

管理センターからのお知らせ



《住民税の徴収税額改定について》

市民税・県民税は前年（2025年1月～12月）の所得により、毎年6月に1年間の納付税額が確定する為、6月給与より、給与天引きの住民税額が変更となります。6月からの天引き税額は、各自治体より総務へ届きました

「2026年度住民税額決定通知書」を、6月半ばに皆様のお手元へお届けする予定ですので、そちらにて各自ご確認下さい。

※現在、給与天引きの申請をしていない方は、ご自身がお住まいの自治体よりご自宅に納付書が届き次第、管理センター人事総務課（0463-73-7559）までご連絡下さい。

《被扶養者 特定健診のお知らせ》

被扶養者協会けんぽ健診対象者（40歳～74歳の被扶養者のご家族）にはご自宅宛てに健診のご案内が発送されております。

詳しくは協会けんぽホームページをご確認ください。協会けんぽ HP URL：<https://www.kyoukaikenpo.or.jp/>

《決算における精算について》

6月は当社の決算月です。

旅費交通費及び備品購入等、全ての精算を完了して頂きますよう、皆様のご協力をお願いいたします。

◆提出期日：**7月2日（木）17時** 管理センター必着

【連絡事項】

- 出張が7月に及ぶ場合は、6月30日までにかけた費用（日当・宿泊費・交通費・割増手当等）を年度内に精算してください。年度が変わりますので、6月の費用と7月の費用は分けて伝票起票をして頂きますようお願いいたします。
- 証憑原本の回収が間に合わない場合は証憑のコピーで費用計上は可能ですが、精算金の処理は原紙の提出が確認出来次第となります。
- 年度内の清算金が仮払金を下回らない様にして下さい。月またぎ不可。
- 法人カードを6/16-6/30に使用された場合は、法人カード使用明細（様式 MHR12-108-01、MHR12-109-01）と領収書の写し（PDF）を7/1（水）12時までにお送りください。



退任のご挨拶



取締役 兼 管理センター 所長
荒牧 直樹

このたび、私は6月末日をもって退任することとなりました。

2021年7月より監査役を拝命し、その後取締役として管理センターを兼務する中で、多くの貴重な経験をさせていただきました。在任中は、各センター長をはじめ社員の皆様にお世話になり、心より御礼申し上げます。日々の業務を通じて皆様とともに過ごした時間は、私にとってかけがえのない財産です。本当に有難うございました。今後は熊本を生活の基盤とし、新たな歩みを進めてまいります。お近くにお越しの際には、ぜひお声がけいただけますと幸いです。改めまして、mhrで皆様と過ごした日々は私の誇りであり、人生において動かしがたい貴重な経験となりました。末筆ながら、皆様のご健勝とmhrの更なる発展を心よりお祈り申し上げ、退任のご挨拶とさせていただきます。さようなら。



2026年6月1日
荒牧 直樹



～加藤社長のメッセージ～



マーケティングについて

“マーケティング”とは？に対する答えはいろいろありますが、自分が納得感ある説明は、“モノが売れるしくみ作り”です。ぼや～としたこの表現に、マーケティングの概念全てが詰まっているからです。ここでの“モノ”とは製造物に限る必要はなく、サービスなどを含め顧客に提供できる価値あること全てが“モノ”です。

mhrにおいても、社員一人ひとりがマーケティングの知識、意識を持つことは重要です。各自の担当業務において、顧客は誰か？顧客の困りごとは何か？業務改善によって顧客貢献を強化し付加価値をupできないか？未来の顧客は誰か？それに必要な新たな価値は何か？などをより深い次元で考え続けることが、各自の業務領域での“マーケティング”であり、職場、会社の方針に近づけることで、日々の努力がより効率よく会社の成果につながります。

三枝匡先生は、“創って作って売る”を提唱しました。これは、創る、作る、売るとの工程を一気通貫で推進するビジネスモデルが重要という考え方です。自分は、創る＝企画、作る＝試作、造る＝製造、売る＝販売がよいと考えています。みなさんに担当いただいている日々のお仕事に、直接的にはマーケティングの概念は不要のように見えるかもしれませんが、そんなことはない。PEST、3C、SWOTなど、分析手法はいくらもありますが、それらにこだわる必要はありません。自己業務改善を立案する（＝企画）、メンバーや上長と相談しつつ試してみる（＝試作）、実業務に展開する（＝製造）、顧客に喜んでいただく（＝販売）は、マーケティングの見事な実践例です。みなさんのご提案を期待しております。

おすすめグルメ



東日本センター 佐々木 義孝

こんにちは。東日本センター佐々木です。東北エリアへ出張する機会も多くあり、今回はそんな出張の楽しみのひとつである「厚切り 仙台名物牛たん弁当」をご紹介します。このお弁当の魅力は、紐を引くだけで温くなる加熱式容器と、何といても食べ応えのある厚切り牛たん。香ばしく焼き上げられた牛たんと麦飯の相性は抜群で、普段あまりお米を食べない私でも思わずリピートしてしまうほどです。見かけるとつい購入してしまう、私にとっての定番駅弁になっています。

これまで何度か自宅へのお土産として持ち帰り、別途購入したテールスープと一緒に楽しみましたが、その組み合わせはまさに絶品でした。手軽に本場の味を楽しめる点も、このお弁当の大きな魅力だと感じています。現在はお弁当での楽しみが中心ですが、いつか本場仙台の店舗で出来たてを味わってみたいと思っている今日この頃です。出張やご旅行の際に見かけた際は、ぜひ一度お試しください。

