

平成28年
3月号

中華生衛 組合だより

【発行所】愛知県中華料理生活衛生同業組合 【広報委員会】発行責任者/神野 公秀
名古屋市中区栄4-14-21 愛旅連ビル3F TEL052-241-2312・FAX052-241-2313

目次

- 西部地区役員料理講習会及び経営講習会 2
- 名誉会長連載「言葉に出会う」……………3
- 連合会 平成27年度 第3回 講習会……………4
- 経済センサス・活動調査……………4
- 平成27年度 第2回 経営研修会……………5
- ヘルシー中華料理レシピ集 配布中！……………5
- 愛知県中華料理組合 新年会……………6
- 第49回 全国中華料理業 愛知大会……………6
- 電力自由化！……………6
- 支部だより……………7
- 融資委員会よりご案内……………8
- 慶弔規定改定のお知らせ……………8
- 調理技術技能評価試験……………8
- 未来型中華料理店創造経営研究会……………8
- 物資委員会からお知らせ……………8

日本独自の中華料理として今こそ進化を、と小林全中連会長の挨拶



西部地区役員 経営講習会・料理講習会
主催：全国中華料理生活衛生同業組合連合会 主管：岐阜県中華飲食生活衛生同業組合

去る2月25日(木)、岐阜県中華飲食生活衛生同業組合が主管となつて、平成27年度西部地区役員料理講習会及び経営講習会が開催されました。西部地区から65名が参加、愛知県からは神野理事長をはじめ15名が参加しました。

平成27年度
全国中華料理業生活衛生同業組合連合会主催
西部地区役員
料理講習会
経営講習会
平成28年2月25日(木) ホテルグランヴェール岐山

料理講習会

料理講習会は、健康料理の提唱と新しい調理技術の習得を目的としています。が、「厳しさを増す経営環境の改善策のひとつに」との思いから

- ① 低価格商品販売店への対応策として、低コスト食材を使用したメニュー
- ② 少子高齢化に向けてのメニュー
- ③ 地元活性化による共存共栄をめざすため、地産地消食材を使用したメニュー
- ④ これまで発表された「健康料理レシピ集」冊子に書かれたメニューの実践再現の4項目がテーマとなつていきます。

『体に優しい健康料理』

◆講師
グランヴェール岐山
中国料理調理長
加川 善彦 氏



―薬膳料理―
黒色食材は腎を養う
(冬は腎を 色は黒)
体を温める食材を使う
寒さで体に大きな負担のかかる冬は、血行を良くして体の芯から温める食材や、体の機能を補う食材を組み合わせた取り入れていきたいものです。
国際薬膳調理師でもある加川氏に、冬に効果的な薬膳料理を紹介していただきました。

平成28年度 通常総会のご案内

◆開催日時 平成28年6月8日(水) 午後2時

◆場所 ローズコートホテル 3階アプローズ
地下鉄上前津1番出口

Asahi アサヒビール

Asahi 生 スーパードライ

洗練されたクリアな味。辛口。

SUPER "DRY"

ビール飲酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています。アサヒビール株式会社 (お酒)

お店でのカラオケ・生演奏・BGMの著作権手続きはお済みですか？

著作権使用料の例

- カラオケ 月額 3,500円 (客席面積33㎡まで)
組合員の方は2割引(2,800円)になります
- BGM 年額 6,000円 (店舗面積500㎡まで)
組合員の方は2割引(4,800円)になります
※別途消費税相当額が加算されます

下記の支部までお気軽にお問い合わせください。

JASRAC

日本音楽著作権協会 中部支部
名古屋市中村区名駅南1-24-30
名古屋三井ビル本館13F
Tel.052-583-7590 Fax.052-583-7594

多彩なデザインの中から
お客様にぴったりの商品をご提案！

当社 2~3F ショップ&ショールーム
TEL 052-222-0111

SUN UNIFORM 株式会社 サンユニフォーム
〒460-0003 名古屋市中区錦1-13-11
www.sun-uniform.co.jp



◆講師
石井学園 理事長
石井 亮一氏

『グルマン石井の
食へ歩き
食文化と食へ歩きの旅』

経営講習会

調理師養成施設の理事長である石井氏は青年時代より、世界各国を歴訪し、様々な食文化を体験されました。

今回の講習会では、日本以外での中華料理や、海外での日本料理事情など、貴重な体験をお話いただきました。食文化は常に進化し発展できること、また人間の満足

調理師養成施設の理事長である石井氏は青年時代より、世界各国を歴訪し、様々な食文化を体験されました。

今回の講習会では、日本以外での中華料理や、海外での日本料理事情など、貴重な体験をお話いただきました。食文化は常に進化し発展できること、また人間の満足



料理講習会のメニュー

② 红烧蓮根牛肉
(牛肉と蓮根・棗の煮込み桂皮・八角の香り)

牛肉と蓮根・棗(なつめ)は血液をきれいにし、体を温める働きがあります。

① 黑芝麻湯圓
胡桃露
(黒胡麻入り
クルミの汁粉)

クルミ・黒胡麻で肌や髪を艶やかに。西太后に愛された美容食です。

④ 茴香焼鮮白魚
(白身魚のピリ
辣煮
ゆで麺添え)

茴香(ういきょう)は体を温め、胃腸の調子を整えて、気の巡りを良くします。

③ 紅花百合海味
(海老・帆立・
百合根の紅花
炒め)

海老・帆立は、体を温め滋養強壯の働きがあります。紅花は新陳代謝を活発にします。



プロジェクタースクリーンを活用した講習会
※レシピは、組合ホームページのニュース欄をご覧ください



講習後の試食の様子



一色副理事長による中締め



神野理事長による乾杯の音頭

乾杯の音頭で神野理事長が、中締めの挨拶で一色理事長がそれぞれ壇上上がり、挨拶の言葉とともに、西部地区の方々に向けて、半年後に迫った全国中華料理業愛知大会への参加・協力をお願いしました。



交流会の様子

交流会終了後、交流会が開催され、西部地区組合員同士、情報交換と親睦を深めました。

交流会

M&M NCF 日本業務用食料流通グループ

酒類全般・業務用食品
中華食材・冷凍食品

株式会社 マルト水谷

〒486-0932 春日井市松河戸町字下1400番地
TEL (0568) 34-0771 FAX (0568) 34-0778
http://www.010m.co.jp

速達生!

人と食を結ぶ
架け橋でありたい。

私達は人と食のつながりを大切に、安心・安全な食環境のサポートを実現します。

外食産業を支える方々へ
携わるすべての方々のために、外食産業の成長と繁栄に貢献していきます。

株式会社 著才

名古屋市中南区豊2丁目12番74号
TEL 052-693-2284(代)
FAX 052-693-2285

★ SAPPORO

丸くなるな、
★になれ。

大人★生
サッポロ生ビール
黒ラベル

飲酒は20歳になってから。
サッポロビール株式会社

TOP ページ メニューページ

スマホサイト作りませんか!

お得なパッケージプラン
制作費がナント破格の
39,800円

西田商事株式会社
http://www.nishida-sj.com/
〒463-0021 名古屋守山区大森4丁目2106
TEL 052-799-1861
FAX 052-799-1865

言葉に出会う

名誉会長 林 永芳

先人のいろいろな言葉に出会って、すっとしたり、ほっとしたり、楽しくなったりすることがたびたびあります。私は言葉に出会うということは、その人に会ったと言うことと思っています。遠い歴史の人物や話したこともない素晴らしい人に出会ってみる旅を試みませんか。

第四回 「人を動かすということ」

店舗を構えると個人店でも事業規模の店舗でも、人に手伝ってもらって仕事をする事になります。身内であろうと、パートさん、学生アルバイトでも、人に手伝ってもらうと人を動かす事になります。

組織というのは、目的があって、その目的を達成するためにつくられた分業の仕組みの事です。その目的を達成するための仕事を従事する人に実施してもらう事になります。しかし、ご存じのとおり、人を動かすということはたいへん難しいことで、なかなか一筋縄ではいきません。

私もどうすれば「人を動かせる」のだろうと考え続けて、何十年になってしまいました。おそらく、永遠のテーマで終わりのない課題だと思います。いつの日からか、そう思えた時から永遠のテーマで完成がない課題だからと、あまり人のことでイライラすることがなくなりました。とはいえ、現実には人と仕事をするので、指針は必要です。

人を動かす指針になる素晴らしい言葉があります。有名な言葉です、軍人の山本五十六です。「人は動かす」または「人は動かじ」とも言われている言葉です。皆さんもお聞きになった人は多いと思います。以下の言葉です。

「やってみせて、言って聞かせて、させてみて、褒めてやらねば人は動かす」

どうでしょう。素晴らしい言葉ですね。お聞きになった方も思い出していただけたと思います。しかし、本当はこのあとがあってこそ、この言葉の素晴らしさがあるのだと私は思っていますが、意外に知られていません。ご紹介しますと、

「話し合い、耳を傾け、承認し、任せてやらねば、人は育たず」

「やっている、姿を感謝で見守って、信頼せねば、人は実らず」

大日本帝国の海軍連合艦隊司令長官・元帥海軍大将の、まさに、ひとを動かす要諦です。私は調理場で実践もしています。

「こうやって鍋を動かすんだよ。なぜ、こうするかというと云々カンヌン、じゃやってみて、おっ、うまいじゃない天才かもね」なんて会話が調理場に出ているといい感じでしょう。また、会議の席上で、「こんな課題について意見をください。」「ふんふん、なるほどそれはいいね。素晴らしい考えだよ。私もその方針でいいと思う。この件については君に一任するから、よろしく頼む」なんて感じですかね。

最後に、働いていただいていることに感謝ができると、人が実ります。働いてくれている人に感謝ができるために重要なことは、自分のやりたい仕事のために、この人たちは手伝ってくれているという、受け身の姿勢が意外と大事です。

だって、経営者や店主が自分のやりたいことを実現するために社員は手伝ってくれているのですから、そんなことに気付かせてくれる言葉です。

今年度発生した食品衛生行政に係る大きな事件等について概要、経過



講師 県生活衛生課 課長補佐 磯貝 勝人氏

「食品衛生行政の最近の動き」平成27年度第3回愛知県生活衛生同業組合連合会主催の講習会は、ホテル・ルブラ王山に約90名が参加し、開催されました。

(一社)愛知県生活衛生同業組合連合会
平成27年度 第3回 講習会
平成28年2月26日(金)
午後2時~3時
場所 ホテル・ルブラ王山

を解説しました。
A「廃棄食品横流し事件」平成28年1月廃棄処分されたビーフカツ等を岐阜県の処分業者(みのりフーズ)が横流し、一般に流通し消費されてしまった。現在捜査中で全容はまだ解明されていない。
B 集団サルモネラ食中毒 平成27年12月大府市の弁当製造業者(タマセインチ)による約1200名の集団サルモネラ食中毒が発生。食材の加熱不足、調理後の不適切な取扱いが考えられる。
C 愛知県食品衛生条例・管理運営基の改正 平成27年4月よりノロウイルスによる食中毒や感染拡大を防ぐため、次の対策事項が加わった。
・おう吐物に汚染された可能性のある食品は廃棄する。
・施設内でおう吐した場合は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒する。
・使い捨て手袋を使用する場合には適切に交換する。

- ※ノロウイルス食中毒予防の4原則
① 持ち込まない
② 拡げない
③ 加熱する
④ つけない



・適切な手洗い方法と健康管理を食品取扱者等に教育する。
「ノロウイルス食中毒対策について」年間を通じて多発するノロウイルス食中毒。感染力が非常に強く、アルコール消毒はほとんど効果が無い。従業者自らが不顕性感染者(感染しても症状が出ないままウイルスを保有している人)である可能性を自覚し、健康管理、交差汚染、二次汚染の防止徹底が必要である。

平成28年度経済センサス - 活動調査を実施します。



- ▶平成28年6月1日現在で、全国すべての事業所・企業を対象に経済センサス - 活動調査を実施いたします。
- ▶調査結果は、各種行政施策をはじめ、地域の産業振興や商店街の活性化などの地域行政のための基礎資料として利活用されます。
- ▶調査の趣旨・必要性をご理解いただき、調査票がお手元に届きましたら、ご回答をよろしくお願いいたします。

総務省・経済産業省

プロに選ばれる TOHO GAS
ガス機器の魅力と
実力に出会う場所。
Gas appliance showroom for professional use
東邦ガス
業務用ガス機器ショールーム
詳しくは ずすちゅう ガス 検索

業務用全酒類
調味料・食料品卸商
株式会社
中島屋本店
本社・昭和区高辻町11-35
☎(052) 882-2333(代)

中華材・中国酒
＜ノロウイルス対策＞
タケックス クリーン
酒類・調味料業務用卸
成田酒販
名古屋市中区東区野一丁目8-5
☎(052) 931-1238(代)
FAX(052) 931-2746

無料のサンプル品をお試し下さい!
他社と価格・性能を比べて下さい!
見取り 無料! 必ずご満足いただけます
レンタルで 定期交換 特許取得(特3141063号)・超高性能
グリスフィルター
厨房ダクト用
株式会社 ダイナテック
TEL(052)704-0020 営業時間:AM9時~PM5時
FAX(052)704-2525
〒465-0072 名古屋市中東区牧の原二丁目602番地
E-mail:info@dyna-tec.com URL:http://www.dyna-tec.com

米に見立てた米状カリフラワーをご飯とブレンドして、油とカロリーを大幅にカット、「斬新なアイデアとヘルシー感の出し方がすぐ



講師
浜木綿 大島敏幸氏

菜花炒飯(カリフラワーの長寿あんかけ炒飯)

目からウロコ その①

今年度経営研修会の第2回目は料理講習。「なるほど!!目からウロコを落としましょう」と題し、固定観念にとらわれない自由な発想の料理を講習しました。

平成27年度 第2回 経営研修会
料理講習&交流会
なるほど!! 目からウロコを落としましょう
日時 3月2日(水)
午後2時30分~4時30分
場所 名北飯店



「あんかけ」にすることで全体がまろやかになり、米状にカットされたカリフラワーは、米との違和感がありません。カロリーオフしたいお客様に最適なメニューです。
※菜花炒飯のレシピは組合ホームページのニュースから見ることができます。



れている」と激賞され、昨年11月のヘルシー中華料理コンテストの厚生労働大臣賞を受賞しました。

【参加者の感想】
普段の食材から、発想次第で新しいメニューや飾りつけが出来る。大変参考になりました。



氷を割る楽しみも!

水と風船と冷凍庫があれば簡単にできる氷のクロシユ(ディッシュカバ)。形や厚さも自由自在、いつもの冷菜を楽しく演出します。

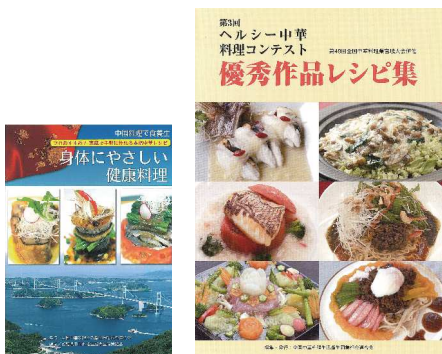


講師
名北飯店
長村孝男氏

目からウロコ その②
氷のクロシユで冷菜を楽しく



組合員の皆様に配布いたしますので、メニュー開発のヒントに、またお店のイメージ向上にぜひご活用下さい。



この度、厚生労働省後援「第3回ヘルシー中華料理コンテスト」の優秀作品レシピ集と、愛媛県組合編集の「中国料理で食養生」身体にやさしい健康料理」ができました。
現代の健康志向にマッチした、おしゃれでヘルシーな中華料理が満載です。


ヘルシー中華料理
レシピ集 配布中!

毎月15日は
中華の日
次回の
「組合だより」
発行は7月予定

中華組合
組合加入のご案内
パンフレット
予備は事務局
にあります。
「愛知中華組合」
をご紹介下さい。

組合会員証のご案内
業務用スーパーアミカで「アミカカード」と一緒に当組合の「会員証」を提示するとポイントが2倍!!
有効期限:2016/12/31
会員証
愛知県中華料理生活衛生同業組合
（発行手数料200円）
お問い合わせは事務局まで
Tel.052-241-2312

業務用食品スーパー
アミカ
東海地方を中心に店舗展開する、業務用食材の専門店です。
組合員様への優待あり!!
中華組合会員証のご提示でアミカポイントを2倍加算!!
ご入会はアミカ各店舗にて受付中!
愛知県内 22 店舗



**愛知県中華料理組合
平成28年新年会**
1月20日(水)14時30分～
竜竹ドラゴンバンブーで開催



今年の新年会は、未明からの積雪で、一時は開催が危ぶまれましたが、午後からは快晴となり、参加者たちも続々と到着、無事定刻どおりに始まりました。



今年は秋に全国大会を控えており、「愛知組合にとつて、全国大会を主管・開催するといった重責を担う大変な年。どうか組合員皆様のご参加・ご協力をお願いいたします。」という神野理事長のあいさつに

続き、林会長の乾杯の音頭で新年会が始まりました。商社各社から協賛をいただき、会の後半にはお楽しみ抽選会もありました。一同話もはずみ、楽しいひとときをすごしました。

電力自由化!

電気料金詐欺や

不審電話に注意

◆電力会社が電話で契約内容や電気料金、ご使用量などをお伺いすることはありません。
◆依頼のない点検・修理やメーターの取替えて代金をご請求することはありません。
◆契約の見直しと称して、機器の販売や配線工事などのセールスはいたしません。
不審に思った時は、まず現在契約している電力会社担当窓口にご相談しましょう。

第9回 全国中華料理業 愛知大会

時代を拓く! 未来を拓く! 愛知から

2016年10月18日(火)・19日(水)

組合員皆様の多数ご参加・ご協力をお願いします。大会記念誌への広告掲載・併催の近代化展・物産展への出展商社を募集中です。

皆様のお取引先にぜひお勧め下さるようお願いいたします。

事務局 TEL052(241)2312
FAX052(241)2313

あと208日
(3月25日現在)



<第1日目>	代表者会議
10月18日(火)	交流会
	大会式典
<第2日目>	講演会
10月19日(水)	交流会
	近代化展・物産展



KIRIN
一番搾り
KIRIN'S PRIME BREW
KIRIN BEER
BREWED FOR GOOD TIMES

イベント企画はお任せください
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
お客様とお店を繋ぐお手伝いをさせていただきます。
イベントがしたい!
何か販促企画をしたい!
そういったお声にお応えします!
お気軽にご連絡ください!

ホリデー

TEL/052-951-0331
FAX/052-951-1321
営業担当「福岡剛」まで!



古越龍山
赤に染う 龍に酔う
紹興酒
「白」を醸す。「貴」が香る。
株式会社 永昌源

二子からの発想
麺を柱に食材・ノウハウまで
総合プロデュース
株式会社 太陽食品
本社 愛知県あま市森八丁目13番地26
TEL(052)441-7292(代)
FAX(052)441-0682

支部だより

西支部

1月19日(火)、西支部新年宴会は同支部の「鳳石」さんで行なわれました。

総勢10名の参加者の中で、「大龍」の坂野氏の乾杯の音頭で和やかに宴会が始まりました。鳳石の店主、石山氏の珍しく変わった美味しい料理は、全て完食でした。

「良仙」長谷川氏の名古屋締めで、新年宴会を和気あいあいの中で親交を深め終了しました。



守山支部

1月22日(金)、同支部の蓬萊さんで「ランチ新年会」を開催。

ランチを囲んで、本年度計画案に始まり、近況報告から経営相談など話題は尽きません。今年度は神野理事長も同席し、全国大会の概要と準備等について説明して頂き、支部全員力を合わせ頑張ってお手伝いすることを決心しました。

美味しい料理を食べながら交流を深め、充実した午後の一ときでした。



豊橋支部

例年支部員たちのお店が終わってから集合するため、夜遅い時間から新年会を開催します。今年度は1月26日(火)午後10時30分から、駅前居酒屋で開催しました。時間の縛りがなく、あわてず気楽に参加できるのが当支部の新年会です。その日の仕事を終えた人から順に一人二人とやってきて、最後にはほぼ全員が揃います。

例年支部員たちのお店が終わってから集合するため、夜遅い時間から新年会を開催します。今年度は1月26日(火)午後10時30分から、駅前居酒屋で開催しました。時間の縛りがなく、あわてず気楽に参加できるのが当支部の新年会です。その日の仕事を終えた人から順に一人二人とやってきて、最後にはほぼ全員が揃います。



ご覧のとおり、仕事を終えリラックス全快、会話もはずみ、とってもいい笑顔の新年会です。

瑞穂支部

2月18日(木)午後から、そば・精進料理のお店で新年会を開催しました。



今年度は神野理事長も同席、秋の全国大会について説明を頂きました。参加・協力お願いのことは、支部員一同真剣な表情で聞き入っていました。

尾北支部

尾北支部は、2月23日(火)神野理事長も同席し、料理講習会を兼ねた新年会を開催しました。昨年より組合員の間で評判となつている名

北飯店さんの氷のクロシユ(ディッシュユカバー)を、支部員一同、ぜひ間近で拝見したいとの要望があり、この日ようやく実現しました。

名北飯店・長村料理長さんから氷のクロシユの他、メニューアレンジについての発想方法、経験談など伺い、各自今後のお店メニューを考える上で大変参考になり、これからの元気を頂いた新年会でした。



名北飯店 長村料理長より解説



【編集室より】

組合編集室では皆様からのご意見・ご要望などのご投稿をお待ちしております。支部だよりや行事など写真付きのご投稿も大歓迎です。



融資委員会より
ご案内

店舗改装や備品購入に必要な「設備資金」、営業に必要な「運転資金」など、日本政策金融公庫の融資を受けた方は、本部までお問い合わせ下さい。

慶弔規定改定の お知らせ

平成28年2月3日より組合の慶弔規定が一部改定されました。改定箇所は次のとおりです。

- ◆組合員または配偶者が死亡の場合
 - …生花一対または弔慰金二万円を贈る。
- ◆組合員の親または子が死亡の場合
 - …弔電を贈る。

該当する事項が発生した場合に至急、支部長または事務局へ申告ください。

平成28年度国家試験 調理技術技能評価試験

指定試験機関…公益社団法人調理技術技能センター
調理技術技能評価試験は、調理師のステップアップのために、昭和57年に国家試験として設けられた制度です。学科試験、実技試験の両方に合格すると、厚生労働大臣から「専門調理師」「調理技能士」の称号が与えられ、調理師養成施設校の教員資格も取得できます。

■実施調理作業	中華料理、給食用特殊料理
■受験申請書の受付期間	平成28年4月1日(金)～5月9日(月)当日消印有効
■実技試験日	平成28年7月30日(土)～8月19日(金)の間で(公社)調理技術技能センターが別途指定する日
■学科試験日	平成28年8月1日(月)
■合格発表	平成28年9月30日(金)
■受験手数料	実技試験のみ受験 18,800円 学科試験のみ受験 3,700円 実技と学科試験を受験 22,500円

※パンフレットご希望の方は組合本部までご連絡下さい。または組合ホームページのニュース欄をご欄下さい。

未来型中華料理店 創造経営研究会

中華料理店を経営するにあたり、何をどう勉強したらよいのか、迷っている若手の皆さん、研究会に参加にしてみませんか？

経営理論を学ぶ傍ら、社会情勢や、各個人が直面する問題点を一緒に考え、今後の経営に活かす研究会です。

研究会は毎月第一月曜日午後11時から。次回4月4日(月)は浜木綿本店にて開催します。参加ご希望の方は事務局Tel052(241)2312まで

物資委員会から お知らせ

平成27年度の共同物資購入は2月配達をもって終了いたしました。

次回平成28年度第一回の注文は5月下旬より始まりです。取扱商品に関してご意見ご要望ございましたら、事務局までご連絡下さい。



1月18日物資委員会入札審査の様子

訃報



佐伯修治常務理事(佐伯屋)が平成28年3月4日にご逝去されました。

(享年63歳)。長年、熱田支部長として支部をまとめ、本部役員としても、会計、物資委員、外食産業フェア協議会委員など数多くの役職を担当されました。温厚・明朗な人柄で多くの組合員に慕われました。謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

MJ 中華麺一筋50年
最高のラーメンをサポートします

生中華麺	蒸餃子
つけ麺	焼売
焼そば	餃子の実
ちゃんぽん麺	冷凍食品
手もみ麺	各種消耗品
各種餃子皮	のぼり・白衣
焼売皮・雲吞皮	全900種類

萬寿食品株式会社
TEL (052) 776-3566
FAX (052) 776-1625
名古屋市守山区天子田1-705

国際調理師専門学校名駅校

T052-562-1171 F052-562-1173
〒451-0046
名古屋市西区牛島町5-20
http://www.kudo.ac.jp/kokucho
e-mail kokucho@kudo.ac.jp

三

伝承と革新
日本人の食生活に貢献し、そして、地域社会の永続的繁栄のために寄与します

中華食材・一般食材・冷凍食品 食用油脂・米穀
株式会社ヤマサン 三河営業所
TEL (0566) 23-9794 (代) FAX (0566) 23-9795
http://www.yamasancorp.com/

税理士業界最安値へ挑戦!!

記帳代行
月額
5,000円~
(税抜)

通帳、領収書、請求書だけでOK!!
まずはお見積りのお電話を!(無料)

後藤会計事務所
名古屋北区柳原一丁目17番9号
TEL 052-508-7006 FAX 052-508-7032
http://www.keiri-nagoya.com