

会社の経営に行き詰まった場合、どうすればいいでしょうか。会社の破産は、経営が行き詰まった場合にとられる代表的な手段の一つです。会社の破産は、専門的な手続きになるため、基本的には弁護士に依頼する必要があります。

それでは、弁護士に会社の破産を依頼する場合、どのような流れになるのでしょうか。

まず初めに、会社を破産するかどうかについて、弁護士に法律相談をする必要があります。弁護士と話し合い、会社の財産、負債、資金繰りの状況などさまざまな事情を考慮し、会社の破産を進めるかどうかを決めることとなります。会社の破産を行うにあたり問題となることの一つに、従業員との関係があります。会社を破産させる以上、従業員は基本的に解雇せざるを得

ませんが、給与を全額支払えるかわからない場合などは、その扱いを考える必要があります。

また、会社は経営状況が悪化していても通常は事業を継続しています。そのため、会社が破産する場合には、早期に破産申立を行い、取引先との契約関係の処理を裁判所により選任される弁護士(破産管財人)に引き継ぐ必要があります。

それから、会社が破産すると、抵当に入っている不動産などは換価され、抵当権者に支払われます。他方、担保権がついていない財産は、破産にかかる費用等に充てた後、余剰があれば、債権者に公平に分配されることとなります。

会社の債務については、経営者やその親族が保証人となっていることも多くあります。会社が破産すると、原則として、保

証人が会社の代わりに借金の返済を迫られます。そのため、会社が破産をするときには、経営者の保証債務についてもどうするか考える必要があります。会社の破産にあわせ、経営者も破産することが多くあります。

もっとも、経営者が破産する場合でも、すべての財産がなくなってしまうわけではありません。生活をするために必要最低限の財産は手元に残すことができます。

会社の破産を検討される場合は、お早めに弁護士にご相談ください。

今月の担当



かじもと たかゆき
梶本 貴之 弁護士
紋別ひまわり基金法律事務所

無料法律相談会(事前予約制) ☎ 0158-26-2277
11月5日(火) 13時~16時 地域交流センター2階会議室

子育て支援センターだより

子育て支援センター(若草保育所内) ☎ 84 - 4366

集中的に暑かった短い夏も終わり、外の風に秋を感じますね。

今年の夏は、親子で水遊びやかき氷を楽しむ体験ができました。プールにつかり水の感触を確かめたり、水鉄砲ではしゃいだ後に、みんなで食べるかき氷は笑顔がいっぱいになりました。

仲間と一緒に体験すると楽しさは倍になります。家ではできない体験を求めて、子育て支援センターを気軽にご利用ください。

イヤ! イヤ! の時期でも一緒に楽しく!

成長とともに自我が芽生え、なかなか大人の言うことを聞き入れてはくれなくなりますね。「いたずらが多い」「声をかけてもイヤ! イヤ! ばかり」とお母さんたちの困り果てた声を耳にします。自由に動きまわり、自分でなんでもやりたがるこの時期、わが子と向き合うお母さんは大変です。

やがては『自分で考えて行動する』ために、この時期は一緒に「おもしろい! 楽しい!」という気持ちを共有しながら、無理なく声かけをして、子どもが自ら進んで行動できるように成功体験を積み重ねていきましょう。

※ 10月31日(木)は、『はじめてのお誕生会』を行うため、午前のセンター利用はできませんので、ご了承ください。



～ お知らせ ～

- ☆ 10月9日(水)は、『助産師講話』を行います。子育ての力になるお話を聞いてみませんか? 個別相談も対応できます。(妊婦さんもぜひどうぞ!)
- 申し込みは子育て支援センターまたは保健福祉課保健係までご連絡ください。

多彩なメニューで食欲の秋を楽しんでみませんか

皆さまは9月の連休をどのように過ごされましたでしょうか。連休中は宿泊をはじめ、日帰り入浴やお食事など大変多くのお客さまにご利用いただきありがとうございました。

レストラン「藍」 10月のおすすめメニュー

10月のおすすめメニューは4品すべて 1,280円



サンラータンメン
酸辣湯麺と天津飯セット
(ザーサイ付)

中華担当シェフが腕を振るう本格酸辣湯麺は酸味と辛味がほどよく調和し、さらに天津飯との組み合わせで、どんどん食が進みます。



とろとろ牛丼
(スープ・サラダ付)

洋風に味付けをされた牛バラ肉はやわらかく舌の上でとろけます。料理長自慢のメニューです。



黒酢酢豚定食
(点心・ザーサイ・杏仁豆腐付)

深い味わいが魅力の黒酢をからめた酢豚です。ボリュームたっぷりの酢豚を楽しんだ後には、杏仁豆腐がさわやか感を演出します。



帆立ドリア
(スープ、サラダ付)

帆立のうまみとこんがり焼けたチーズの香ばしさが一体となった海鮮ドリア。食べごたえ十分の一品です。

レストラン休業のお知らせ(厨房改修工事期間中)

11月4日(月)から12月2日(月)までの期間、厨房改修工事のため、レストランを休業させていただきます。

皆さまにはご不便、ご迷惑をお掛けいたしますが、ご理解いただきますようお願い申し上げます。また、工事期間中はご宴会のご利用ができませんのでご了承ください。

なお、この期間は温泉側の軽食コーナー「ゆゆゆ」が営業時間を延長しておりますので、こちらをぜひご利用ください。

軽食コーナーゆゆゆ(11月4日~12月2日の営業時間)

11:30~21:00(ラストオーダー 20:00)

10月の『三郎鮎』は20日(日)開催予定です。



ホテル日の出岬は町民の皆さまの大切な財産です。ぜひ、ご利用をお待ちしています。ホテルに対するご意見、ご要望がありましたら、何なりとご連絡ください。

オホーツク温泉ホテル日の出岬

☎ 85 - 2626