

調理師の三大目標

- 1.調理師の身分確立のための、組織の強化 拡充をはかろう。
- 2.調理師の社会的評価を高めるため、技術 研修と資質の向上をはかろう。
- 3.公益法人としての自覚の上に立ち、社会に 奉仕する精神を養おう。



編集と発行

大津市中央1丁目5-25
 一般社団法人 滋賀県調理師会
 TEL・FAX 077-572-6623
 https://shiga-cook.jimdo.com
 e-mail shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp
 小河 文人
 印刷 谷口印刷株式会社



ご挨拶
 一般社団法人滋賀県調理師会
 会長 小河 文人

残暑お見舞い申し上げます。令和4年度より本会会長として務めさせていただくことになりました。ご支援ご協力をお願い申し上げます。

さて、新型コロナ感染症における社会状況の変化に伴い、飲食業界は大変苦境に立たされています。この間、国の支援策では、事業復活支援金、雇用調整助成金等々、あらゆる施策を講じていただき、収束後を見据えての支援策には、感謝に耐えないところでもあります。しかしながら、コロナ禍において社会の仕組みや個々の考え・行動の変化があり、また、ウクライナ情勢により原油価格の高騰、日々の食材等の値上げなど厳しい現状が続いています。本会員も、将来への希望を持ちながら遠のいた顧客を呼び戻すための新しい試みを模索しつつ日々精進されておられることと存じますが、感染拡大もいまだに収まってきておりません。しかし、脱コロナに向か

つて経済活動が着実に戻りつつあり、活発になってきています。そのような中、滋賀県・関西圏においては、2025年に第79回国民スポーツ大会・第24回全国障害者スポーツ大会、大阪・関西万博EXPO2025が開催されます。私は、この機会に本調理師会としても、滋賀湖国の食をアピールする絶好の機会として捉えています。また、長年継続的に活動を行なっている調理師の必置義務化については、粘り強くその活動を進めていかなければなりません。滋賀県だけでなく、全国各地に調理師会の連携も重要かと考え、日本調理師会への復帰に向け検討しています。そして、人材育成においても、滋賀で育み、滋賀で働くことの機会創出のため、滋賀県調理短期大学を母体として、努力していきたいと考えています。



ごあいさつ
 滋賀県議会議員 加藤 誠一

滋賀県調理師会の皆様には、県民の食生活・食文化の発展に対し、調理業務を通して日々ご尽力いただいておりますことに敬意を表し感謝を申し上げます。「暑さ寒さも彼岸まで」皆様ご承知の慣用語ですが、このように日本には肌を感じる季節があり、その四季に沿った食べ物には日本特有の「旬」があります。これまであまり意識しなかったのですが、現在では一年中様々

な野菜や果物を目にする機会も増えていきます。しかし「旬」を意識しますと、旬の食材だからこそその鮮やかな色、みずみずしさなどを感じます。その旬を調理いただく調理師を志して技術を取得する滋賀県調理短期大学が、昨年30周年を迎えられ私も出席させていただきました。式典では徳川将軍家の料理番となった清和四條流の包丁式や料理展示を拝見し、あらためて料理の深さを感じました。一方、

食に関する不安は、ウクライナ情勢を発端に、物流への影響で輸入に依存している食材の不足感から価格が高騰してきました。食料安全保障という言葉も生まれました。日本、日本の食は日本を守るために、日本の食は日本で守るための取り組みの意識が大きくなっています。いわゆる自給率ですが、道の駅に並ぶ地産野菜をはじめ、地産地消の学校給食など地域の食材を大切にすることが食料自給向上の基本ではないかと思えます。新たにご就任されました小河会長様のもと、一般社団法人滋賀県調理師会がますますご発展されることならびに会員の皆様の益々のご健勝、ご活躍をお祈り申し上げます。



◆会長表彰
 「役員表彰」
 川口 新一郎(高島)

令和4年5月25日(水)琵琶湖グランドホテルにて開催されました。コロナ禍ではありましたが感染症対策を講じて開催、提案された議案は全て承認されました。

なお、総会に先立ち功労者の表彰が行われ、次の方が受賞の栄に浴されました。

◆知事表彰

また、アニサキスにより蕁麻疹や、まれに呼吸困難や血圧低下などのアナフィラキシー様症状を引き起こすことがあります。アニサキスは基本的に魚の内臓に寄生していますが、筋肉に入ることもあります。アニサキス症の原因魚種は主にアジ、カツオ、サケ、サンマなどですが、他にキンメダイ、ホッケ、ニシンイカなどからもアニサキスが検出されていることから、幅広く様々な魚種に寄生していると考えられます。

アニサキスによる食中毒事件は2019〜2021年において全国で年間320〜380件程度発生しており、他の食中毒原因物質と比べて最も多い食中毒となつています。アニサキスによる食中毒事件が急増した要因は、患者数の増加に加え、アニサキス症の認識が医師の間で広がりが届出がなされるようになったことも一因と考えられています。食中毒事件と断定されなかったアニサキス症を含めると、全国で年間7000件程度発生

令和四年度 通常総会開催

アニサキス症について

アニサキス属の線虫(以下、「アニサキス」という)は海に生息する魚介類に寄生します。アニサキスが寄生した魚介類を生食することが、アニサキス症の原因であり、魚介類を生食する文化が定着している日本で多く発生しています。

アニサキス症はアニサキスがヒトの消化管に侵入することで発症します。胃アニサキス症は食後数時間で、主に激しい上腹部痛を起し、悪心や嘔吐を伴う場合もあります。治療としては内視鏡を用いてアニサキスを摘出します。腸アニサキス症は食後数時間から数日後に激しい下腹部痛を起し、悪心や嘔吐を伴うことが多いとされています。

近年増加しているアニサキス症ですが、適正な対策を実施することで予防することができます。魚介類の中心部までマイナス20℃で24時間以上冷凍することや、60℃で1分間以上の加熱をすることにより、アニサキスを死滅させることができます。また魚介類の内臓に寄生するアニサキスは、魚介類が死亡し、時間が経過すると筋肉に移動するため、新鮮な魚を仕入れ速やかに内臓を取り除くことも有効です。加工時に目視でアニサキスを除去することも有効ですが、厚い冊では発見が困難であり、すべてのアニサキスを除去できないこともあるため注意が必要ですが、さらに塩、しょうゆ、わさび等の調味料ではアニサキスは死滅しないため、食中毒の予防にはつながりません。

簡単ではありますが、アニサキスについて記載しました。アニサキスの性質や予防方法を理解していただき、アニサキス症の予防に努めてください。

(滋賀県生活衛生課食の安全推進室)

創業嘉永六年 彦根で生まれた本醸造醤油

水谷醤油醸造場

醤油から素晴らしい日々を

日々是好日

水谷醤油醸造場は、甘み、塩味、酸味、苦味、うま味の五味をバランスよく引き出した日々の食事を楽しくする醤油を提供し続けます。

水谷醤油醸造場 水谷 勝彦
 滋賀県彦根市日夏町 3850 番地 TEL.0749-28-1384
 info@mizutani-syoyu.com

鮮魚卸山本は昭和46年から大津の地で営業しております

鮮魚卸山本 滋賀大津

〒520-0046 大津市長等2丁目4-18
 TEL(077)524-3330 FAX(077)525-9051

琵琶湖の川魚専門店

タニム

大津ナカマチ商店街 滋賀県大津市長等2丁目8-36 株式会社 タニム水産
 TEL.077-522-3778 FAX.077-528-5625

名物 炭焼鰻蒲焼 鮒ずし 小鮎山椒煮

地区 事業計画

大津地区

大津調理師会

会長 山本 学

- ・調理師試験直前受験対策講習会の開催
- ・味覚研修（コロナの状況をみて可能なら）
- ・ふるさと料理普及事業
- ・第79回国民スポーツ大会、第24回全国障害者スポーツ大会、大津市準備委員会に参画

草津地区

草津調理師会

会長 辻田 一美

- 一、日時 令和四年七月二五五行先 長野県 伊那食品㈱
- ・カンテンを作っている工場でカンテンを使った料理の勉強をかねて。
- ・カンテンパブで有名な会社。参加人数は二十名。
- ・会費大人一〇、〇〇〇円。高中小の方は割引あり。
- ・このような内容で実施する予定でしたが、コロナが全国的にひどくなり患者さんが多くなったため出発の二日前に急ぎよ中止となりました。十一月頃に再度行なう予定をしています。

甲賀地区

甲賀調理師会

会長 三好 良二

- 今年度は3年ぶりに総会が開催され、新しく色々事業計画をさせて頂きました。
- また、役員改選に於いて三役並び常任理事が選任されました。
- 今年度も、新型コロナウイルス感染症の動向が気になる場所では有りますが、少しでも事業が遂行出来るよう願っております。
- また、本年度より滋賀県調理師会新会長に当調理師会より出向の小河文人さんが選出されましたので、今まで以上に滋賀県調理師会の事業にも参加させていただきたいと思っております。

店でお客様に料理を提供して頂き近江の滋味の味を広めていける様にしていきたくと考えて居ります。時期は十一月頃を予定しています。

八幡地区

八幡調理師会

会長 北川 忠男

- 八幡地区では5月18日に魚市場協同組合会議室において令和4年度通常総会を開催致しました。総会では令和3年度の事業報告と収支決算報告が承認され、今年度の事業計画案と予算案が可決され役員改選も行われ無事終了致しました。
- 今年度はコロナ感染拡大防止対策をした上でこれまで行っていた事業を復活する予定で、まずふるさと料理普及事業は地域のこども食堂に協力する形で行いたいと思っております。また、八幡地区で作成したふるさと料理教室のDVDと滋賀の食材をまとめた副読本を各種団体に贈呈する事業を計画しています。

しましたが、今年度は従来通りの食育を兼ねた料理教室(魚の掴み取り等)を八月に予定しています。また秋には、会員相互の交流を兼ねた味覚研修や、調理師短大の料理製作発表会の見学も予定しております。そのほかにも新規会員拡大、調理師の必置義務化への取り組みにも力を入れて行かなければと考えています。

長浜地区

長浜調理師会

会長 眞杉 義和

- コロナ禍のためこの三年間はほぼ活動休止状態でありましたが、少しずつ落ち着いてきておりますので今年度は県に対する事業協力と滋賀県調理短期大学の運営等に参画する事を計画いたします。
- 1、会報の発行(7月)
- 2、技術向上と味覚研修会(9月)
- 3、「全国棚田サミット高島」の昼食弁当(10月)
- 4、再教育講習会への参加(10月)
- 5、ふるさと料理事業

高島地区

高島調理師会

会長 吹田 清志

- 4、県調理師会への事業参加、総会、各部会、技術講習
- 5、ふるさと料理普及事業
- 6、会員証作成及び発行
- 7、新規会員の拡大
- ※調理師再教育講習会での新規入会勧誘を促す
- 8、調理師の地位向上と調理師設置義務化への取り組み継続
- 9、調理師再教育講習会
- 令和4年10月19日(水) 彦根男女共同参画センター(県下全域)への協力

高島調理師会では今年度2年ぶりに定期総会と表彰式を行いました。来賓に高島保健所長と(一社)滋賀県調理師会の小河様にご臨席頂き人数ながらも引き締まる思いが致しました。春からコロナは少し落ち着きつつありますがこの先の変化は計り知れず、感染症対策は今まで通り徹底して行わなければなりません。今年度は当会の事業として次のように計画しています。

八日市地区

八日市調理師会

会長 河嶋 裕之

- 一、滋賀県調理師会事業への参加協力
- 一、食の祭典への協力
- 一、会員増強への取り組み
- 一、意見交換会の開催(懇親会)

今年度より会長として承認されまして、益々気の引き締まる思いであります。さて、今年度の事業としては、毎年行なって参りましたふるさと料理食育事業を今年も継続して行います。昨年は子供食堂とのコラボで実施

彦根地区

彦根調理師会

会長 山中 良治

- 令和4年度 事業計画
- 1、総会、役員会の開催 年
- 3、6回開催
- 2、技術講習会、味覚研修会の開催
- 3、調理師試験準備講習会 受付お手伝い

令和4年度 滋賀県ふぐ調理師試験、準備講習会

滋賀県ふぐ調理師会準備講習会令和3年度ふぐ調理師免許受験者の為の滋賀県ふぐ調理師会準備講習会が、令和4年1月19日(水)に近江八幡市 G-net 滋賀(男女共同参画センター)で行われました。



- 受験者23名
- 合格者14名合格率58.3%
- (内、受講者 4名合格者2名、合格率50%)

令和4年度【滋賀県ふぐ調理師免許試験日】は令和5年度に例年通り行われる予定です。試験日の発表は令和4年10月頃に滋賀県のホームページ「食の安全情報」を通じて公表されます。尚、試験の前に行われる「滋賀県ふぐ調理師会の準備講習会」の日程は令和5年1月25日(水)の予定です。詳しくは、令和4年10月以降願書受付先の各健康福祉事務所(保健所)、県庁の滋賀県健康医療福祉部生活衛生課に置かれている「滋賀県ふぐ調理師会準備講習会のご案内」をご参考にしてください。又は、滋賀県ふぐ調理師会 会長 廣瀬 吉徳 TEL 0749-45-0397 にお問合せください。



手造りハムと近江牛 輸入牛肉 ホテル、レストラン業務用卸

☆ 関西ハム株式会社

本社 〒523-0013 滋賀県近江八幡市長光寺町752の1
TEL (0748) 37-6070(代)・FAX (0748) 37-2688

日本料理 ふぐ料理 仕出し 寿司

滋賀県東近江市彌生岡本町624
TEL 0748 (55) 0430
FAX 0748 (55) 0429
URL / http://members.e-omi.ne.jp/masyu/

彦根調理師会

厚生労働大臣許可 25-コ-060001 調理師情報センター
《調理士の技能向上とお店の繁栄を結ぶ》
いちりょう

滋賀一料調理士紹介所
料理研究 翔料会

〒525-0066 滋賀県草津市矢橋町115-7(森田ビル3F) TEL.(077)565-4616 FAX.(077)565-4650
ホームページ:http://ichiryoyu.jp/ E-mail:info@ichiryoyu.jp

リカー&フードショップ 鳥善 仕出し

東近江市佐生町 TEL (0748) 42-0238
FAX (0748) 42-6083

会席料理・仕出し

みよし 赤甫亭

甲賀市土山町土山2175 ☎ (0748) 67-0121

寿司・天ぷら・ふぐ料理

京極寿司

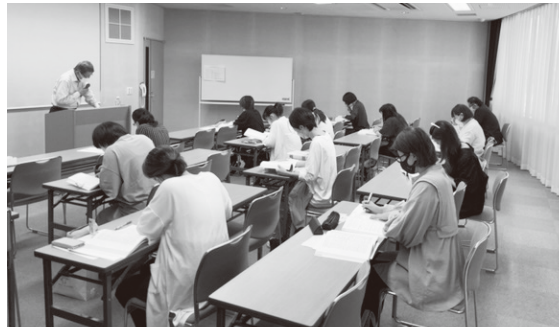
〒526-0059 滋賀県長浜市元浜町6-11
TEL (0749) 62-3265
FAX (0749) 64-0650
http://kougokuzushi.com

一期一会

令和四年度 事業計画

総務部

総務部長 眞杉 義和



県調理短期大学校長横田誠二氏②栄養学「食物アレルギー」と食品添加物「管理栄養士奥村万寿美氏③衛生学「事業所・飲食店における改正健康増進法の理解のために」滋賀県健康医療福祉部健康寿命推進課 風間昌美氏。多くの方に参加いただきますようお願い致します。なお、社会福祉事業は甲賀地区の担当です。

技術研究部

技術研究部長 鹿野 豪士

- 1. 食育推進ふろさと料理普及事業の開催
甲賀地区(社会福祉奉仕事業)を開催を除いた7支部で開催予定。
2. 技術向上のための講習会の開催
開催日 十月二十六日 水曜日
内容 施設見学を兼ねて試食会を計画。
会費 料理六千円
(フードリンク飲み放題・税サレズ料込)
アルコールについては個人負担となります。
味覚研修
開催日 令和五年二月頃
内容 未定

政策部

政策部長 北川 忠男

令和4年度政策部事業実施計画が決まりました。10月12日(水)高島会場は安曇川公民館ふじのきホール、10月13日(木)八幡会場は男女共同参画センター(八幡)、10月19日(水)彦根会場は男女共同参画センター(彦根)にて時間はいずれも13時半から16時まで開催いたします。内容は①公衆衛生学「コロナ禍における飲食店関係者のストレスへの対応・心の健康と自己実現」滋賀

広報部

広報部長 吹田 清志

令和四年度事業計画
二年回の会報誌の発行。百八号を九月に、百九号を二月に発行。
発行にあたりましてはご関係頂く皆様方からのご協力ありがとうございます。原稿準備までの日数が短く、取りまとめにいただきご苦勞をおかけし申し訳ございませんでした。各地区の取り組み、事業、各部会の活動を丁寧に伝えさせていただきます。
また今年度は賛助会員様による広告枠を少し大きくしましてPRの場を設けることにしました。
会員及び賛助会員並びに関係各位におかれましては、本紙発行にあたり広告協賛を賜り厚く御礼申し上げます。



地区だより

大津地区

いつもお世話になっております。大津調理師会会長の山本です。
過日、7月3日(日)市民活動センター大会議室において調理師試験直前受験対策講習会を開催いたしました。告知が遅れたため5名の参加となりましたが無事終えることができました。ただ今年度より講師料が大幅に値上げとなり、来年度以降はリニューアルした形での開催を検討したいと思っております。また秋以降、ふるさと料理事業等考えなければならぬのですが、新型コロナウイルス第7波の感染状況が凄まじく、状況を見極めながら、その時できる事を行いたいと思っております。
事業等に関してご意見、案などございましたら、奇譚なくお聞かせいただけます幸いです。宜しくお願い致します。

八幡地区

今年度のふるさと料理教室はこども食堂へミルクサンドを作り提供することになりました。今回のミルクサンドは「収穫の秋」と題して南瓜、小豆、栗、サツマイモ、赤こんにゃく等を使い秋の彩りを表現します。これらの地元食材をスイーツ感覚で使うことで今までのないメニューを提案する計画です。コロナ感染拡大の影響で実施時期は11月頃の予定です。
また、今年度の味覚研修会は琵琶湖の魚の料理を研修する計画です。滋賀にはたくさん種類の湖魚がいますが、その調理方法も多種多様ですので自店の新しいメニューの参考にしていけるべく研修会を開催する予定です。
また今年度は地元のイベント等に屋台の出店依頼が届いていますので、積極的に参加していきたいと思っております。

滋賀県調理短期大学校 令和5年度(2023年度)学生募集要項

募集学科 専門課程・調理技術科(2年制)
募集人員 25人(一般入試 10名、AO入試 15名)
募集日程
AO入試 今年度の募集は終了しました
一般入試
第1次募集 出願期間/8月29日(月)~9月15日(木)
入学試験/9月23日(金)
合格発表/10月3日(月)
第2次募集 出願期間/10月17日(月)~11月15日(火)
入学試験/11月25日(金)
合格発表/12月1日(木)
(応募資格)
1)高校卒業見込みまたは卒業した者、またはこれと同等の学力を有すると認められた者。
2)滋賀県調理技能協会等の事業所に勤務している者、または勤務しようとする者。
(入学選考(試験))
書類審査、面接、作文
詳細については、滋賀県調理師短期大学校のホームページをご覧ください。
SHIGA COOKING JUNIOR COLLEGE 滋賀県調理短期大学校
〒526-0025 長浜市分木町8番5号 TEL&FAX.0749-62-0795
ホームページ http://www.eonet.ne.jp/~sigatyouri/

調理師会報(本紙)が ホームページで見られます。
https://shiga-cook.jimdo.com

やさしいココロ、あたたかいキモチ
グリーンホテル Yes近江八幡
〒523-0894 近江八幡市中村町21-6
TEL:0748-32-8180

御料理・寿し・仕出し
すずや
彦根市正法寺町
電話 24-4129

高島調理師会
〒520-1621 高島市今津町448-45
TEL・FAX 0740-22-2612

お料理 仕出し 寿司 鯖寿司 焼鯖寿司
有限会社 仲よし TEL.0740-32-0207
〒520-1221 高島市安曇川町青柳1212

信楽焼有名作家の器でおもてなし
屋敷/夕食だけでもご利用できます
詳しくは ☎0748-82-0008
〒529-1851 甲賀市信楽町長野 876
ホームページ予約 http://shigaraki.co.jp/

政府登録旅館 白浜荘
〒520-1223 高島市安曇川町下小川2300-1
TEL.0740-32-0451

中弥の佃煮 小鮎鮎煮
有限会社 中 弥 TEL.0740-27-0027
〒520-1814 高島市マキノ町1839

お膳処 つる家
甲賀市甲南町深川
TEL 0748-86-2036

賛助会員一覧

賛助会員として当会を支援いただいております事業者の皆様をご紹介いたします。会員の皆様も精々ご利用ください。

ホームページにて紹介しています

名称	住所	電話	名称	住所	電話
(株)鮮魚卸山本	大津市長等2-4-18	077-524-3330	(有)アイ・エス・エム	守山市赤野井町30番の3	077-584-2031
E保険プランニング	大津市苗鹿1丁目12-1	090-3707-1586	すずや	彦根市正法寺町450-2	0749-24-4129
(株)三彩	甲賀市信楽町江田836	0748-82-3131	水谷醤油醸造場	彦根市日夏町3850番地	0749-28-1384
ソニー生命保険(株)	大阪市北区梅田2-2-22ハービスENT21F	06-4797-1852	(有)京極寿司	長浜市元浜町6-11	0749-62-3265
松井産業(株)	草津市東矢倉1丁目8番22号	077-563-0321	(有)さざなみ酒店	長浜市元浜町12-27	0749-62-3373
食材屋 京家	京都市下京区朱雀分木町80 京都中央市場(株)京家食品	075-311-7603	ヤマカ水産(株)	石川県金沢市下近江町30-1	076-232-1255
全日食チェーン関西本部	大阪府門真市三ツ島5-36-1	072-887-6006	(株)エフ・ツー	大津市錦織1丁目7番31号	077-524-1199
キッチン・アングル	東近江市鯉江町208-6	050-5802-9493	(株)神戸屋商事	京都府八幡市下奈良宮ノ道19-2	075-983-9225
中村商店	建部日吉町392-10	090-3655-4861	ロッド通信工業(株)	大阪市北区兎我野町11番20号(新大同ビル3F)	06-6321-3252
料理の友社 丸八	東近江市市辺町2533公設卸市場内	0748-23-2388	(株)井上冷凍機	高島市マキノ町海津1999-1	0740-28-0157
魚友楼	近江八幡市武佐町577	0748-37-6021	(有)ケイズプランニング	草津市若竹町8-38	077-566-1760
休暇村近江八幡	近江八幡市沖島町宮ヶ浜	0748-32-3138	滋賀一料調理士紹介所	滋賀県草津市矢橋町115-7森田ビル3F	077-565-4616
鳥与	近江八幡市安土町西老蘇502	0748-46-2922			

湖里庵

住所

滋賀県高島市マキノ町海津三〇〇七
電話 〇七四〇二八一〇一〇〇
HPアドレス <https://korian.jp>
定休日 火曜日・第1第3水曜日

湖里庵は、天明4年(1784年)より続く鮎寿司の店「魚治」が営む料理旅館です。湖里庵の名は、鮎寿司の味と海津大崎の景色を気に入ってくださった作家遠藤周作先生が名付けていただきました。2018年の台風21号に被災し建物が全壊する出来事に見舞われましたが、多くの励ましをいただき2021年の春に再建することが出来ました。

湖里庵では、鮎寿司をはじめとする滋賀の食文化、琵琶湖や里山の恵みを、食を通して感じていただけるように料理をご提供いたしております。

一日一組の宿泊と食事の席でお客様をお迎えしながら、食材が育つ風土を眺め、ゆっくりと過ごしていただけるような場所に育てていきたいと思っております。

湖里庵 左壽謙祐



翼果桜

住所

滋賀県長浜市元浜町七七八
電話 〇七四九一六三一三六六三
FAX 〇七四九一六三一四〇二〇
定休日 月曜日

『焼鯖そうめん』

郷土料理「焼鯖そうめん」の専門店。サバそうめんという食文化には、湖北の風習と冠婚葬祭が深くかかわっています。

客人をもてなす、ハレのご馳走としても欠かせない一品でした。湖北のサバそうめんは心のこもった伝統料理なのです。

柔らかく煮た焼鯖とそうめんの相性は絶妙。ぜひ一度お召し上がりください。



編集後記

世界中に広まった新型コロナウイルス感染症は型を変えて長期にわたり影響を及ぼしています。ワクチン接種、マスク、手洗いの三つの矢が大切です。感染対策を万全にして少しずつ前に進んでいかなければなりません。おさまりにかけたのに、という思いが何回も強くなります。調理師会の会員みなさま、賛助会員みなさま、峠は越えつつあると思います。もう少しがんばりましょう。

広報部長 吹田 清志

- 害虫駆除
- グリストラップメンテ
- 排水管高圧洗浄



- 最先端光触媒抗菌コーティング
- プレアル



(有)アイ・エス・エム

守山市赤野井町30-3
TEL.077-584-2031
FAX.077-584-2312



ソニー生命保険株式会社

〒531-0001 大阪市北区梅田2-2-22
ハービスENT21F
大阪エグゼクティブ支社

ライフプランナー

西澤 一 晃

Tel.06-4797-1852

Fax.06-7632-8043

H.P 090-7755-5000

火災保険のご相談を承ります。

本年10月1日より火災保険の大幅な改定が実施されます。長期火災保険の10年商品の販売停止や保険料の大幅な改定などが予定されており、組合員様の火災保険にも影響を与える可能性があります。9月末までが見直しの好機となりますのでお早目のご相談をお待ち申し上げます。

E保険 京滋支店
プランニング 担当 吉田孝之

〒600-8413 京都市下京区烏丸通仏光寺下ル大政所町685-3F
TEL.075-352-1270 携帯.090-3707-1586