



古物商の営業所の変更は【事前に】届出が必要になりました

(熊谷)

令和2年4月1日から古物営業法の一部改正が施行されています。

その中で最も影響が大きいのが、**古物商の営業所の変更**（営業所の名称や所在地の変更など）については**変更の日の3日前までに【事前届出】が必要**になったことです。

例えば、営業所を移転する場合、これまでは移転先で実際に営業を始めた後に警察署に営業所の所在地の変更を届出ればよかったのが、今後は移転先で営業を始める【前に】届出が必要になったのです。

移転予定日の3日前までに届出を済ませていないと、移転先で営業を始めることが出来なくなってしまいますので、ご注意ください。

もし移転前の届出をしていなかった場合は、警察署に営業所移転の届出をした日から3日後以降でないと新しい営業所では古物営業がはじめられません。

※古物商の営業所と会社本店とが異なる場合

「営業所の変更」は事前届出が必要ですが、「本店の変更」については事後の届出となります。

※営業所と会社の本店が同じで、両方とも移転する場合

事前に営業所の変更届をして、本店の移転後に再度本店変更の届出をする、という2回の届出が必要です。

少しややこしいですが、「古物商の営業所を変更するときは、変更する日より前に届出が必要」と覚えておいていただければと思います。

当事務所へでも届出手続きの代行を行っております。届出は変更日の3日前までですが、届出書類の作成等の準備期間も必要ですので、届出期限よりも前に、営業所の変更（の予定）が決まったらお早めにご相談いただければと思います。



Contents

- 古物商の営業所の変更は【事前に】届出が必要になりました
- ハイク恒例！食べ比べ企画♪ ～人気のお蕎麦チェーン店編～
- 熱中症にお気をつけください！
- ハイク TRENDY ベストバイ特集 ～2020・夏～
- 編集後記



ハイク恒例！食べ比べ企画♪ ～人気のお蕎麦チェーン店編～

(豊川)

今回は暑い夏場でも、ささっと美味しく食べられる「蕎麦」をハイクのメンバー7名で食べ比べしてみました。人気のチェーン店から富士そばと小諸そばの2店の「もりそば」を5つ星で評価しました！

富士そば「もりそば」(¥310)

| | 評 価 | | |
|------------|---|--|--|
| | 麺のハリ・ツヤ・ コシ水切りの良さ | 蕎麦の風味・味 | つゆの味 |
| 石橋 | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・少しネチョっとした感じ… | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・そこそこ | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・スモーキーな風味でイマイチ |
| 熊谷 | ★ ★ ★ ★ ★ ・良かった | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・普通 | ★ ★ ★ ★ ☆ ・少し濃いめで好きな味 |
| 木下 | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・太麺で粉っぽさが残る・小諸そばよりはコシに欠ける | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・小諸そばより太麺ゆえか、そば粉の風味が味わえた | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・塩気がきつく感じた |
| 豊川 | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・水切れ悪い | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・蕎麦の味わいは感じられる | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・やや濃ゆい |
| 西郷 | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・水切れ悪くベチャとした | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・風味が薄い | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・関東風の濃いめ |
| 樋口 | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・コシはあるが、ツヤはやや欠ける | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・風味や香りはあまり感じられなかった | ★ ★ ★ ★ ☆ ・ちょうど良い濃さ ・甘さと辛さのバランスも良い |
| 堂前 | ★ ★ ★ ★ ☆ ・コシがあった | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・普通 | ★ ★ ★ ★ ☆ ・辛すぎずちょうど良い |
| 総合評価 (2.9) | ★ ★ ★ ☆ ☆ (3.1) ・麺自体のコシはあるも、水切れ悪く、柔い舌ざわり | ★ ★ ★ ☆ ☆ (2.7) ・全体として、若干風味に欠けるも、蕎麦の味わいはある。 | ★ ★ ★ ☆ ☆ (3.1) ・しっかり濃い目の印象 |

小諸そば「もりそば」(¥290)

| | 評 価 | | |
|------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| | 麺のハリ・ツヤ・ コシ水切りの良さ | 蕎麦の風味・味 | つゆの味 |
| 石橋 | ★ ★ ★ ★ ☆ ・コシはあって良い食感 | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・そこそこ | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・少し辛い |
| 熊谷 | ★ ★ ★ ★ ☆ ・モチモチした感じ | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・風味は少ない | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・普通 |
| 木下 | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・細麺で冷水でしめた感じは良かった | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・さらっとした味わい | ★ ★ ★ ★ ☆ ・だしの風味が良かった |
| 豊川 | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・コシは少なめ | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・風味や味わいは薄い | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・口当たりはやや濃い |
| 西郷 | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・少し水っぽく感じた | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・風味は薄い | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・濃いめのしっかりした味 |
| 樋口 | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・ツヤはすごくあって、コシもある | ★ ☆ ☆ ☆ ☆ ・あまり感じられなかった | ★ ★ ☆ ☆ ☆ ・甘口で濃い |
| 堂前 | ★ ★ ★ ★ ☆ ・細麺でしっかり歯ごたえある | ★ ★ ★ ★ ☆ ・あっさりしている | ★ ★ ★ ☆ ☆ ・量が少ない |
| 総合評価 (2.8) | ★ ★ ★ ☆ ☆ (3.1) ・細麺ながらしっかりしたコシ | ★ ★ ☆ ☆ ☆ (2.5) ・風味は薄めの蕎麦 | ★ ★ ★ ☆ ☆ (3.0) ・濃い目の味わい |

総合評価(平均)では点数にほとんど差がつかず、かなり拮抗した結果となりました。「小諸そば」は淡泊にサラとした味わい、「富士そば」は濃厚にしっかりした味わいだったと思います。お手軽においしく提供して下さるチェーン店に感謝です♪ 皆様もお気に入りのチェーン店を探してみたいかでしょうか？

熱中症にお気をつけください！

(樋口)



今年も夏がやってきました。暑さの厳しい季節になると気をつけたいのが熱中症です。熱中症は重症度によって、次の3つの段階に分けられます。

- I度・・・立ちくらみ、めまい、筋肉痛、筋肉の硬直
(いわゆるこむら返り)、大量の発汗
- II度・・・頭痛、不快感、吐き気、嘔吐、倦怠感、
虚脱感
- III度・・・意識障害、けいれん、手足の運動障害
(まっすぐに歩けないなど)、高体温

III度の症状が見られる場合、ただちに救急車を呼んでください。命の危険にかかわる危険な症状です。I度とII度の症状の場合、自力での水分補給が可能な場合、速やかに医療機関を受診してください。自力で水分補給が可能な場合は、涼しい場所で安静にし、水分と塩分を補給しましょう。II度の場合、さらに衣服を緩め、わきの下、太ももの付け根、首等大きな血管の通っている場所を氷のうや冷却シートなどで冷やしましょう。

熱中症を予防するための対策としては、第一に、**水分を補給すること**。自覚がないまま「かくれ脱水症状」になっている場合もあるため、のどが渇いていなくてもこまめに水分補給をしましょう。その際、水よりも、塩分や糖分を含むスポーツドリンクでの水分補給をおすすめします。また、夏場おいしい麦茶もミネラルを多く含んでいるため、オススメです。逆に、利尿作用

のあるカフェインを多く含む緑茶等はおすすめできません。アルコールも利尿作用があるのに加え、血流の促進等の効果があるため、控えてください。

第二に、**塩分をとること**。水分だけを補給しても体内に水をとどめておくことはできません。汗とともに塩分やミネラルも排出されるため、補給の必要があります。塩分を含むスポーツドリンクを飲んだり、塩飴や梅干を持ち歩くなどして水分と一緒に塩分を補給しましょう。

第三に、**体調を整えること**。十分な睡眠をとり、バランスの良い食事をとって体調を万全の状態に整えることができれば、熱中症のリスクはぐっと下げられます。日々の体調管理には気を配りましょう！

今年にはコロナ対策のため、夏場でもマスクの着用が求められると思いますが、マスク着用中は顔に熱がこもりやすくなり、熱中症のリスクが高まります。人のいないところではマスクを外し、顔の熱を逃がしましょう。

さて、これまで熱中症について書いてきましたが、今から私自身の熱中症の体験談を書かせていただきたいと思います。数年前のある夏の日のこと、休日だったこともあり、前日の夜更かしをして、冷房をタイマー運転にして眠りにつきました。翌日、冷房が切れてから大分過ぎた暑い部屋で昼近くまでぐっすり眠っていて、起きたときには体に熱がこもっていて、頭がガンガン痛く、体がだるくてしかたないうえに吐き気がすごい、と見事に熱中症になっていました。(II度の熱中症の症状ですね。)冷房の効いた部屋でわきの下や首、太ももの付け根をアイスノンで冷やし、スポーツドリンクを浴びるように飲む、という処置のおかげで3時間ほどで回復しましたが、その日は1日中体がだるかったです。室内でも熱中症になる危険は十分ありますので、皆様はどうかお気をつけください！暑さが厳しい時季には、夜寝るときも冷房はつけたままお願いします。**皆様、暑さに負けずに今年の夏を乗り切りましょう！**

ハイク TRENDY ベストバイ特集 ～2020・夏～

(豊川)

暑い季節がやってきました。夏と言えば、やはりアイスコーヒーは必須ですね。

そこで今回は！お家でも、職場でも♪

少しお手間をかけただけで、喫茶店やカフェのような美味しいアイスコーヒーを作るためのオススメ品を紹介したいと思います。

HARIO 社 水出し珈琲ポット

¥1,500 (品番 MCPN-14CBR)

方法は簡単です♪

必要な材料：① コーヒー粉 ※市販の粉の場合、水出し用コーヒー粉がオススメです。
② 水

作成方法

1. コーヒー粉をポットに入れます。
2. 粉全体が湿るように少量ずつ水を注ぎ、「の」の字を描くようにドリップします。
3. 水を注ぎ終えたら、冷蔵庫で8時間程抽出してできあがり♪

この簡単な作業で美味しい水出しアイスコーヒーが味わえます♪

※水出し抽出とは・・・水を使ってゆっくりと時間をかけて抽出する作り方。

苦味やえぐみが出にくく、コーヒー豆本来の風味でありながら、まろやかな飲み口が特徴です。

我が家でも、夜に水を注いで、あとは冷蔵庫に入れるだけ。

翌朝目覚めの一杯で飲んだり、水筒に入れて職場に持っていくという毎日です♪

また、値段もお手頃でした♪今年の4月に購入したのですが、満足の一品でした。

コロナ禍でなかなか、カフェへも気軽に行けなくなった今日。

ご自分でお店のようなコーヒーを作ってみてはいかがでしょうか？

☆さらに！ワンポイント☆

より美味しいアイスコーヒーを追求をされる場合には、抽出に使う粉をコーヒー豆からミルで挽いた直後の粉を使うことがオススメです！

挽きたての粉を使うことにより、さらに美味しいコーヒーを味わえます♪

HARIO 社 セラミックコーヒーミル・スケルトン

¥3,500 (品番 MSCS-2B)

我が家では毎回、このミルで挽いたばかりの粉を使って抽出しています♪

今は電動ミル等もあるので、電動の場合はさらに簡単においしいコーヒが飲めます♪



編集後記

編集長の熊谷です。編集長とは言っても今まで編集部員は私だけだったのですが、今号から編集部に2名のスタッフが加わり、3人体制になりました。私の仕事量もかなり減って、今までは締切りが近づくといつもてんやわんやだったのが、今回は余裕も出て、楽しみながら編集ができました。

コロナ禍の混乱に翻弄されていたら、いつの間にやら2020年も半分過ぎてしまいました。感染者数も減ったり増えたり、この先不透明な状況は続くかと思いますが、とにもかくにも一人ひとりがそれぞれ出来ることを粛々とやるだけなのかなと思うこの頃です。

次回は秋の発行の予定です。お楽しみに。

ハイク行政書士法人

建設業・建築士事務所登録・宅建業・産業廃棄物収集運搬業など各種許認可申請
外国人の在留資格（ビザ）の取得・更新・変更手続き
会社・一般社団法人の設立手続き
NPO 法人の設立手続き

発行：ハイク行政書士法人

担当：石橋・熊谷・木下

東京都渋谷区代々木 2-5-1

羽田ビル 705

電話：0120-189-819

営業時間：平日 10時～19時