

中華 組合だより

中華生衛

平成29年 3月号

【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

- 愛知県中華組合事業 中華恵方巻始まる！ 1
- 平成29年 新年会2
- 調理技術技能評価試験2
- 名誉会長連載「言葉に出会う」3
- 西部地区役員 料理講習会及び経営講習会 4~5
- 連合会講習会6~7
- 指導センター税務講習会7
- 軽減税率対策補助金のご案内7
- ガス自由化！7
- 支部だより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



参加店は工夫をこらして店頭でアピール



例年、中華料理店の売上が落ちる節分（恵方巻）の日。ならばわれわれ中華も恵方巻を作って売ろう！と、愛知県組合事業「中華恵方巻（フカヒレ入り）」を立ち上げました。

組合では、昨年秋の講習（講師・一色太一郎氏）で中華恵方巻の作り方を伝授。理事会で協議の結果、参加店はフカヒレを必ず入れること、他、数点の条件を満たせば認定店とし、共通のポスター、包装紙を使用、事前予約制で、中華組合の恵方巻き商戦が始まりました。

例年、中華料理店の売上が落ちる節分（恵方巻）の日。ならばわれわれ中華も恵方巻を作って売ろう！と、愛知県組合事業「中華恵方巻（フカヒレ入り）」を立ち上げました。

愛知県中華組合事業

中華恵方巻

（フカヒレ入り）

始まる！

売上本数は店により様々でしたが参加店からは

- ① 予約制なのでむだがなかった。
- ② 自店の規模に合わせて本数なので、営業に支障なく用意できた。
- ③ お客様との会話がはずんだ。
- ④ 中華組合のアピールにもつながった。
- ⑤ 組合事業の企画があれば他にもぜひ参加していきたい。

などの感想が寄せられ、今後は恵方巻にとどまらず組合事業を企画・発展させていく上で、幸先のよいスタートとなりました。



「なるほど！ナゴヤの恵方巻き事情」の中で、企画会議で白熱する店、得意料理を恵方巻にアレンジする店、地元の名産を活用する店など、バラエティに富んだ内容が紹介されました。



名古屋テレビ 1月31日（火）放送の情報番組「UP!」でも中華恵方巻が紹介されました。

平成29年度 通常総会のご案内

今年役員改選の年にあたり、組合員の方々には、4月に往復ハガキでご案内しますので、多数ご出席下さいますようお願い申し上げます。

◇開催日時 平成29年6月7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 BEER BREWERIES LIMITED

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

古越 記山

「赤」に咽う
「黒」に酔う

純米酒

「白」を醸す。「食」が香る。

株式会社 永昌源

麵

www.nagoyatei.co.jp

「お客様の喜びを私の喜びとしたい」

【業務用 麺類 皮類 製造卸】
製麺技能士工場

株式会社 名古屋・製麺

TEL (052) 723-1001



二丁からの発想

麵を柱に食材・ノウハウまで
総合プロデュース

麵物語
モのがたり

株式会社 太陽食品

本社 愛知県あま市森5-2-1
TEL(052)441-7292(代)
FAX(052)441-0682



1月18日(水)、愛知県
組合の新年会が北支部・
名北飯店さんで開催さ
れました。黒川からお店
までの送迎バスも準備
していただき、参加者全
員無事到着、定刻どおり
始まりました。

名北飯店

愛知県中華料理組合
平成29年新年会
1月18日(水)14時30分～



冒頭、神野理事長から「昨
年の全国中華料理業愛知大
会では組合員皆様にご協力
いただき、ありがとうございます
ました。今回組合事業として
中華恵方巻を企画しました
が、今後組合員の方々にとつ
て利益につながる事業を、ど
んどん展開していきたいと思
いますので、ご提案、ご協
力お願いいたします。」と挨拶
があり、林会長の乾杯の音

KIRIN

一番搾り

ストロップ!未開飲者飲酒・飲酒運転。
キリンビールマーケティング株式会社 愛知支社

撮影とインタビューの後、
互いに試食し、2月3日に向
け良い刺激となりました。



頭で新年会が始まりました。
料理を囲んで会話も弾み、
中盤にはゲーム、お楽しみ抽
選会もあり、一同楽しいひと
ときを過ごしました。

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

この日、中華恵方巻に関し
て名古屋テレビの取材を受
けることになり、恵方巻参加
店の皆さんは試作品を持ち
寄り展示しました。

中華麵一筋50年

最高のラーメンをサポートします

生中華麵	蒸餃子
つけ麵	蒸焼売
焼そば	餃子の実
ちゃんぽん麵	冷凍食品
手もみ麵	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
名古屋守山区天子田1-705

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/>

平成29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29年4月3日(月)～5月8日(月) 当日消印有効
実技試験日	平成29年7月30日(日)～8月26日(土)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29年8月1日(火)
合格発表	平成29年9月29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。



名誉会長 林 永芳

言葉に出会う

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事は、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してみませんか。

第8回 「成功への計算式」

科学や物理の世界にはいろいろな法則があります。万有引力の法則やアインシュタインの $E=mc^2$ は原子爆弾を生み出した有名な法則です。私たちにはなんのこともわからないが、この法則で原爆がつけれるというのだから、すごい法則なのでしょう。

私たちのいる仕事の世界にもこんな法則があつて、なにをすれば、成功ができるかを教えてくれたり、今の自分がどのくらいなのかを教えてくれる法則があれば便利なのになあと思つたことがあります、いろいろと調べてみたことがあります。あまり、ぴったりのものはなかったのですが、その中で光る言葉がひとつ見つかりました。

それは元京都セラミックの社長で、最近では日本航空を立て直した経営者でも有名になった稲盛和夫さんの言葉です。この人は京セラを育てるときも哲学をもって会社を統率されたようで、京セラフィロソフィーと言われ、たくさんの方が京セラの哲学を勉強されていきました。私もテープを買って、なんども何度も聞き直して、自問自答しながら、自分を見つめなおした時期がありました。経営の根本には、やっぱり哲学的な考え方が本当に大事なのだということは、その時に勉強しました。「何のために経営するのか」「誰のために経営しているのか」「お金以外の働くことの意味や価値」など経営をささえる土台がなければ、いつも迷いながら、経営を続けてゆくことになり、この迷いは相当つらい感じになってしまうこととなります。この苦しい時期は稲盛さん自身もあつたと述懐されています。

そして、稲盛さんがたどりついたのが、「成功」=「考え方」×「熱意」×「能力」という公式でした。通常の掛け算なら「成功」=「考え方」7点×「熱意」8点×「能力」6点=336点というように評価表がつけれるかもしれませんが、彼はここにひとつ、特別なルールをつくりました。それは「考え方」はプラスからマイナスまでであるというルールです。ふつうなら、それぞれが10点満点で1000点満点が最高になるのですが、実社会への影響を考え「考え方」はプラスにもマイナスにも無限の点数を用いることとしたのです。「熱意」があり、「能力」があれば、どんなことでも成し遂げられるわけですが、「考え方」がマイナスですと、結果は「熱意」と「能力」があればあるほど大きなマイナスとなり、社会的にも悪い影響があります。

たとえば、石川五右衛門のように「熱意」と「能力」で素晴らしい結果を出す、それは世の中のためになったかは疑問です。ドイツのヒトラー、イタリアのムッソリーニ、世界大戦を主導した人たちは、当時の考え方が本当によかつたのか、日本も優秀な人たちがいたにも関わらず、なぜ戦争に至つたのか、それは「考え方」がマイナスになっていたのではないかと振り返る必要があるところです。商売やビジネスもお客さまをだまして儲けてはいけません。ではどんな「考え方」がよいのかという定義はなく、とてもむずかしい。が、経営者にとって「考え方」項目をプラスにできないと成功はおぼつかないと私も思っています。この公式は、「ビジネスに心が必要」と言う日本のビジネスらしくて、私はとても好きです。

去る2月7日(火)、京都府中華料理生活衛生同業組合が主管となつて、平成28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。西部地区から約60名が参加、愛知県組合からは神野理事長をはじめ7名が参加しました。



全中連 小林会長の挨拶

平成28年度
全国中華料理生活衛生同業組合主催

西部地区役員
料理講習会及び経営講習会

平成29年 2月7日(火)

京都府向日市 中国料理 麒麟園

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により、厳しさを増す経営環境の改善策のひとつとなることを目指しています。

『自然の力をいただくヘルシー料理』

講師
中国料理 蕪庵 代表
武田 淳一氏



今回は、普段手に入りにくい貴重な食材を使用すると同時に、上品で淡白な味わいの京都流中華料理を紹介していただきました。試食のあと、講師の武田氏より各料理の解説、さらに日本の文化に馴染む中華料理、漢方・薬膳料理のあり方について話していただきました。

毎月15日は**中華の日**
 次回の「組合だより」発行は7月予定



最近アトピーの子供が多いが、漢方・薬膳もうまく取り込んで、体に良い、かつ子供に喜ばれる中華をめざせば、将来の顧客、業界の後継者問題の解決にも繋がるのでは、という展望も伺いました。

【参加者の声】
 今回の講習会は、普段扱うことのない食材(熊肉、冬虫夏草、ツバメの巣などの料理でしたが、「中華料理に携わる者として、中華の原点を教えていただいた良い経験になった。」という感想がきかれました。

熊肉とナツメの煮込み
～雲丹の皮の籠入り～

京都の食通に人気の熊肉。身体を温め、滋養強壮に効果。コラーゲン豊富で美肌効果も。ナツメは消化吸収を助け、不眠、夜尿症にも効果。



赤足海老とかぶらの蒸しもの

赤足海老は幻の海老とも言われ、採れる期間の短い珍味。刻んで加えたミカンの皮(陳皮)には胃腸の機能を高め、咳、痰をとる効果。



現代人の最大の元氣
薬膳デザート

(冬虫夏草、ツバメの巣、鹿茸、クコ入り)
 呼吸器疾患に効果。冷え性、血色不良、虚弱体質、慢性疲労にも効果。



乾杯をもっとおいしく
★SAPPORO
丸くなるな、★になれ。
大人★生サッポロビール黒ラベル
飲酒は20歳になってから。
サッポロビール株式会社

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・昭和田高辻町11-35
☎(052)882-2333(代)

国際調理師専門学校名駅校
〒451-0046
名古屋市西区牛島町5-20
http://www.kudo.ac.jp/kokuchou
e-mail kokuchoe@kudo.ac.jp

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
 名古屋市中央区名駅南1-24-30
 名古屋三井ビル本館13F
 Tel.052-583-7590 Fax.052-583-7594

経営講習会



『西日本一小さな街・向日市になぜ?年間20万人もの人が押し寄せるのか』
『京都向日市激辛商店街の舞台裏を一挙公開』

講師
向日市激辛商店街副会長
清水 幹央 氏

清水氏は向日市内でクリーニング店を経営する傍ら、向日市激辛商店街副会長として地元の町おこしに携わっています。



清水氏による経営講習会の様子

京都向日市

激辛商店街とは?

向日市は京都市の南西にある小さな市で激辛以前の観光客は年間3千人程度に過ぎず、町の経済は大型スーパー、チェーン店に押され気味。この停滞状況を打破すべく有志が立ち上げました。

竹馬全国大会だ!

向日市の特産品と言えば竹の子、というわけで竹馬全国大会を開催。新聞、ラジオ、テレビにも取り上げてもらい、知名度が上がりイベントは成功したものの、経済効果がありません。

そうだ、食をテーマに!

経済効果を見越した町おこしには「食をテーマにしよう」と意見が一致したものの、竹の子で全国規模での集客は厳しい。なにかないか?ないものはないが...



もともと唐辛子と何の関係もない地域。「なぜ激辛?」理解が得られず立ち上げに苦労しましたが、共感した人たちに参加してもらおうという姿勢を貫きました。

参加の商店街の店主たちに、「辛くておいしいやみつきになるような自慢になる料理」を持ち寄り返し、準備している様子をどんどん地方新聞に掲載してもらい、2009年7月に点在型の激辛商店街が発足。

次はキャラクターづくり

キャラクターづくりができるだけ市民をまきこんだ展開にしよう。名前は市民の中から応募してもらい、「からっきー」と命名、さらにゆるキャラ



左「からっきー」と右「ゆるからっきー」

(からっきー、ゆるからっきー)をつくり、呼ばれてもいないのに各地へ出向き認知度を高めました。

WEB・メディア戦略

観光客にどんどん写真を撮ってもらい、ネット上(HP、SNS、ブログ)に上げてもらうことにより、新聞地方版からWEB版へと拡がり、そこからテレビでも取り上げてもらえ、飛躍的にお客様が増え、参加店も増えました。

今後もカラワングラプリ、激辛ワールドフェスなど定着したイベントに安住することなく、企画遊び心とシャレのきいた笑える仕掛けを考え、常に新作メニューを出していきまので皆さん、御期待下さい。



和菓子屋さんの唐辛子入り大福不思議に美味!

【参加者の感想】

生衛組合の運営も今、非常に厳しい状況ですが、清水氏の講演にもあるように、WEB・メディアを上手に取り込んで認知度を上げていくとか、組合事業を展開していくことで活路も開けるのではと感じ、大変参考になりました。

交流会



料理講習会・経営講習会終了後、交流会が開催され、西部地区役員同士、情報交換と親睦を深めました。
▲交流会の様子

全中連からお知らせ

第50回全国中華料理業
神奈川大会
「原点に返って考えよう!」
平成29年10月17日(火)
横浜市で開催します。

開催日:平成29年10月16日(月)~17日(火)
第50回 全国中華料理業
神奈川大会
会場: 磯子区磯子 磯子ホール
主催: 全中連 神奈川大会実行委員会
協賛: 磯子区 磯子町 磯子会
協賛: 磯子区 磯子町 磯子会
協賛: 磯子区 磯子町 磯子会

愛知県内の食中毒発生状況、ノロウイルス食中毒への対応、さらに食中毒予防安全対策として、衛生管理の「見える化」と飲食店における「衛生管理計画」など、自主衛生管理の推進について講演されました。



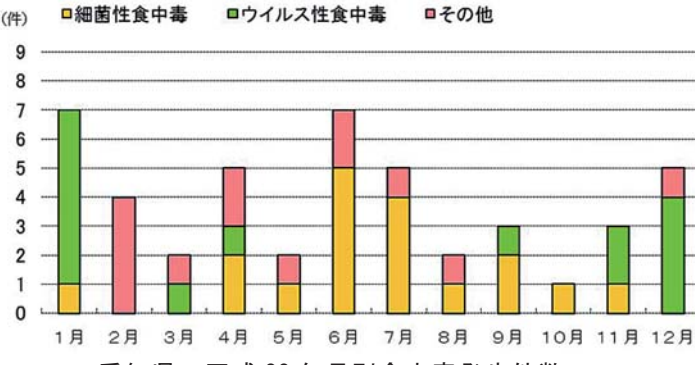
講師
県食品衛生課 課長補佐
前田 彰 氏

演題
「食品衛生に関する最近の話題と食品安全行政の動向」

(二社)愛知県生活衛生同業組合連合会
平成28年度第3回講習会

日時 2月15日(水)
午後2時~3時

場所 ホテル・ルブラ王山



愛知県の平成28年の食中毒発生件数は46件(771名)で、前年よりは減少がみられるものの、依然高い発生率。なかでも11月~1月のノ

① 汚染場所に関係者以外の人近づかないようにします。
② 処理をする人は使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用します。

③ おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取ります。

④ 使用した使い捨ての布やペーパータオル等はすぐにビニール袋に入れ処分します。

⑤ おう吐物が付着していた床とその周囲を、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた布やペーパータオル等で覆うが、浸すように拭きます。

⑥ 使用した着衣は廃棄が望ましいですが、消毒する場合は下記の手順で行います。

⑦ 手袋は、付着したおう吐物が飛び散らないよう、表面を包み込むように裏返してはずします。手袋は、使った布やペーパータオル等と同じように処分します。

※その他の留意点
○吐物処理後は、調理や配膳などに従事しない。
○可能なならば、吐物処理後にシャワーを浴びるのが望ましい。

ロウウイルス食中毒は突出している。ノロウイルスによる食中毒は、原因食品の判明していない事例が多い一方で、調理人からの二次汚染を原因とする事例が多く見られる。調理人自らが「保菌者」となる可能性を常に自覚し、普段から感染しないよう食べ物や家族の健康状態に注意すると同時に、作業前の丁寧な手洗い、調理器具の消毒を徹底したい。

ノロウイルスへの対応
本来調理人は吐瀉物の処理に係るべきでないと考えられているが、通常の飲食店でそうした分野は難しいので、細心の注意が必要。処理した後、店内でまだノロウイルスが残っていると、乾燥して空気舞い上がり、従業員や客の衣類に付着し、そこから感染が広がってしまう。日頃からこうした状況を想定し、きちんと対応できるように器材をそろえ練習しておきたい。

ノロウイルス 食中毒注意報 発令中!

食品の取扱いに注意しましょう

- 1 手洗いはしっかり
- 2 食品は中心部まで十分加熱(85~90℃ 90秒以上)
- 3 調理器具などを洗浄・消毒
- 4 調理する人の体調に注意

名古屋市健康福祉部・保健所

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

名古屋市東区芳野一丁目8-5
TEL (052) 931-1238 (代)
FAX (052) 931-2746

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

株式会社 サンユニフォーム
名古屋市中区錦 1-13-11
SUN UNIFORM サンユニフォーム 検索

無料相談受付中

お店の分煙のこと
お気軽に
ご相談下さい。

J T 東海支社
分煙コンサル担当
052-350-3160

(公財)愛知県生活衛生営業指導センター 平成28年度税務講習会

日時 2月15日(水)午後3時~3時30分
場所 ホテル・ルブラ王山

演題 「生活衛生営業の税務について」
講師 水野尚税理士事務所 所長
水野 尚 氏



税務講習会の様子

平成28年度より法人税の税率が段階的に引き下げられる件について、法人と個人事業主とを、具体的な黒字収益と税額で試算。そこから赤字に陥った年度の欠損金繰越控除、繰戻し還付制度について解説していただきました。続いて、寄付金の一部が税額控除される企業版ふるさと納税(まち・ひと・しごと創生寄付活用事業)の紹介と、将来の消費税率10%と軽減税率8%に対応する注意点など、役立つ情報を解説していただきました。

衛生管理の「見える化」のすすめ
食中毒発生防止の3原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」。いつもの衛生管理をしっかりとすれば食中毒防止の対策はできるが、実際には食中毒の約60%は飲食店で発生している。確実な衛生管理を実行するために、計画と実行を記録していく「見える化」をぜひすすめていただきたい。

? 衛生管理を「見える化」するって、どうしたらいいの?

これが「見える化」!!

- ① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。

今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点(冷蔵する、加熱する)を明確にする。

そんなに難しくはないかなあ



② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。

そうですね。下のような衛生管理計画、記録でいいんですよ。



飲食店における衛生管理(衛生管理計画)		飲食店における衛生管理(記録表例)																
<p>一部衛生管理に関する事項(例)</p> <p>基本事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 各自治体の飲食店営業許可申請時に求められる事項(管理運営基準等) 原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状況、表示(期限、保存方法)を確認 冷蔵・冷凍庫 冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する。 	<p>追加したもの(例)</p> <p>製氷</p> <p>冷蔵</p>	<p>衛生管理日誌</p> <p>1 配達食材のチェック</p> <table border="1"> <tr> <th>品名</th> <th>数量</th> <th>賞味期限</th> <th>確認事項</th> <th>確認者</th> </tr> <tr> <td>冷凍食品</td> <td>10個</td> <td>2017.02.15</td> <td>包装に破損あり</td> <td>水野尚</td> </tr> <tr> <td>冷凍食品</td> <td>5個</td> <td>2017.02.15</td> <td>包装に破損あり</td> <td>水野尚</td> </tr> </table>	品名	数量	賞味期限	確認事項	確認者	冷凍食品	10個	2017.02.15	包装に破損あり	水野尚	冷凍食品	5個	2017.02.15	包装に破損あり	水野尚	<p>年 月 日</p>
品名	数量	賞味期限	確認事項	確認者														
冷凍食品	10個	2017.02.15	包装に破損あり	水野尚														
冷凍食品	5個	2017.02.15	包装に破損あり	水野尚														

飲食店における「見える化」衛生管理計画の内容や記録表の見本は、組合ホームページニュース欄で見ることができます。

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

名古屋市中区柳原一丁目17番15号
TEL 052-508-7006 FAX 052-508-7032
http://www.keiri-nagoya.com

お問い合わせは
軽減税率対策補助金申請者
専用回線0570(081)222
軽減税率対策補助金事務局
ホームページ
<http://kzt-hojo.jp/>

複数税率に対応するために電子的な受発注システムを改修・入替する場合補助率は改修・入替費用の3分の2

補助金B

複数税率に対応できるレジを新しく購入したり、既存のレジを改修する場合補助率は購入金額の3分の2(例...3万円のレジスターなら2万円の補助金)

補助金A

消費税軽減税率(複数税率)への対応が必要となる中小企業・小規模事業者の方々のために、その経費の一部を補助する制度です。



軽減税率対策補助金のご案内

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 春日井市松戸町字段下1400番地
TEL (0568) 34-0771 FAX (0568) 34-0778
http://www.010m.co.jp

速達生!

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
〒467-0808 名古屋市中区瑞穂区高田町5-2-3
TEL 052-852-6370

詳しくは www.tohogas.com 検索

ガス自由化!

平成28年4月の電力小売自由化に引き続き、平成29年4月からガスの小売りが全面自由化されます。

ガスの自由化を巡っては、新たな機器の購入を持ちかける便乗商法や悪質な勧誘の可能性もありますので十分注意しましょう。

契約トラブル等に関するお問い合わせは、電力・ガス取引監視等委員会相談窓口
TEL 03(3501)5725
または
電力・ガス相談

で検索

支部だより

豊橋支部

1月17日(火)豊橋駅前
の居酒屋(魚民)で新年会を開催しました。新年会は午後10時すぎから始まり、仕事を終えた人から一人、二人と集まってきます。お互いに昨年一年を無事に終えたことに感謝し、今年も健康で過ごしましょうと励ましあい、リラックスマードで会話のはずむ新年会でした。



豊橋支部は名古屋から遠く、なかなか本部署の行事には直接の参加できませんが、できることから協力していきたいと思っております。よろしくお願ひします。

尾北支部

2月14日(火)岐阜グランドホテルにて尾北支部新年懇親会を全会員7名にて行いました。



楽しい夕食を共にしながら、各会員が休みの異なる中、都合をつけて参加できる新年会をぜひ毎年続けていきま

瑞穂支部

2月16日(木)午後よりステキハウス(あさくま)で新年会を開催しました。

今年、中華恵方巻に参加した香林菜館・小島氏からは、「今年慣れない巻き寿司に苦労したがお客様には好評だった。来年も組合事業としてやってみようかならぜひ参加したい。



支部の皆さんも参加するとよいのでは」という報告と感想がありました。



「ルシノワかわで」後藤料理長と

しようと誓いました。翌日は中国料理店「ルシノワかわで」(岐阜県組合員の店)にて研修会を行いました。人気の「蓮の葉おこわ」他、各料理とも丁寧な作り感動、親切な解説をいただき、有意義な時間を過ごしました。

未来型中華料理店
創造経営研究会
に参加しませんか?

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。

次回は来年4月3日(月)午後10時30分、浜木綿本店で開催します。参加ご希望の方は事務局Tel 052(241)2312まで



1月16日に開催された研究会の様子

物資委員会からお知らせ

平成28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29年度第1回の注文は5月下旬より始まります。取扱商品に関するご意見・ご要望ございましたら事務局までご連絡下さい。

防犯カメラ特別価格で販売中
出張見積り無料!!
西田商事株式会社 TEL(052)799-1861

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

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

組合員証のご案内
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: 2018/12/31
発行手数料 200円
お問い合わせは事務局まで
Tel 052-241-2312

同業者の方をご紹介下さい!
同業者の方で未加入の方にぜひ、「愛知中華組合」をご紹介下さい。
※加入案内は事務局にあります。