

2024 vol.35

総研トヨヒ

東京支店

京都オフィス

大阪支店

奈良本社

NEW OPEN! 福岡オフィス

イメージキャラクター SOKEN君

MARSH SOKEN
マーシュ総研株式会社

2023 健康経営優良法人
Health and productivity

特別企画 新春対談

マーシュ総研株式会社 代表取締役 清岡 義教

デライライト株式会社 代表取締役/CEO 出口 哲也

コロナ禍の窮地でも「喜び上手、喜ばせ上手」を軸にしたコアバリューを体现し、売り上げコロナ前比200%を達成!

清岡 お久しぶりです。デライライトさんはブライダル事業が主軸だっただけに、コロナで一時期は大変だと伺っていましたが、乗り越えましたね。

出口 清岡さんは、一番大変なときにご飯でもどう?とお電話をくださって。僕にとって清岡さんは、相談しにくいことを一番に相談できる大好きな方なんですね。本当に感謝しています。

清岡 なんだか照れますね(笑)。実は、デライライトさんの経営理念である「喜び上手、喜ばせ上手」が僕の大好きな言葉で、それをひねって「話し上手、聞き上手」を自分自身の理念に掲げているんですよ。

出口 いやほんとそうだと思います。だから、清岡さんの知り合いの経営者のお友達なんかも、みなさん人を喜ばすことがすごく好きですし、素敵な人をたくさん紹介していただきました。

清岡 そんな仲間内でも出口さんの会社は余計に大変でしたよね。でもあの時も、落ち込んでいたけど笑って。笑って前を向いているのがかっこいいなあって思っていました。

出口 売り上げ18億に対して、赤字が18億っていう(笑)。

清岡 債務超過ですね。そこから今となっては…。

出口 今年度は、グループ全体で売り上げ80億円、コロナ前比200%を達成できそうです。

清岡 すごいですね! 出口さんのところは、お爺様が創業されて三代目で。

出口 哲也(でぐち てつや) デライライト株式会社 代表取締役/CEO
1978年奈良県出身。
2001年関西国際大学国際言語学部卒業後、田村鉄雄入社。
2006年デライライトに入社。ブライダル事業部や営業本部長を経て、2013年代表取締役に就任。企業理念「喜び上手、喜ばせ上手」という企業理念を達成するための共通認識、価値観をスタッフと一緒に6つ決めました。それを経営の全てに反映しています。社員教育もそうですし、物事の承認や採用もそうです。

清岡 なるほど。しっかりとしたコアバリューがあれば、コロナ禍の混乱においても、目指すべきところを明確に見定めることができそうですね。

出口 コロナでブライダルから大きく戦略を変える必要がありました。ただ当

の売り上げがほぼブライダルだったので、ブライダルで働いてくれているスタッフのやる気がなくなってしまうような戦略は違うなと。スタッフのモチベーションが一番大事なわけ。どんなに苦しくてもコアバリューを守ると決めました。そして立ち上げたのが、現在の主軸であるホテル事業です。メインはラグジュアリーな宿泊体験なのですが、そこからブライダルにも興味を持っていただけののではないかと考えました。

清岡 なるほど。

出口 そして、二つ目は企業再生です。素晴らしい技術やノウハウを持ちながらもコロナ禍で経営が苦しくなった企業に僕たちがリソースを提供して、黒字化させ再生するということをコロナ禍にどんどんしていました。そして三つ目が、地域コミュニティ。これは、地域のプラットフォームになりえるホテルを創っていきたいという思いからはじめました。ホテルの周囲には豊かな産業や文化もありますから、ただ宿泊施設として存在するだけでなく、価値観の合う仲間たちと一緒に僕たちも商品を磨きながら彼らの商品も一緒に磨いて、一緒に豊かになれば、地域自体が盛り上がるという相乗効果が生まれますよね。

清岡 面白い! 話を聞いてワクワクしますね!

出口 ピンチを乗り越えて、成長しているですよ(笑)。

清岡 そんな出口さんのところのように元気な会社ほど伸びていくじゃないですか。伸びていく、挑戦するがゆえに当然リスクがあるわけで。リスクマネジメントを通じて、その企業の成長をサポートするのが保険であり、一方でスタッフを大事にしたいという社長の思いを形にするのが福利厚生だったり、我々の仕事なんですね。

清岡 そこからさらに飲食店など順調に事業を拡大していく中でコロナが起り、大ダメージを受けることになるわけですが、復活劇がすごいですよね。その要因はどこにあると思われますか?

出口 一番大きなところでいえば、従業員全員が共有している「コアバリュー」だと思います。

コアバリューがあったからこそ
スタッフ全員の雇用を守りながら
コロナの窮地を乗り越えられた

出口 いやほんとそうだと思います。だから、清岡さんの知り合いの経営者のお友達なんかも、みなさん人を喜ばすことがすごく好きですし、素敵な人をたくさん紹介していただきました。

清岡 そんな仲間内でも出口さんの会社は余計に大変でしたよね。でもあの時も、落ち込んでいたけど笑って。笑って前を向いているのがかっこいいなあって思っていました。

出口 売り上げ18億に対して、赤字が18億っていう(笑)。

清岡 債務超過ですね。そこから今となっては…。

出口 今年度は、グループ全体で売り上げ80億円、コロナ前比200%を達成できそうです。

清岡 すごいですね! 出口さんのところは、お爺様が創業されて三代目で。

出口 哲也(でぐち てつや) デライライト株式会社 代表取締役/CEO
1978年奈良県出身。
2001年関西国際大学国際言語学部卒業後、田村鉄雄入社。
2006年デライライトに入社。ブライダル事業部や営業本部長を経て、2013年代表取締役に就任。企業理念「喜び上手、喜ばせ上手」という企業理念を達成するための共通認識、価値観をスタッフと一緒に6つ決めました。それを経営の全てに反映しています。社員教育もそうですし、物事の承認や採用もそうです。

清岡 なるほど。しっかりとしたコアバリューがあれば、コロナ禍の混乱においても、目指すべきところを明確に見定めることができそうですね。

出口 コロナでブライダルから大きく戦略を変える必要がありました。ただ当

マーシュ総研ニュース

福岡オフィス開設しました。

マーシュ マクレナン ジャパンでは、2023年9月1日福岡支社を開設いたしました。マーシュ総研としても同オフィス内に事業所を置き、福岡及び九州地区のお客様への対応の充実を図るとともに、九州全域での業務拡大を目指します。

アメリカ進出企業のサポートを強化!

2023年9月にMMAのスタッフが来日されました。日本の中堅・中小企業様がアメリカに進出した際に、企業のリスクに対するサポートを可能とするための打ち合わせを行いました。アメリカで現地法人を立ち上げられた場合には、マーシュ総研にお問い合わせください。

取り扱い損害保険会社が増えました

弊社では、アリアンツ火災海上保険株式会社、スイス損害保険会社、HDI Global保険会社と委託契約を締結しました。新たに3社の保険商品を取り扱うこととなり、ご提案できる商品の幅が広がりました。より一層きめ細やかな保険提案で、お客様のご要望にお応えして参ります。

マーシュ総研は、バンビシャス奈良、奈良クラブを応援しています!

韓国式雑煮 トック(スープ)

韓国の旧正月(ソルルル)を祝う代表的な料理が韓国式雑煮トックです。「トック(tok)」は餅、「ク(kuk)」はスープを意味します。手軽に作れて美味しいので、ぜひお試し下さい。

食材(1人分)

水	350ml	柚子	1つまみ
トック(韓国餅)	10個	韓国海苔	1枚
卵	1個	鶏ガラの素	大さじ1
鶏むね肉	50g	味噌こしょう	2振り
玉ねぎ	1/4個	ごま油	小さじ1
ごま	1つまみ	醤油	大さじ1
ねぎ(3つ葉)	1つまみ		

作り方

1. トック(韓国餅)を水に浸しておく。
2. 鶏むね肉を1口大にカット、玉ねぎは2mm厚くらい、柚子は細かくスライス、韓国海苔はもみのりサイズにしておく。
3. 鍋に水を入れ、沸騰させる。
4. 沸騰したら、鶏がらスープの素と味噌こしょうを入れてお湯に溶かす。その後、醤油を入れる。
5. 鍋に鶏肉と玉ねぎを入れ、玉ねぎが半透明になり鶏肉に火が通るまで中火で煮込む(2分程度)。※鶏肉は火を通して固くなるので注意!
6. トックを入れ一煮立ちさせトックが浮いてきたら、溶き卵をこし入れすぐに火を止める。(溶き卵は入れる直前に溶きましょう)
7. スープを器に移し、ごま油を回し入れ、韓国海苔、ごま、ねぎ(3つ葉があれば尚良い)、柚子をスープの上にあしらったら完成。

お好みまちゅん vival にて数量限定で販売中です!!

〒550-0014 大阪市西区北堀江2-3-10 スターシードビル1F
TEL&Fax / 06-6543-0503(お・こ・の・み)
営業時間 / 18:00 ~ 24:00
定休日 / 無し(臨時休業有)

MARSH SOKEN

マーシュ総研株式会社

本社 〒630-8014 奈良市四条大路2-2-12
電話0742-33-2377(代) FAX 0742-35-3412

大阪 〒530-0001 大阪市北区梅田2-2-22 ハービスENTオフィスタワー24F
電話06-6760-7950(代) FAX 06-6760-7979

東京 〒107-6216 東京都港区赤坂9-7-1 ミッドタウン・タワー
電話03-6864-9940(代) FAX 03-6864-0500

京都 〒602-8157 京都市上京区千本通丸太町上る小山町876-2
電話075-366-3516(代) FAX 075-366-3546

福岡 〒812-0024 福岡市博多区綱町2番1号 博多FDビジネスセンター
電話092-687-2400(代) ※FAXはございません。

フリーダイヤル 0120-35-8755 フリーファックス 0120-35-8756
www.marshsoken.com

マーシュ総研株式会社(募集代理店)

お客様の住所変更等がございましたらお申し下さい。
又、「総研なび」の送付をご希望でない方は弊社までお問い合わせ下さい。適切に対応させて頂きます。

いよいよ始まる 新NISA ってどうなの? 変更点は? メリットは?

現行の NISA 制度		2024 年以降の NISA 制度	
つみたて NISA	一般 NISA	つみたて投資枠	成長投資枠
併用不可	併用可		
年間投資枠	40 万円	120 万円	120 万円
非課税保有期間	最大 20 年間	最大 5 年間	無期限
非課税保有限度額	800 万円	600 万円	1,800 万円 1,200 万円(内数)
口座開設期間	~2042 年末	~2023 年末	恒久化
投資対象商品	投資信託	上場株式、 投資信託等	つみたて NISA と 同様
対象年齢	18 歳以上	18 歳以上	18 歳以上
現行制度との 関係	2023 年末まで現行の一般 NISA 及びつみたて NISA 制度において投資した商品は新しい制度の外で現行制度における非課税措置を適用※現行制度から新しい制度へのロールオーバーは不可		

① 非課税保有期間が無期限化

非課税保有期間は一般 NISA で 5 年、つみたて NISA で 20 年でした。新 NISA では非課税で保有できる期限が無期限となりましたので何年経っても運用益に税金がかかりません。運用益が大きくなるほど、この約 20% の税金が掛からないインパクトは大きくなります。

② 非課税保有限度額

非課税で保有できる金額が増えました。新 NISA での保有限度額は 1,800 万円(内 1,200 万円は成長投資枠)となります。※年間投資枠限度の 360 万円を 5 年間投資すれば、非課税保有限度額に達します。

③ 売却して空いた枠を再度利用できる

新 NISA では売却して空いた非課税保有限度額を再利用できます。現行の NISA も任意のタイミングで売却し現金化できましたが、使用した投資枠の再利用はできませんでした。(非課税枠の消滅をもったいなく思い、売却に躊躇した人も多くいました)しかし新 NISA では非課税保有限度額の 1,800 万円の範囲内で取り崩した投資枠が再利用できます。マイホーム、マイカーなど、まとまったお金が必要になるシーンでありがたく感じる人も多いのではないかでしょうか。

新NISAで資産運用をはじめよう!

新 NISA は投資期間の恒久化や投資可能金額の増額など、多くの制度拡充がされ、現行の NISA 制度から更に改良されました。メリットが大きくなった新 NISA を上手に活用できるかが、今後の資産形成でのキーポイントになるでしょう。

まだされてない方は、2023 年の積立 NISA から始めるこ

とをおすすめします。

NISA・iDeCo・積立保険 どれがいいの?
そんなときにご相談ください!

まずはご相談ください!!

スマートフォンやタブレットからの
オンライン相談も
ご好評いただいております!

詳しくは取扱代理店営業担当者、または
下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

通話料
無料
0120-35-8755

自動車保険を取り巻く環境の変化 ～保険料改定の背景～

インフレの進行等による支払保険金単価の上昇や自然災害の頻度・規模拡大等、自動車保険を取り巻く環境は大きく変化しています。このような環境変化を踏まえて、平均的な保険料水準が引き上がります。

インフレ進行等による支払保険金単価の上昇



さらに、インフレだけでなく「自動車の高性能化」や「部品のモジュール化」といった従来からの長期的な要素も、修理費用の上昇要因になっています。



出典: 総務省統計局「2020 年基準消費者物価指数 全国 2023 年(令和 5 年)6 月分」より当社作成 ※2022 年 3 月の数値を 100(基準)としています。
※2 生鮮食品及びエネルギーを除く総合指数

この環境変化を踏まえて
平均的な保険料水準を引き上げます。

詳しくは、担当営業へお尋ね下さい。

詳しくは営業担当者、または
下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

通話料
無料
0120-35-8755

マーシュ総研スタッフおすすめ! この冬行きたいレストラン・お店特集!

& ISLAND KITAHAMA — アンドアイランド —



中之島公会堂を望む
アメリカ西海岸をイメージした
リバーサイドダイニング!
大阪のビジネス街のど真ん中でありながら、ゆったりとした空間を感じられる、西海岸をイメージしたダイニング“& ISLAND”。イタリアンを中心としたしっかりしたお料理と常時10種類以上のクラフトジンがあるのも嬉しいですね。Supremeのステーキボーラードなどストリートカルチャーを取り込んだ店内では、週末に開催しているDJイベントやLIVEも大喜ばれています。ランチ営業もされていて、1番人気のローストビーフ丼は必食です!

& ISLAND KITAHAMA

※年末始のお休み予定: 12月31日~1月4日
〒541-0041 大阪市中央区北浜2-1-23 TEL/06-6233-2010
営業時間/11:00~22:00 [ランチ]11:30~14:30 [ディナー]17:00~21:30 (L.O.21:00)
HP/https://andisland.com/

芦屋焼肉 結

芸術品のような山形牛の
雌牛にこだわった、芦屋・
東山町の焼肉レストラン。
芦屋焼肉 結は、厳選されたお肉や野菜を
洗練された空間でお楽しみ頂ける、芦屋・
東山町の焼肉レストランです。極厚鉄板
焼き山形牛雌牛のシャトーブリアンや
様々な赤身肉を常時取り揃えられておられます。



芦屋焼肉 結

※年末始のお休み予定: 12月30日まで営業、年始のお問い合わせ下さい。
〒659-0091 兵庫県芦屋市東山町4-13 クロスピル1F
TEL/0797-98-9600 営業時間/ランチ11:30~14:30 (L.O.14:00) [ディナー]17:00~21:30 (L.O.21:00)
定休日/木曜日 HP/https://tabelog.com/hyogo/A2803/28053251/

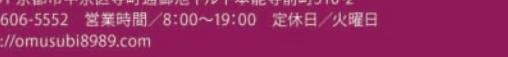
イタリアンレストラン INAHO -伊寧穂-



7/20 NEW OPEN!
奇をてらわない、シンプル
イタリアンでほっこり。
2023年7月20日、学園前からの大通り
沿いに新規オープンした「イタリアンレス
トラン INAHO -伊寧穂-」は、知り合い
の漁師から仕入れる魚介や新鮮な野菜
を使った、シンプルなお料理が特徴のイ
タリアンレストランです。建築事務所も主
宰する一級建築士の店主が、数々の店
舗空間で得た経験を元に、趣と温もりの
ある空間を造られました。豊富なグラス
ワインと共に、ゆったりとした時間をお過
ごしあげます。最大15名程収容可能な
半個室もあるので、世代を超えたご家族
での集まりにもぜひお使いください!

羽釜おむすび白々 寺町御池

素材と調理法にこだわった京都発“お汁おむすび”
と“日替わり汁”が旨い!
和食の本格ファーストフードを目指して、
2022年春に、京都・寺町通りに
出店した羽釜おむすび白々。京都産
のコシヒカリと富山産のてんこもりを
絶妙な比率でブレンドしたこだわり
のお米と選び抜いた出汁を使い、羽
釜で炊き上げた「至高の塩むすび」
は、若男女問わず嬉しい日常食と
して京都の街に根付き始めています。
京都西陣・加藤みそのお味噌で
仕上げた日替わりの絶品お味噌汁と
一緒に、健康的な食事で明日への活
力にしていただければと思います。



※年末始のお休み予定: 12月31日~1月3日
〒604-8091 京都市中京区寺町通御池下ル本能寺前町510-2
TEL/075-606-5552 営業時間/8:00~19:00 定休日/火曜日
HP/https://omusubi8989.com/