

ぱーとなーず

2013-11
Vol.09

地域とけんみん信組をつなぐ情報誌

〈発行所〉
山梨県民信用組合 総合相談センター
〒400-0032 甲府市中央町18-6
TEL.055-233-4176

美味しい山梨を創るプロジェクト

日本を代表するトップシェフ(丸の内シェフズクラブ)の方々と地元シェフのコラボで、山梨県産のポーク・サーモン・果物・野菜を使い、甲州ワインにあうレシピ。フレンチ・イタリアン・中華・和食・寿司の5ジャンル。総勢23名のシェフたちの腕と技が競い合い、メイドイン山梨のオリジナル料理が18品誕生しました。



「美味しい山梨を創るプロジェクト2013」
主催：山梨県商工会連合会
協力：三菱地所・丸の内シェフズクラブ

皆様のベストパートナーをめざして

YKS 山梨県民信用組合
<http://www.yamanashikenmin.shinkumi.jp/>



私たちは
献血推進キャンペーンを
応援しています。

美味しい山梨を創るプロジェクト

「美味しい山梨を創るプロジェクト」も今年で3年目。
県内シェフ述べ52名、丸の内シェフズクラブ
述べ15名が参加。

山梨の食材を使い、新・山梨名物料理
合計45品目を開発しました。
お近くの山梨シェフズのお店でぜひ!

10 中華料理/遠藤・チーム
藤原 順一 四川菜館
中央市西花輪 3525-8 ☎055-273-3874

十数年一流店で修行後、1974年甲府盆地で独立開業。こだわりの生産者、こだわりの料理人が作る味をおためし下さい。

11 中華料理/遠藤・チーム
橋田 広樹 石和健康ランド
笛吹市石和町松本 868 ☎055-263-7111

20のお風呂でリラックスできる施設、ホテルです。心も身体もリフレッシュできる、ゆっくりゆったり過せる石和健康ランドです。

12 中華料理/遠藤・チーム
佐野 保文 富士ロイヤルカントリークラブ
南巨摩郡南部町万沢 7483 ☎0556-67-3311

地元の新鮮な旬の食材を活かした季節料理を提供させていただいています。自慢の一品、是非ご賞味下さい。

13 中華料理/遠藤・チーム
幡野 茂 いなだや
大月市大月町真木 2823 ☎0554-22-0187

約50年続くいなだやを地域のお客様に必要とされる店を目指して継承しています。

14 和食/笹岡・チーム
向山 隆之 スパティオ小淵沢
北杜市小淵沢町 2968-1 ☎0551-36-6111

八ヶ岳南麓の高原リゾート複合施設です。多くのお客様が訪れております。晩秋の八ヶ岳高原をお楽しみ下さいませ。

15 和食/笹岡・チーム
佐藤 真司 慶雲館
南巨摩郡早川町西山温泉 ☎0556-48-2111

板前の想いがお客様にお伝えできるよう、冷たい物は冷たく、温かいものは温かく、一品一品真心を込めてご提供します。

16 和食(寿司)/杉山・チーム
佐久間 利和 おかめ鮓
南巨摩郡富士川町大栢 248-1 ☎0120-33-1746

お寿司のネタをすべて天然地魚にこだわって提供しています。扱っている天然地魚が山梨県でNo.1です。

17 和食(寿司)/杉山・チーム
横山 義彦 旬彩 はなかがり
甲府市上石田 2-39-24 ☎055-226-4512

2013年8月オープンの新しいお店です。
旬の味覚をおとどけます。

フレンチチーム

「ル・コルドンブルー」シェフ
ドミニク コルビ 氏



山梨産フジザラボークの
コンフィ



甲州地物のパロティースト
サラダ仕立て

イタリアンチーム

「イル ギオットーネ」オーナーシェフ
笹島 保弘 氏



富士笹ボークのコレットタ、
洋梨とグリーンマスタードのソース



特と蟹のスパゲティ

中華料理チーム

「四川豆花飯荘東京店」料理長
遠藤 浄 氏



県産野菜と豚肉の籠蒸し



甲斐サーモンサクサク揚げ

和食チーム

「恵比寿笹岡」主人
笹岡 隆二 氏



香腸二色巻き市松



豆乳のブランマンジェ

和食(寿司)チーム

「銀座寿司幸本店」主人
杉山 衛 氏



甲斐サーモンと
地元野菜の蒸し寿司



富士笹ボークのベーコンと
キノコの押し寿司

1 フレンチ/コルビ・チーム
小林 一郎 さくら茶屋
韮崎市藤井町南下条 171-1 ☎0551-23-0030

地産地消を大切に自家農園と地元の食材を最大限に使い料理、サービス、空間作りに力を入れてお客様を毎日お出迎えます。

2 フレンチ/コルビ・チーム
島村 芳隆 ブライダルヴィレッジミラベル
笛吹市石和町東高橋 252 ☎0120-76-1211

幅広い年代のゲストのことを思い、旬の食材と独創的なレシピにこだわったフランス料理をお楽しみください

3 フレンチ/コルビ・チーム
小林 祐介 レストランニューポート
市川三郷町市川大門 1729-2 ☎055-272-5051

山梨の旬の食材にこだわったレストラン。山梨の個性ある食材と全国から厳選した黒毛和牛が楽しめます。

4 フレンチ/コルビ・チーム
入倉 義香 アニーズカフェ
南アルプス市上今諏訪 457 ☎055-284-5232

旬のフルーツをたっぷり飾ったタルトとキッシュパイの専門店です。ご来店お待ちしております!

5 イタリアン/笹島・チーム
高良 蔵人 ティーダ
笛吹市石和町瀬瀬 1374-37 ☎055-236-8787

ジャンルを問わない独創的な料理で、様々なオリジナルメニューを展開! 安全・安心・健康を様々な形で提供!

6 イタリアン/笹島・チーム
早川 洋一 レストラン スコット
甲府市中央 1-3-1 ☎055-232-2424

リーズナブルなランチからフルコースまで取り揃え、真心のおもてなしをモットーにお待ちしています。

7 イタリアン/笹島・チーム
渡辺 光一郎 富士桜カントリー倶楽部
南都留郡富士河口湖町小立7187-4 ☎0555-73-2211

フジサンケイクラシックが開催される、日本屈指のマンモスコースです。

8 イタリアン/笹島・チーム
パトリック・スクジェンスキ カントリーロッジ森の四季
北杜市小淵沢町 5416-9 ☎0551-36-4313

小淵沢の森の中に佇む宿。川のせせらぎや鳥の声につつまれ、ゆったりした時間を過ごせます。

9 イタリアン/笹島・チーム
高橋 昭浩 ふらここ食堂 fracoco italian
北杜市大泉町谷戸 3589 ☎0551-45-7227

築160年の古民家で愉しむイタリアン。地元の野菜と金沢から直送される新鮮な魚介類をお召上がり下さい。

※提供するメニューや時間帯(営業時間含む)等の
詳細については各店にお問い合わせください

ぜひ、おあんなって

「おあんなって」とは
甲州弁で「召し上がってください」という意味

中小企業景気速報

山梨県内下請企業の景況
(平成25年10月分)

推移			水準				
上昇	横ばい	下降	好調	やや好調	標準	やや不調	低調
↑	→	↓	☀️	☁️	☁️	☁️	☔️

総括 県内景気は、液晶・半導体製造装置部品で各社とも忙しく稼働しており、総じて順調とする企業が多い。しかし、取扱製品による繁閑の差は見られロボット関連、工作機械ではやや動きが鈍い。全体的には、今後も緩やかな増加が期待されるが、消費税率引き上げや原料高などの影響を懸念する声も聞かれる。

加工形態別の景況

鋳物・ダイカスト

自動車部品、バルブ部品は、比較的受注量を確保しており順調な稼働状況。
工作機械、建機関連は、取引先による繁閑はあるが概ね順調。

切削加工

液晶・半導体製造装置関連は活況。
自動車部品は順調。
バルブ部品は、若干動きが鈍っているものの概ね順調。
その他鉄道関連部品、ガス器具部品等も忙しく稼働。

板金加工

半導体製造装置関連は、受注量が増加傾向にある。
工作機械関連は、引き続き大型機器を中心に増加。
OA機器部品は、比較的受注量を抱えており好調に推移。
太陽光発電装置は、大規模発電向けを中心に忙しく稼働。

プレス・金型

自動車部品、建築部品関連は、比較的順調な稼働状況。
携帯電話・スマートフォン関連は、一定の受注量を抱え、概ね忙しい状況。
デジカメ等光学機器関連の動きは鈍く、稼働状況は一つ、金型は概ね順調。

プラスチック・金型

自動車部品は、受注量の増加が見られ比較的順調に稼働。
アミューズメント関連は、新機種が立ち上がり受注増。
携帯・スマートフォン、AV関連は引き続き低水準。
金型は産業用機械関連向けを中心にますますの稼働状況。

表面処理

(塗装) 自動車部品、建築金物は順調。
ロボット、工作機械関連部品はやや弱含む。
(メッキ) 自動車部品は、引き続き微増傾向にある。
液晶・半導体製造装置関連は概ね順調。
(熱処理) 輸送向けトラック部品はフル稼働。
液晶・半導体製造装置関連は若干増加。

組立加工

半導体・液晶製造装置関連は、受注が増加しており順調な稼働状況。
太陽光発電関連は、高止まり横ばいで稼働状況は順調。
工作機械関連は、動きが鈍り足踏み状態。

地場産業

(家具) 全般的に消費税増税の駆け込み需要で、昨年を上回る受注が入っている。しかし、輸入原材料の高騰などで収益の減少が懸念される。
(ニット) 残業の影響により秋冬物の動きが悪く、昨年を下回る状況にある。円安の影響による原材料の高騰や単価安の影響で収益面は全体的に厳しい状況となっている。

※平成25年4月分の景況調査から、製造工程順に景況動向がわかるよう加工形態を素材別の鋳物・ダイカスト加工から最終工程である組立加工まで工程順に並べて表記しております。

公益財団法人 やまなし産業支援機構
〒400-0055 山梨県甲府市大津町2192-8
TEL:055(243)1888 FAX:055(243)1890
http://www.yiso.or.jp

甲府大好きまつりに参加して

指しております。



10月19日(土)に開催された「甲府大好きまつり」に参加しました。新しくできた甲府市役所本庁舎を出発地として繰り広げられたお祭りは土曜日の午後、雨の中、音楽隊や子どもみこしを先頭にパレードが始まりました。午後5時からは、「けんみん信組」の若手職員(入組4年目まで)62名が参加しました。ビートtoビートが出発。その頃には雨も小雨になり、業務終了後に何回も集まり練習した成果を見ていただくため、衣装も濡れながら元気よくはじけて踊りました。残念ながら入賞にはなりませんでしたが、顔は達成感にあふれ笑顔がいっぱいでした。リーダーのひとりから感想を聞いたところ、「沿道の皆様からの応援があったところ、業務終了後の練習が体力的にはつらかったが、「けんみん信組」の仲間と親しくなれて良かった。来年は優勝を目指し頑張りたい。」と話をしています。

けんみんの社会活動

ねんりんピクニックに出展して



秋晴れの下、「いきいき山梨ねんりんピクニック2013」が小瀬スポーツ公園をメイン会場に9月28日(土)開催されました。当日は、ゲートボール・ソフトバレー・ラジボール卓球などの競技スポーツをはじめ、健康づくりのためのウォーキング教室や囲碁・将棋などの大会が開催されるとともに、幼稚園児によるマーチングバンド、高齢者への医師や保健師による健康チェック相談、シニア世代と子供達による交流の場としてのけいん玉や凧づくり、高齢者のための法律相談、福祉保健情報などのブースも出展していました。「けんみん信組」でも高齢者のための生活設計・資産運用・年金相談ブースを出展し、来場者に商品のチラシ・ポケットティッシュの配布、綿菓子のサービスを行いました。無料でお配りした綿菓子は、本職願負けの「懐かしい味」と多くの方に好評でした。各営業店では、地域のイベントへ積極的に協力しております。また、全役職員一丸となって献血活動、富士山や地域の清掃活動、認知症サポーター取得、乳がん撲滅のためのピンクリボン活動などにも協力しております。

小さな音楽の森

キングスウエル

中央道双葉SA近く、木々に囲まれた中に、英国風庭園と200席の小さな木の音楽ホールとイタリアンレストランがある。駐車場から小道を歩いていくと正面に2階建てのイタリアンレストラン「カンパナ」、右手には「キングスウエルホール」、左手奥には「イングリッシュガーデン」がある。日常の生活から離れ、何か心が癒される優しい風が流れている。オーナーの山寺一雄氏は大正13年創業の家業である韮崎本町運送(株)の代表取締役を務めていた。



昔は、荷馬車の時代、昭和初期には、フォードやダッジのトラックを導入。天皇陛下への献上米の輸送や、当時山梨の主要産業であった醸造業を行っていた。山寺氏の経営者としてのモットーは「中途半端はしない。お客様の問いにすぐ答えを出す」であり、このため従業員の高めることが第一と人材育成に取り組んできた。こうした信念が主要取引先であるサントリーに認められ、運搬部門だけでなく、ワイナリーのぶどう園管理などの部門も請負う(株)サンワークサービス、さらには、耕作放棄地の解消に努めるため、ぶどう作りなどの農作業を生かした(株)シティファームを設立し、事業を拡大していった。

これらの会社は、息子さん達が後継者として育てる事業も順調であるため、積年の夢である「音楽ホールで演奏に酔い、ガーデンをゆっくり楽しみ、仲間達とレストランでうまい食事と酒で話に花を咲かせる素晴らしい場」を目指し構想から10年以上をかけた実現させた。施設はオーナー自ら指揮をとっており、隅々まで工夫が凝らされている。中でも、木造の架構や、米松の古材の厚板と漆喰の壁に囲まれた音楽ホールは外の音の侵入を防ぎ、残響にも気を配った美しく魅力的な響きで聴衆を魅了する。さらにはステージ正面にあるパロク様式のパイプオルガンは、170年余の伝統を誇るイタリアのザニン社で3年の歳月をかけて完成したものだ。ホールにたたずむと、遠くヨーロッパの教会で聴くパロクのパイプオルガンの調べが聞こえてくるようである。

このホールでは、オルガニストを始めとした国内外の音楽家によるコンサートが開かれるとともに、毎月第2木曜日正午から入場無料のパイプオルガンミニコンサートを開催。またオルガン教室を毎週月曜日に行っている。オーナーの企業メセナの活動に敬服するとともに、こうした空間で、時を忘れ、心の贅沢をしてみたい！



●コンサート・レストランのお問い合わせは
キングスウエル
住所：甲斐市下今井2446
TEL:0551-20-0072

新たな年金レディー活動開始



現在9店舗で、「けんみん信組年金レディー」が、年金の受け取りをされているお客様について、預金の管理や各種商品のご案内とともに、誕生日を迎えられるお客様への「お祝いの品」のお届けなど、きめ細やかなサービス提供する活動を行っています。

いままで都留支店、南支店、塩山支店で活動していた3名の年金レディーが定例の人事異動により、今後は窓口業務を行っていくことになりました。3名とも「いろいろと苦労もありましたが、訪問先ではとても親切にしてください、よい経験ができました。この経験を生かし今後は窓口でお客様との関係を深めていきます。」とお世話になっ

たお客様に感謝していました。
後任の年金レディー3名は、初めての営業活動を行うにあたり、本部の年金レディー統括部署および年金担当者等にて年金の基礎知識をはじめ営業活動に関する研修を受講しました。「お客様に寄り添い、お役に立つよう精一杯がんばります。」と意気込んでいます。
これからもきめ細かくお客様サービスに努めてまいりますので、どうぞ今まで同様お付き合いくださいませうお願いいたします。



イメージキャラクターの契約満了により
表示を外しました。

営業店紹介 本店営業部



本店営業部は、平成16年2月の合併当初は甲府市中央一丁目（ペルメ桜町 現在のけんみん信組総合相談センター）にありましたが、平成20年11月、甲府市相生一丁目の現在地に移転しました。
所在地近くには、官公庁、大手企業の本支店や商店街が密集し、山梨県経済の中心地です。そのため、都銀の支店を始め地銀・信金・労金の本店もあり、私ども金融機関にとって激戦地であります。
現在、本店営業部は、約3万軒のお客様のお取引をいただき、預金残高約330億円、融資残高約620億円と全国の小規模な信用組合と同等な規模を有しております。
甲府市中心街は、バブル以降空洞化が進み、寂しい状況でしたが、近年、甲府駅

北口の国の合同庁舎の新築やNHKの移設、県立図書館の新設移転、甲州夢小路の開業など、北口広場を中心に賑わいつつあります。また、南口も甲府市役所新築や山梨県防災庁舎の建設等徐々に賑わいを取り戻しつつあるようです。
こうした中、私ども本店営業部は男性13名女性8名合計21名のスタッフが少数精鋭で頑張っております。
来年はけんみん信組も10周年を迎える年。私たちは地域密着の金融機関として、お客様との「ふれあい」を何より大切にし、職員一同、真心こめた対応、サービスを心がけ「皆様のベストパートナー」をめざしています。今後とも末永くお付き合いくださいますよう、よろしくお申し込み申し上げます。

Yamanashi Kenmin Shinkumi

ソーラーローン リフォームローン

担保不要！
連帯保証人
原則不要！！

最高2,000万円

けんみん信組は
地球の未来を
応援します！

10kW以上50kW未満の
産業用太陽光発電システム購入資金にも
ご利用いただけます。

太陽光発電システム購入に2つのアシスト!!

けんみん信組 エコ・アシスト	けんみん信組 エコ・アシストII
<p>●ソーラーローン （産業用太陽光発電システム購入資金）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・変動金利型（年2回見直し） ・最高2,000万円まで ・長期プライムレート+1.70% ・6ヶ月以上20年以内 	<p>●ソーラーローン （産業用太陽光発電システム購入資金）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・変動金利型（年2回見直し） ・最高2,000万円まで ・長期プライムレート+1.70% ・6ヶ月以上20年以内
<p>●リフォームローン （変動金利型（年2回見直し））</p> <ul style="list-style-type: none"> ・固定金利選択型 ・申込時の当組合住宅ローン店頭表示金利+1.20% ・最高1,500万円まで （自営業の方は最高1,000万円まで） ・6ヶ月以上20年以内 	<p>●リフォームローン （アパートオーナーによるアパートリフォーム）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・変動金利型（年2回見直し） ・申込時の当組合住宅ローン店頭表示金利+1.20% ・最高1,000万円まで ・6ヶ月以上15年以内

※詳しくは窓口・営業担当者までお気軽にお問い合わせください。

逸店・逸品紹介

ホブソンスガーデン 甲府山の手通り店



住所：甲府市善光寺3丁目34-21
電話：0553-26-3520
営業時間：am11:00～pm5:00（不定休）

東京西麻布の高級アイスクリームの「ホブソンス」が山梨に初お目見え。場所は甲府北バイパスの「甲斐善光寺」や「かいてらす」の東。
「ホブソンス」との出合いは、オーナーの若月さんご夫婦のお話によると、自家農園である「なでしこ農園」のワインやバルサミコ酢、ジャムを直販していたところ「ホブソンス」の関係者が訪れ、バルサミコとアイスクリームとの相性の良さを指摘。話し合いを重ねる中で、「ホブソンス」とのコラボが実現、開店に至った。
「なでしこ農園」では、日本古来種との交配で生まれた「やまとなでしこ」を主としたバルサミコ作りを行うためぶどうの育成、収穫、モストコット造りに汗をながしている。
イタリア料理定番のバルサミコを日本料理にも使ってもらいたいと、料理研究家の方との交流も進めている。
店内で召し上がる「ホブソンス」のアイスクリームとバルサミコのコラボ、その味のまろやかさ、濃厚さは格別。店内に流れるご主人秘蔵のLPレコードのジャズ、CDにはない音の優しさの中、アメリカ・サンタバーバラの風と光を感じながら至福の一時をお過ごしになられたらいかがでしょうか。