長田会計事務所通信

2026年11月号
Vol.244

【今月のTOPICS】

◇P1 『所長コラム：2026年の歩みと「未来」への思い』
『今月の言葉』『先月のヒトコマ』
◇P2 『未来そうぞう塾「コーヒーの勉強会」を開催しました』
『補助金プラスよりご案内』

【発行者】
長田会計事務所
大阪市中央区徳井町
2-2-9-701
TEL 06-6944-2111
FAX 06-6944-2110
HP https://office-smile.jp

2026年の歩みと「未来」への思い

早いもので今年も11月を迎えました。

2026年、当事務所は「長田会計事務所の仕事は、すべて『未来』のために。」をスローガンに掲げ、一丸となって邁進してまいりました。「大合戦の日」ではスタッフ4名が主役となって挑み、新インターン生の挑戦や社内での学び合いを通じて、共に成長する頼もしいチーム風土が根付きました。

事業面におきましても、3つのチームが専門性を発揮しております。税務会計チームは最新ツールによるリアルタイムな「経理コンサル」を展開。未来会計チームは計画経営や伴走支援に注力し、資産承継チームでは相続税申告と生前シミュレーションによる財産承継のサポートを行いました。

私たちが遂げたこの進化を、皆様の「未来」へとまっすぐ還元していく所存です。

今年も残りわずかとなりますが、皆様を最後まで全力でサポートしてまいります！



今月の言葉

「知っている」と「知らない」の区別をつける

現在の1冊

「超訳 論語」
㈱ディスカヴァー・トゥエンティワン発行
孔子（紀元前551～紀元前479）中国春秋時代の哲学者、思想家。

素直に「知らない」と認め教えを乞う姿勢や、自分の言葉でアウトプットする大切さを感じました。「知る」と「知らない」を明確に区別し、思い込みを排して振り返ることで、真の理解と自身の成長へ繋げていけるのだと思います。



先月のヒトコマ

ミライ作戦会議を開催！

合間のブレイクタイムには
10月生まれの所長の長田さん、
遠藤さん、小向さんの
お誕生日のお祝いをしました！
おめでとうございます✨



ホームページにて最新情報をご確認ください♪

SNSも更新中



未来そうぞう塾「コーヒーの勉強会」を開催しました！

長田会計事務所では税務会計だけでなく「役立つ知識を得る」「仕事を楽しむ」「人生を豊かにする」につながる勉強会『未来そうぞう塾』を開催しています。今回でなんと7回目を迎えた「コーヒー勉強会」を開催しました。

自分の”おいしい”を見つける！

コーヒー勉強会

2026.10.14

◆講師紹介

有限会社田代商店　代表取締役 田代宜達 様



有限会社田代商店は、通天閣にほど近いところにあり、コーヒーの焙煎や小売り、喫茶店への卸売りもされています。各国の豆からブレンド、スペシャリティコーヒーまで豊富に取り扱われています。

◆ コーヒーの基礎知識を学ぶ【座学】

まずは座学でコーヒーの基礎知識を学びました。焙煎時間によって味が大きく変わることや、カフェインの性質・適切な摂取量についても教えていただき、日常での付き合い方を意識する良いきっかけとなりました。

◆ ハンドトリップの抽出実習と飲み比べ【実践】

今回はエクアドル、エチオピア、マンデリンの3種類を使い、グループごとにコーヒーを淹れて飲み比べを行いました。実際にコーヒーを淹れてみると、一定の速さで均一な量のお湯を注ぐことがとても難しかったです。

そして淹れ方が変わるとどのように味が変わるのかを確かめるため、隣のグループとコーヒーを交換し飲み比べを行いました。するとコーヒーの味や香りが、グループごとに違っていて、参加者の方からも「全然違う！」といった声も聞こえました！同じコーヒー豆と器具を使っているはずなのにとても不思議です。

コーヒーに合うお菓子についての解説もありました。酸味があるコーヒーにはクッキーが合い、深みがあるコーヒーにはチョコが合うという説明を聞き、用意されていたお菓子を食べると確かに、お菓子の味の感じ取り方も違いました。

抽出実践の前にコーヒーの基礎知識を学んでいたことで、より淹れ方に対する理解が深まりました。自分たちで淹れたからこそ、味の違いがダイレクトに分かり、好みの一杯を探す時間がとても楽しかったです。





◆ 参加された方からの感想を一部ご紹介



今までコーヒーの味の違いを感じる機会が無かったのですが、今回改めて、味や香りをより意識して飲めました。楽しかったです！



コーヒーを丁寧に入れたことがなかったので、正しい方法含め教えていただけて良かったです！まずは豆を買いに行くところから始めます。



自分好みのコーヒーの再確認が出来た。
以前より疑問に思ってた事を聞けてよかった。
今後の参考にしたいです。



コーヒーの淹れ方や焙煎度による味わいの変化を知れて面白かったです！お湯を注ぐスピードによる味の違いも実感できました。



コーヒーは苦いイメージがありましたが、浅煎りの酸味があるものは飲みやすく、自分の好みを発見できて良かったです！



コーヒーはインスタントしか普段飲まないので、このような粉からのコーヒーを自分で作ることができて楽しかった。いろんな知識を学んだ上で実践するととても美味しく感じました。

補助金プラスよりご案内

申請準備は購入半年前から！最新補助金の公募変更点と日程

交付決定前の購入は対象外。制度変更や公募日程を早期に把握

補助金は交付決定後の発注が原則のため、導入の半年前からの事前準備が重要です。
デジタル化・AI導入補助金の第7次公募では賃上げ要件追加等の見直しが行われ、
省力化投資補助金第9回は11月上旬開始予定です。
スケジュールを確認し早めに動くことが成功の鍵です。

補助金についてもっとお知りになりたい方は、右のQRコードからどうぞ！

㈱ミライズ「補助金プラス」
公式LINE