2人。その努力が実り酒田さんが3位、清水さんが4位に入賞。

「お客様からの励ましの声が大きな力になった。次は更に上を目指したい」と話す酒田さん。「晴れの舞台に立てた経験を、今後の接客や商品提供に活かしたい」と話す清水さん。

代表の小林美和さんは「世界のコーヒー豆生産者とお客様を繋ぐ架け橋になって欲しい」と大きな期待を寄せている。