2026 年 11 月 1 日発行
第 194 号

HUMATE OFFICE MAGAZINE

発行：マイスティアヒューマンリレーションズ株式会社　管理センター

管理センターからのお知らせ

《通勤手当支給基準》

通勤手当支給基準について、自動車・バイクの基準ガソリン単価は現行より変更ありません。
※私有車のガソリン代精算時もこの単価を使用して下さい。
【1L=175 円】

《 2026 年分年末調整について 》

10 月号でもお知らせをさせて頂いておりますが、今年も年末調整 WEB 申告『オフィスステーション』での申告をお願い致します！
詳細につきましては皆様へ 10 月 23 日管理センター発送にて、ご案内と、控除証明書返送用封筒をお送りさせて頂きましたが、各位お手元に届いていらっしゃるでしょうか。
お手元に届いた封書は必ずご開封頂き、案内に従ってご入力をお願いいたします。
年末調整データ申請期限 11 月 13 日(金)までに、必ず申請して頂けますよう、宜しくお願い致します。
また、控除証明書原本送付についてもご案内に従い 11 月 17 日(火)平塚本社必着にてご郵送をお願い致します。

控除証明書類送付について、多かった間違いがいくつかございますので、下記にご紹介させて頂きます。

● WEB 上で保険料の画像を添付しただけで、原本の送付が必要ないと思っていた方

写メ、スクリーンショットなどの画像添付は、公式の電子的控除証明書ではございませんので、別途原本送付が必須となります！
画像添付後、必ず期限内に管理センターへ原本をお送りください。

● 住宅ローン控除者で住宅借入金申告書の内容を未記入のまま管理センターに送付した方

WEB 上でデータ入力をすれば、税務署長宛住宅借入金申告書原本を未記入で白紙のまま管理センターへ送ってくる方が一定数いらっしゃいました。住宅借入金申告書原本は、管理センターにて記載の追記をしない事となっている為、未記入欄があったものについてはそのまま管理センターよりご本人へ返送し、郵送料はご本人負担にて、再度管理センターへご提出頂く必要が生じます。
よって必ず全ての欄に記入した事を確認後、原本送付をお願いします。

その他、ログイン ID、パスワードが記載されている『マイページ発行のご案内』を紛失されている方も多数いらっしゃいましたが、
今後も毎年、年末調整・源泉徴収票閲覧時に『マイページ発行のご案内』は継続的に使用します。
『マイページ発行のご案内』は退職までご自身で必ず保管しておいて下さい。
WEB システムでの入力が困難な方、パソコンやスマホ等からのアクセスができない方、システム操作にお困りの方は、
管理センターにて入力のサポートを致しますので、安心して下記お問い合わせ先、mhr 管理センターまでご連絡下さい。

【 mhr 管理センター　年末調整担当　0463-73-7559 】

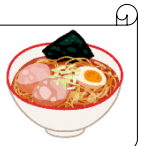
～加藤社長のメッセージ～

私の自宅は茅ヶ崎の田舎エリアで、小さい畑、果樹園、竹林などがあるので、
週末は畑仕事で多忙です。 収穫期になるとカラスなど野生動物に食べられて
しまうことが多くなりましたが、無農薬で野菜や果樹を収穫できるのは
楽しいものです。 今は農業も大規模化し、自動化、無人化、ドローン、
工場化 などが増えつつありますが、自分の場合はビジネスではないので、
”ムダを楽しむ”のもよいのかなと思っています。 家庭菜園あるあるの 1 つに、
”農業のビギナーズラック”があって、情報や経験を持たずトライする初モノは豊作となり、
気を良くして規模を拡大した 2 回目以降は不作 というのがあります。 原因は、①初回は良い場所使用
②初回は関心大で手厚い手入れ ③連作障害 ④規模拡大で手抜き ⑤たまたま などらしい。
自分はたぶん④ですね。 今後も”晴耕雨読”を続けたいものです。

西日本センター

おすすめクッキング

先輩の鮎でとっておきの一杯



鮎香油(あゆこうゆ)の清湯(ちんたん)ラーメン 香りまで「いただく」、鮎の丸ごと一杯

この一杯は、先輩に鮎をたくさんいただいたのがきっかけ。「せっかくなら香りまで丸ごと贅沢に」と、開きにして乾燥させた鮎でこめ油に
香りを移し(鮎香油)、その鮎は出汁の主役に。 ごちそうラーメンに挑戦しました。

材料(4 杯分)

若鮎…開き用 4 尾+出汁用 8～10 尾(12cm)/昆布…20g/干しシイタケ…8 枚/ショウガ…20g
こめ油…500ml/白ネギ…1 本/鴨ロース…1 杯 3 枚/カイワレ大根…1/2 パック
柚子皮…適量/中細麺…4 玉/塩…魚の 1%+タレ用 12～15g/薄口醤油…小さじ 1

作り方

① **乾燥** ― 鮎は開きにして重量 1%の塩をふり、90～100°C のオーブンで 2～3 時間乾かす。
② **香味油** ― こめ油 500ml で 80°C×10 分→110～120°C×15 分→150°C×3 分と段階的に加熱し、香りを移す。
③ **出汁** ― 香味油を引いた鍋に鮎(頭は除く)・昆布・戻しシイタケ・ショウガ・ネギの青葉を入れ、85～90°C で 15～20 分。
昆布は 60～65°C で引き上げる。
④ **仕上げ** ― タレ(戻し汁 60ml+塩 12～15g+薄口醤油小さじ 1)を丼に張り、
麺→鴨→白髪ネギ→カイワレの順に盛り、開き鮎を縁に立てて柚子皮。

①下準備 材料をそろえる	②乾燥 オーブン 2～3 時間	③出汁 85～90°C 沸騰厳禁

↓ 続く

【コツ】沸騰厳禁 ー ぐつぐつ煮ると濁って香りが飛びます。85～90°C をキープすれば、
透明なのに香り立つスープに。
【食べてみると】いやな魚臭さは一切なく、上品な鮎の香りが口いっぱいに広がりました。
香りを油に移し、さらにその鮎で出汁まで取るーー二段構えならではの仕上がりです。

出来上がり。澄んだ清湯に鮎の香油が粒になって浮く。
縁に立てた開き鮎、中央の白髪ネギ・カイワレ、柚子皮が彩り。

＜社員専用ページ URL と QR コード＞

社員専用ページ URL
https://m-hr.co.jp/mhr_member_login

QR コード