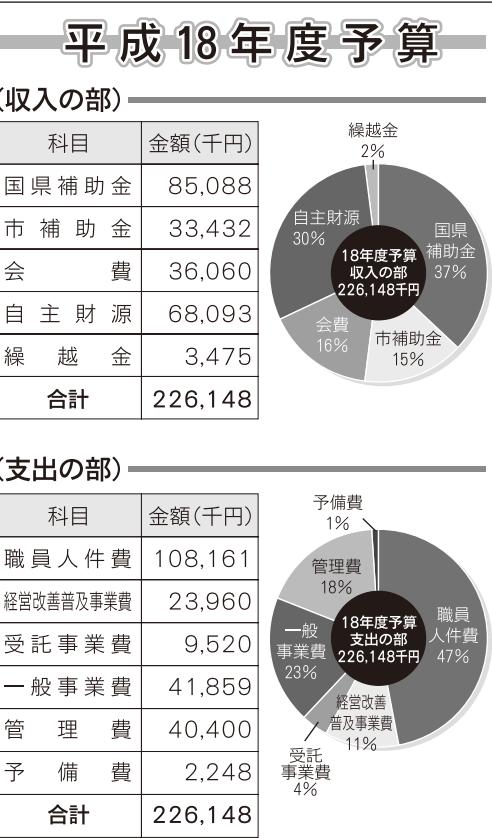


第四回通常総代会を開催



五月二十六日(金)桃源閣において南アルプス市商工会の通常総代会が、総代一〇九名(本人出席七十六名・委任状出席三十三名)の出席者と、南アルプス市や地元金融機関を来賓に迎え盛大に開催された。

小林寛樹会長の日本一の商工会を目指していると強い意気込みのあいさつの後、商工貯蓄共済特別推進期間に多大な功績を収めた若草支部、甲西支部の表彰が行われた。

議案審議には内田進理事が議長

に選出され、全ての提出議案が原案通り承認可決された。また、今年度は役員改選も行われ、小林寛樹会長、大木俊助副会長は留任、新たに市川良一副会長を含め十二名の新役員も選出された。

小林寛樹会長の日本一の商工会

南アルプス市商工会会長 小林 寛樹

この度の通常総代会に於いて会長に再任されました。日本の社会構造や経済環境が激変している中で、"地域唯一の経済団体である商工会の発展こそが地域経済の活性化の基である"という基本理念のもとに、役職員や会員各位の深いご理解を賜りながら改革を進めてまいりました。

最終目標は自立することであり、地域と協働することであり、結果として「日本一の商工会」が実現します。商工会は更なる事業を積極的に展開します。しかしその基本に必要なものは何といつても会員各位のご理解とご協力、ご指導です。これが無くてはどんな事業も成功につながりません。役職員一丸となって協力し合い、地域経済活性化に向けての具体的な行動を開します。会員各位の更なるご協力をお願い申し上げご挨拶と致します。

平成十八年度 重点事業方針

		一、商工会組織の強化	
		"自立し地域と協働する商工会"づくりを目指して	
		地域に必要とされる商工会づくり	
		事務局体制の機能強化	
		①南北センターの創設	
		②記帳センターの創設	
		③総務振興課の機能強化	
		④巡回指導体制の見直し	
		⑤年間行動プログラム表の策定	
		地区組織の設立	
		組織の拡充・強化	

(6) 市主催イベントへの協賛	(5) 特産品SHOP、ふれあいマートなどの運営	(4) 全国展開新観光事業	(3) コミュニティ紙の発行	(2) 住まいのリフォーム部会の運営	(1) 戰 廉	(3) 魅力ある事業の創出	(2) 部会活動の見直しと特別委員会の設置	(1) 強化	(4) 活力ある地域づくりへの挑戦
-----------------	--------------------------	---------------	----------------	--------------------	---------	---------------	-----------------------	--------	-------------------

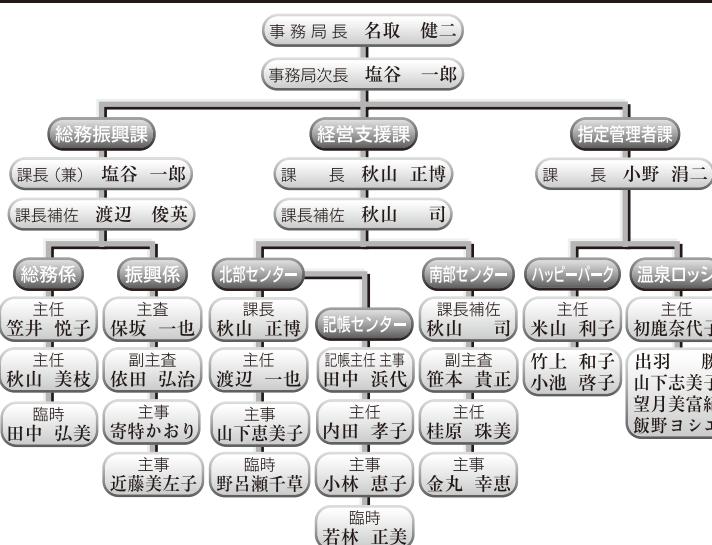
広告を掲載しませんか!

広告掲載料 表面(1,4面)カラー 30,000円(4企業)
中面(2,3面)白黒 15,000円(4企業)
発行予定日 8月第2日曜日
発行枚数 21,000枚
(南アルプス市内全戸新聞折込)
申込期限 6月30日
(申込み多数の場合は抽選)

商工会お薦めの共済

商工貯蓄共済:貯蓄・保障・融資の3つの魅力がワンパック
特定退職金共済:従業員のための退職金共済。掛金は全額損金控除
かいじ共済:従業員の福利厚生に。割安掛け金で幅広い保障をお約束
全国商工会員福祉共済:満6歳から80歳まで(3つのタイプ)安い掛け金で安心の新共済
自動車共済:安い掛け金で大きな安心。24時間事故受付、顧問弁護士や専門職員が示談交渉
小規模企業共済:国が勧める役員、事業主の退職金。掛け金は全額所得控除の対象に。
ひまわりコール:通信コスト削減の決定版。申込み書類だけの簡単手続き

南アルプス市商工会事務局機構組織図(平成18年度)



南アルプス市商工会住所一覧

本 所 〒400-0222 南アルプス市飯野2812-1
TEL 055-280-3730 FAX 055-280-3731
北部センター 〒400-0222 南アルプス市飯野2813
TEL 055-282-5733 FAX 055-284-3944
南部センター 〒400-0306 南アルプス市小笠原319-5
TEL 055-283-0503 FAX 055-283-0545

が北部センターとして、柳形支所が南部センターとして、それぞれ二ヶ所に集中化することで、業務の効率化、経費の削減を図ることが狙い。また、事務局の改革と人事異動、また指定管理課の設置に伴い、大幅な人員配置の変更となつた。(左図参照)



(北部・南部センター開所式)

北部センター・南部センターが開所

一業務の効率化、経費の削減を図る

「住み心地のよい家」ソラサネットの家

外断熱
二重通気工法

健康・快適・省エネ・耐久性を兼ね備えた、外断熱・二重通気工法
冬は暖かく、夏は爽やかに 四季を通して快適な住環境を実現します。

0120-822-224

株式会社 ナカゴミ建設

<http://sikinoie.jp>

新改
訂

外断熱
二重通気工法
冬は暖かく、夏は爽やかに
四季を通して快適な住環境を実現します。

0120-822-224

株式会社 ナカゴミ建設

<http://sikinoie.jp>

理容

●カット(シャンプー・顔剃り付) ￥3,000
●レディースシェービング(マッサージ・パック付) ￥1,500

傷んだ髪にオススメ!
初めての方もすぐにお試しされた方も
『タウン誌を見た』と言ってください
●アクアコース全メニュー ￥2,000引

(サービス期間H18.7月末まで)

美容

アクアで髪いきいき

ルーナヘアーショップ

営業時間/AM 9:00~PM 7:00
定休日/毎週月曜・第1火曜・第3日曜
予約優先制 TEL 055-283-2502

商工会の「住まいのリフォーム部会」、ご存知ですか？

第三者のチェック機能を備えた安心システムです。

住まいのリフォーム部会は、商工会加盟の建設関連業者の組織で、家や店舗などの増改築、修繕などを行っています。地元の業者が責任を持って受注から施工完了まで行い、第三者の建築士が見積もりと施工をチェックするという安心、安全のシステムです。

施工する業者は、商工会リフォーム部会の加入審査を通った58社。ボイラー、給排水などの故障から、外壁の塗装、屋根の修理、さらに新築まで、さまざまなニーズにこたえられる業者が揃っています。

第三者の建築家協会（建築士）によるチェックは、見積もりが出来上がった時の見積書・図面審査と、施工を終えた時の完成検査の2回実施し、安心も2倍。

実際に給湯器の修理を行った百々地区の小林さんは「最近はテレビなどで悪徳リフォーム業者の話を聞くので、どこに頼んだらいいか困っていました。リフォーム部会はすばやい対応と丁寧な工事で、専門家による2回の検査まであり、とても安心してお願いできました」と大満足の様子。多くの方から高い評価を得ています。

見積もりは無料。お気軽にご相談を。

事務局055-282-8441まで。



アルピー通信

旬の梅を美味しい梅干しに！

カビ対策、差し水に食酢が活躍!!



果樹王国・南アルプス市に、おいしい梅が実る季節がきました。裏の畠や庭先になった梅を、家庭で梅干しにするという方も多いはず。でもしおっぱかったり、せっかく漬けた梅にカビが出てしまったなんてことも。そこで美味しい梅の漬け方を、長谷川醸造株式会社の長谷川正一郎社長に教えてもらいました。

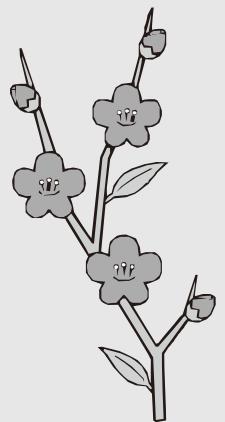
まず基本的な梅の漬け方は①よく熟した梅をたっぷりの水に2~3時間漬けてアクを抜く。②ザルに上げて水気をふき取り、梅のヘタを取り除く。③焼酎をふり、まんべんなくまぶす。④梅の重さの18%の塩を量り、その1/3量を、容器に梅を1段ずつ並べながらふっていく。⑤すべて並べ終えたら、さらに1/3量の塩を上からふる。⑥平らな皿などで押し蓋をし、梅の重さの2~3倍の重しをのせる⑦冷暗所に置き、2~3日で梅酢が上がったら、梅酢の部分に残りの1/3量の塩をふる。その後はしそが出るまで2~3週間待ってしそ漬けし、梅雨が明けたら天日干しに。

梅の美味しさは酸味と塩味のバランス。ふる塩の量（梅の重さの18%）を、しっかりと量ることが大切です。梅はなるべく黄色く熟したものを、収穫したその日に漬けてください。時間がたつと酸味がなくなり、最適な塩分量で漬けても、しおっぱいだけの梅干になっ

てしまいます。

漬けている途中で、梅や漬け汁にカビが出た時、活躍するのが食酢です。一般的には焼酎が知られていますが、梅酢が上がってたら、食酢を表面に静かに注ぎ入れておくと、カビを防げます。これは長谷川醸造独自の方法で、小梅のカリカリ漬けにも活用できるそうです。また熟しきっていない梅を漬けて、2~3日たっても梅酢が上がってこない場合も、3倍に薄めた食酢を差し水として注ぎ入れると、すぐに梅酢が上がるそうです。

おいしい梅干しができたら、梅を使った料理にも挑戦してみては。長谷川社長おすすめは「梅の炊込みご飯」。米1合に対して2粒の梅干しを、米の上に置いて炊くだけ。炊き上がりたら種をとって混ぜ合わせれば完成です。お好みで青じそやネギ、しらすをかけて。「梅の香りと味わいを存分に楽しめる絶品ご飯ですよ」とのこと。ぜひ一度お試しあれ。



商工会って？

充実の制度で、経営者を強力にサポートしています。

「商工会って何してるところ？」名前はよく聞くけれど、実際にどんなことをしているのか分からないという人は多いはず。そこで商工会の“あれこれ”について、毎号紹介していきます。

商工会は全国各地にあり、その会員数は全国で約100万人。商業や工業、サービス業などの企業経営者が加入しています。

南アルプス市商工会は加入事業所数2700業者、会員2007人と、県内最大規模の商工会です。近年はフルーツ王国ならではの果樹観光業者の加入も増えています。

商工会は企業や経営者の経営をサポートしていく、金融や税務をはじめ、経理や労働のことなど経営に関するあらゆる相談に応じています。

南アルプス市商工会では、その規模の大きさを生かして制度も充実。弁護士や社会保険労務士、ITインストラクターなど各分野の専門家スタッフによる無料相談や、会員やその事業所の従業員のスキルアップを応援する資格取得助成金などを展開し、経営者を強力にバックアップしています。

★得情報

特産品SHOP白根店 (中部横断道白根I.C近く)

さくらんぼ祭り共催 感謝セール

問い合わせ：283-6750

☆告 知：千円以上お買い上げの方に各日先着20名様に
定価千円の いつもありがとう！
“絞りたての蜂蜜300g” 父の日のプレゼント！

☆売出期間：6月15日(木)～18日(日)

《毎月第2木曜日から日曜日の4日間》

☆内 容：南アルプス市内の

特産品が勢ぞろい!!

朝採り野菜・フルーツも待ってます。

☆営業時間：午前10時～午後5時(月曜定休)



南アルプス警察署 お知らせコーナー

南アルプス市内で、交通事故が多発しています。今年に入ってから5月末までに、既に4件の死亡事故が発生し、4人の方が亡くなっています。昨年1月～12月までの1年間の死亡事故で亡くなった方は3人で、今年はすでにその数を上回っている深刻な状況です。

死亡事故4件のうち、3件は出会い頭の衝突で、また2件はシートベルトの未着用、1件はチャイルドシートの未着用でした。南アルプス市内はここ数年、道路網が急速に発達していることもあり、交通事故全般において出会い頭の衝突が増えています。

果樹が茂るこれからは、さらに見通しも悪くなり、危険は増えるばかり。交通事故を防ぐには、1人ひとりの心がけが大切です。シートベルトの着用など基本をしっかりと守り、安全運転をしましょう。

●平成18年度 山梨県警察官採用受付

□受験資格 ○昭和51年4月2日以降に生まれた者

○学校教育法による卒業した者、もしくは平成19年3月までに卒業見込みの者

□試験職種 ○警察官A 大学卒（男性、女性／武道指導、女性）

○警察官B 高校・短大卒（男性、女性）

□受付期間 平成18年7月26日(水)～平成18年8月25日(金) <試験案内・申込書配布開始日 平成18年7月7日(金)より>

詳細等については南アルプス警察署 警務課までお問い合わせください。TEL 055-282-0110 (内線212 担当 小林)



子育て世代のためのフル装備の家

有限会社 エンドウ 工務店

ローコスト住宅研究会

南アルプス市寺部1544-1
FAX 284-8081
Eメール ie-endo@cvk.ne.jp



TEL 284-8080

無料!小冊子プレゼント 家づくりをはじめる前に必ず読んでください。

南アルプス市下水道排水設備指定店

(屋内排水を公共下水道に接続、市役所等関係機関への手続)

一般土木工事

有限会社 清栄工業

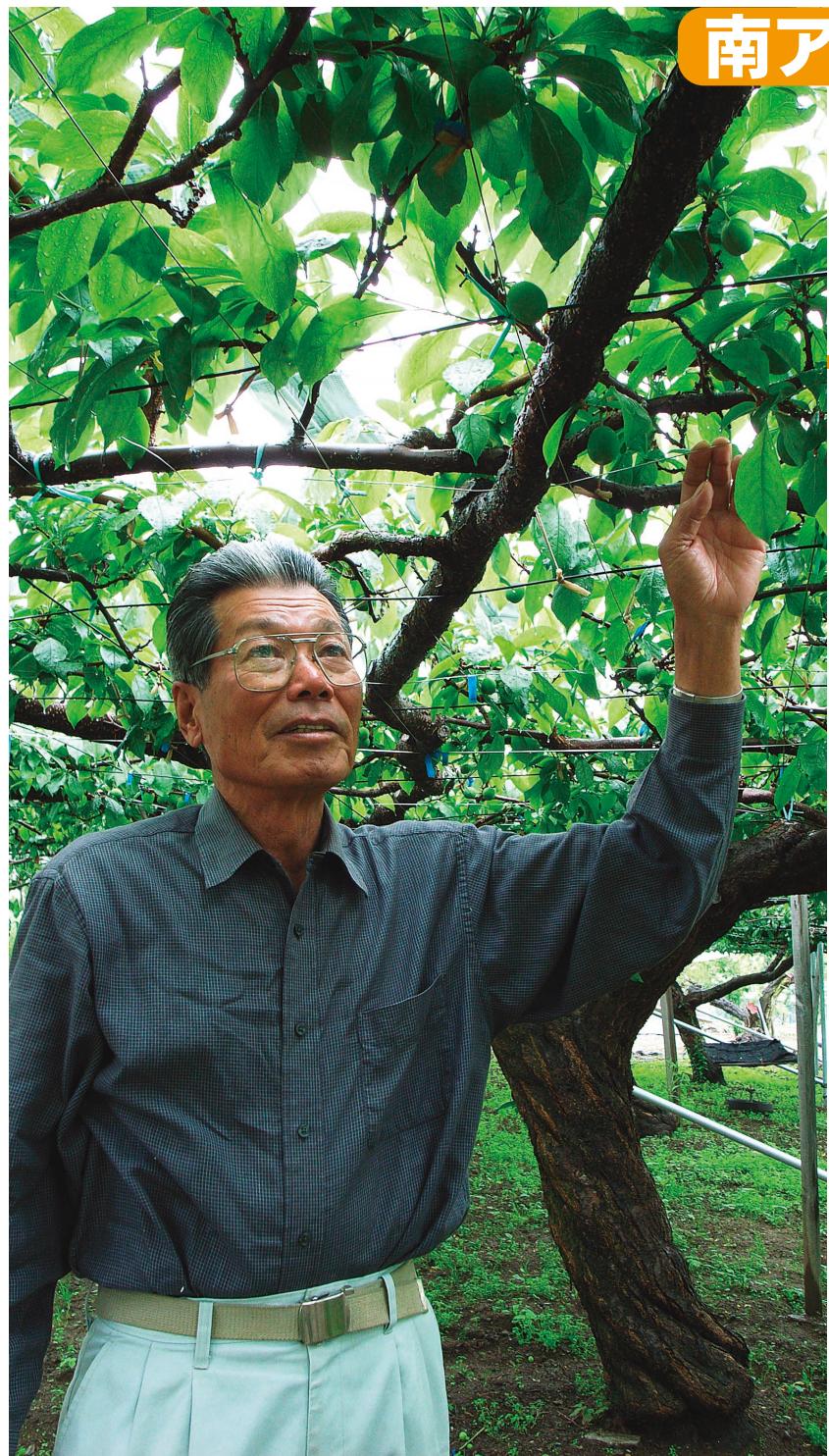
南アルプス市有野3650-9
TEL.055-285-3989 FAX.055-285-3564



アルピー通信 創刊のお知らせ

南アルプス市商工会では、本年6月より年6回、市民向けコミュニティ誌“アルピー通信”を発行します。市民の皆様が相互に情報交換できる場として毎回多彩な情報を届けていきたいと思います。多くの情報を寄せ下さいますようお願い申し上げます。

発行：南アルプス市商工会 TEL 055-280-3730 FAX 055-280-3731



高石さんご自慢の貴陽棚栽培農園

The image displays two restaurant menus from different establishments. On the left, the Orchard Sashimi Restaurant menu lists various sashimi items like salmon, yellowtail, and scallop, each with a price. On the right, the Nambutsutei Ramen Restaurant menu lists ramen and udon noodle options, also with their respective prices. Both menus are presented in a clean, modern style with clear text and small images of the dishes.