



あけましておめでとうございます

2022

皆様健やかに新春をお迎えのことと存じます。2021年は「新しい生活様式」にも慣れてきた1年ではなかったでしょうか。行きたい場所に気兼ねなく行ける、会いたい人に気兼ねなく会える、そんな毎日に早くなればいいですね。

2022年も、お客様からの声を真摯に受け止め、より充実したサービスと、お客様にとって価値のあるシステムのご提供ができるように力を入れて参ります。また、弊社といたしましては、今後とも一層の品質向上とサービスの改善を目指し、ご愛顧くださる皆様にご満足のいただけるよう誠心誠意精励いたします所存です。皆さまのパートナー石田データサービスを本年もよろしくお願いいたします。



代表取締役社長新年の挨拶



謹んで新春をお祝い申し上げます。平素より多岐にわたるご支援を賜り誠にありがとうございます。

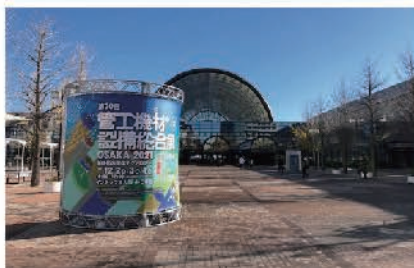
新型コロナウイルス感染症は、これまでの私たちの仕事に機会と脅威をもたらしました。働き方も、会社で仕事をするだけでなく、現場や自宅からテレワークで仕事ができるようになったりと大きく変わりました。新たな製品やサービスを生み出すと同時に、従来型の製品やサービスは存続の脅威にさらされることとなりました。新型コロナウイルス感染症の拡大によって生じた機会と脅威は、今後コロナ禍が収まっても元には戻らないでしょう。私たちはコロナ禍を経て変わり、戻らない世界や社会をよく見極めて適切に対応していく必要があります。

IT業界はクラウド・EDI・DX等に向けて一気呵成に動き出しました。弊社も「本丸EXv2」「二の丸EXv2」など新製品を発表させて頂き、新しい時代に挑戦していきます。これからも変わらぬご指導を賜りますようよろしくお願いいたします。本年も皆様のご健康とご多幸を心からお祈り申し上げます。

展示会情報

❶ 第20回管工機材設備総合展に出展いたしました！

2021年12月2～4日にインテックス大阪で開催された『第20回管工機材設備総合展』に出展しました。様々な産業の基盤の中で管工機材・設備機器の果たしている重要な役割と、その優れた技術を一人でも多くの人に伝える事ができた展示会だったのではないかと思います。石田データサービスのブースにも多くの方々が足を運んでくださいました。この場をかりてお礼申し上げます。



❷ 第3回設備業ITフェアONLINEに出展します！！

2022年2月9日(火)、10日(水)に開催される『第3回設備業ITフェアONLINE』に出展します。「人材獲得や法改正に伴う労働環境の変化をDXで解決！」をテーマに約20社のベンダーがネット上でブースを展開しています。

最近国の政策としてフォーカスされてきている「バックオフィスのDX化」と、業界喫緊の課題である「人材確保」。この二つの基調講演が目玉となっております。特に設備業者を招き、この二つのテーマについて情報交換を行うパネルディスカッションは、今回の目玉イベントで等身大の意見や状況報告を広く知っていただくチャンスです。セミナーも「インボイス制度」についてや、「若手人材の採用や定着」とどれも避けては通れない設備業界の課題について詳しく説明していただけます。

事前登録が必要となっておりますので、参加希望の方はQRコードより参加申し込みをお願いいたします。お申込みの際に「ご紹介会社 / ご販売店」の入力欄がございますので、「石田データサービス株式会社」とご入力ください。皆様のご参加お待ちしております！！



こちらのQRコードより
お申し込みください。

商品紹介

❗ こうじやさんEXv2シリーズがリリースされました！

2022年に弊社ソフト「こうじやさんEXシリーズ」が「こうじやさんEXv2シリーズ」にバージョンアップしました。第1弾は2022年1月20日リリース、第2弾は2022年4月末リリース予定となっております。

従来機能の強化や新機能の追加、第2弾リリースではWindows11にも対応予定となっており、これまで以上に皆様の業務のお役に立つこと間違いなしの内容となっております。のおすすめ機能をご紹介しますと思います。今回は「本丸EXv2」、「二の丸EXv2」のおすすめ機能をご紹介します。

工事積算見積システム 本丸EXv2



工事原価管理システム 二の丸EXv2



工事積算見積システム 本丸EXv2

👑 No.1 実行予算作成機能

見積作成時の原価から実行予算の作成ができます。実行予算は工種別か分類別で作成でき、3種類の予算を作成できます。部材・労務費を外注先に変更したり、仕入先・外注先の設定ができます。

おすすめ！

契約額も複数設定できます。
円グラフがあるので、各費用の割合が一目でわかるので、とっても便利です！



予算ごとに仕入れ先や外注先が設定できるので、1つの画面で予算の比較が簡単にできます！



工事原価管理システム 二の丸EXv2

👑 No.1 適格請求書・帳票の作成が可能に！

インボイスに対応可能な表記ができます。消費税・軽減税・非課税などが明記される請求書の発行ができます。（別途、適格請求書発行事業者の登録番号が必要となります。）

適格請求書(軽減税率対応)									
請求番号	00000001	日付	2022/01/25	得意先	001	領収番号	00000001	印刷	印刷
工事番号	1000000001	上田文彦	松田工務に付	改築工事		回収予定日	2022/02/28	支払	支払
請求先	000002	いんぽに株式会社				手割割合(%)	60.00	支払	支払
住所1	999-9999					手割割合(%)	60.00	支払	支払
住所2						手割割合(%)	60.00	支払	支払
備考1	広島市東区					手割割合(%)	60.00	支払	支払
備考2	別荘持ち合わせによる					手割割合(%)	60.00	支払	支払
区分	区分名称	品名コード	規格コード	品名	規格	数量	単位	基準単価	税率
1	軽減税率			消火器		2.00	個	3,000.00	100
2	軽減税率			非常食	水	2.00	箱	1,000.00	100
3	軽減税率			非常食	乾パン	10.00	個	300.00	100
4	軽減税率			非常食					
合計	税別	税	税込	請求書外	入金コード			6,000	
契約額合計	3,000,000	240,000	3,240,000	請求書外	入金コード			6,000	
現在請求額	0	0	0	請求書外	入金コード			6,000	
未請求額	3,000,000	240,000	3,240,000	請求書外	入金コード			6,000	
前請求日				請求書外	入金コード			6,000	
前請求先				請求書外	入金コード			6,000	



おすすめ！

専用の区分を使うことによって、軽減税率分の合計が一目でわかります！

❗ Windows 11でのこうじやさんEXシリーズについて

2021年10月1日より、Windows10からWindows11への無料アップグレードが始まっています。「こうじやさんEXシリーズ」は、現行のWindows11のバージョンで動作確認はとれておりますが、今後のWindows11のアップデートの内容によっては、動作に支障をきたす可能性もあります。弊社といたしましては、今お使いのソフトをWindows10のままご利用いただくか、2022年4月末リリース予定の「こうじやさんEXv2 Windows11対応版」にバージョンアップしていただくことを推奨しております。

今後の「こうじやさんEXv2シリーズ」のリリース情報に関しては、弊社ホームページまたは、メールマガジンよりご案内させていただきますので、ご確認いただけますと幸いです。

❗ 公共工事経費計算ツール発売！！

公共工事経費計算ツール「Smart-S」が2022年2月に販売になります。公共営繕工事積算基準・公共住宅工事積算基準に準拠した経費計算で、経費要素を考慮した正確な経費計算ができます。予算が分かっている場合も経費要素を考慮することで正確な最低制限価格を算出することが可能です。これにより今まで数字が合わない悩んでいた問題が解消するかもしれません！2022年6月には高機能版の「Smart-P」も販売予定になっております。

Smart-S

スマートスタンダード

【営繕・住宅対応】

- ・順算・逆算の経費計算
- ・最低制限価格の算出



品目	数量	単価	単価	数量	単価	単価	数量	単価	単価
材料費	1	1000000	1000000	材料費	1	1000000	材料費	1	1000000
人工費	1	1000000	1000000	人工費	1	1000000	人工費	1	1000000
機械費	1	1000000	1000000	機械費	1	1000000	機械費	1	1000000
その他	1	1000000	1000000	その他	1	1000000	その他	1	1000000

Smart-P

スマートプレミアム

【営繕・住宅・土木電気対応】

2022年6月1日発売予定

- ・変更登録機能
- ・ランダム入札機能
- ・総合評価方式シュミレーション機能
- ・入札結果保存機能
- ・算出結果出力機能
- ・公共土木工事共通費積算基準対応

❗ 最近の出来事

❗ 昨年度のIT導入補助金の様子と今年のIT導入補助金の予測



2021年度の『IT導入補助金』は2021年12月22日に終了いたしました。石田データサービスでも多くのお客様にご利用いただきましたこと、この場をかりてお礼を申し上げます。

2021年12月に令和3年度補正予算が閣議決定され、2022年度（令和4年度）のIT導入補助金の予算も計上されました。2022年度（令和4年度）のIT導入補助金のポイントは、2023年10月から始まるインボイス制度への対応です。具体的には以下のとおりです。

○今までになかったPC類などのハード類も対象

従来IT導入補助金では、ソフトウェアの導入費用が対象で、PCなどハードウェアの購入費用は対象になりませんでした（2021年度では、一部の類型でハードウェアのレンタル費用のみ対象）。それが、2022年度はPC、タブレット、レジなどインボイス制度への対応に欠かせないハードウェアも補助対象となります。

○クラウド利用料2年分が対象

従来は、補助金の対象となるのは補助期間の1年間だけでした。現在のITツールは、ソフトの購入ではなく、利用料を支払うクラウド形式が主流になってきています。しかし、補助期間の制限があるため、利用料の補助が受けられるのは最初の1年間だけでした。それが、インボイス制度導入に向けて、会計ソフト等の刷新をより促進させるため、2022年度はクラウド利用料2年分が補助対象となります。

○補助率

品目	補助金額上限	補助率
ITツール	～50万円	3/4
	50万円～350万円	2/3
PC、タブレット等	10万円	1/2
レジ等	20万円	1/2

○スケジュール

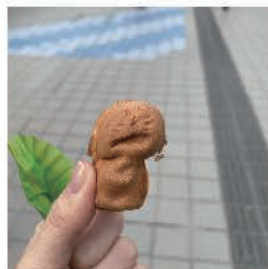
2022年1月末時点では開始時期は発表されておりませんが、2021年のIT導入補助金は4月から公募が開始し、1年にわたって合計5回の募集が実施されました。なので、2022年についても同様のスケジュールになると見込まれます。今後2022年度の申請スケジュール等の情報が公開されましたら、改めてご案内させていただきます。

護国神社参拝、新年会、新年勉強会がありました！



2021年最後の出勤日だった12月25日、石田データサービスでは毎年最終日にみんなで大掃除をします！大掃除では普段できないところまで掃除をし、気持ちよく新年を迎えられるようにします。そして、そのあとの打ち上げで抽選会をしたのですが、一等はシステム開発課の小山君がゲットしました！景品はワインと食べ物の詰め合わせ♪

仕事ははじめの2022年1月5日は、護国神社に参拝へ行ってきました。毎年恒例でしたが、昨年はコロナの影響もあり参拝を控えておりました。今年は全国的に少し落ち着いていたので、2年ぶりの参拝です。私は初めての参拝でしたが、そこで食べた人形焼き、なかなか愛くるしい形してませんか？(笑)勉強会も1月5・6日で行いました。今年は「本丸EXv2」「二の丸EXv2」のリリースもひかえていたので、そちらの内容をはじめとし、官庁の入札についてなど非常に充実した内容の勉強会になりました！その日の夜にはおいしいお酒とおいしいコース料理を頂きながら、今年の抱負を一人一人発表しました。気持ちも新たに今年1年みんなで頑張っていきたいと思います！！



🍷🍴 おうちでも作れる！広島グルメ

広島グルメといったら皆さん何を想像されますか？「お好み焼き」「つけ麺」などが有名ですが、「美酒鍋（びしょなべ）」はご存じですか？美酒鍋は日本三大酒蔵で有名の西条のご当地グルメです！元は蔵人たちの賄い料理として親しまれ、豚肉、鶏肉、野菜類を日本酒と塩・こしょうだけで調理するのが特徴です。

ずっと気になっていながら、食べる機会がなかったので、ここでの特集を兼ねて西条まで食べに行ってきました♪私が食べに行ったお店は小鍋での提供でしたが、お酒の風味も程よく、とてもおいしかったです！おうちでも作れないかなと思ったら、なんと東広島のホームページにレシピを発見しました！お家で作るには少し材料が多いですが、作り方は炒めてお酒を入れるだけです！寒い日の夜ぜひお試しください♪

【材料】（5人分）

- ・豚バラ肉:500グラム
- ・鶏肉:500グラム
- ・砂ずり
(砂肝、鶏の心臓):500グラム
- ・白ねぎ:3本
- ・白菜:1/2
- ・玉ねぎ:2個
- ・ピーマン:2袋
- ・人参:1本
- ・椎茸:2袋
- ・こんにゃく:2枚
- ・厚揚げ:2枚
- ・その他（油揚げなど好みに応じて）
- ・にんにくスライス:少々
- ・清酒:適量
- ・油:少々
- ・塩:少々
- ・コショウ:少々
(たっぷり入れるのがコツ)

【作り方】

- 1.鍋を温め、油をひく。
 - 2.にんにくのスライスを入れ、香りが出たら豚バラ肉を入れて炒める。
 - 3.鶏肉を入れる。
 - 4.砂ずりを入れる。
 - 5.野菜、こんにゃく、厚揚げなどを入れる。鍋底が見えなくなるくらいでやめておく。
 - 6.塩、コショウを適量入れ、炒める。
 - 7.清酒をたっぷり入れる。（具材が浸るまでは入れない。）
 - 8.試食して味が薄かったら塩、コショウを、濃ければ清酒を加える。
 - 9.野菜がしんなりしたら完成。※煮込んではいけません。
(好みにあわせてコショウをふって食べる。)
- 焦げ付くようなら清酒を入れる。
一度に全部作るのではなく、中身を全部食べた後に、もう一度最初から作る。



編集後記

皆様あけましておめでとうございます。どのような年末年始を過ごされましたでしょうか？私は広島グルメでもお伝えしましたが、「美酒鍋」を食べに西条まで行ってきました。広島市からは電車で40分くらいの場所だったので、のんびり電車にゆられプチ旅行気分も味わえました♪酒蔵通りの街並みもとても素敵で、酒蔵によっては見学もできるみたいなので、また行ってみたい場所でした^^

(編集:丸田)