

CONTENTS 68

目次

トピックス

- ・年末年始にご利用いただけるATMコーナーのお知らせ... 1
- ・**ちょっとお知らせ** ATMコーナー廃止のお知らせ 1
- ・新たな事業活動・新たなサービスなどを計画している 企業経営者の皆様へ ... 2
- ・株式会社 中元本店 取締役工場長 中元 順一朗さん ... 2
- ・理事会だより A
- ・くれしん主要計数 B
- ・瞬間高温高压焼成法 有限会社 瀬戸鉄工 3
- ・予約社会 4
- ・第2回「ありがとうの手紙」優秀作品決定 4
- ・12月・1月の行事予定 4
- ・相談会スケジュール 4

くれしんNEWリーダーズクラブ(メンバー紹介)

探訪「ものづくり技術」
理事長からひと言

トピックス

年末年始にご利用いただけるATMコーナーのお知らせ

1月1日は休止させていただき、12月31日、1月2日、1月3日については一部のATMコーナーで営業を行います(所定のご利用手数料が必要となります)。なお、12月30日まで、および1月4日以降は通常稼働いたします。

ご確認の上、最寄りのATMコーナーをご利用ください。

12月31日、1月2日、3日にご利用いただけるATMコーナー
(ご利用時間帯の表示のないATMコーナーご利用可能時間は9:00~19:00です。)

呉中央地区		広・阿賀・仁方地区	広島地区	東部地区
本店営業部 8:00 ~ 19:00	ゆめタウン呉出張所	阿賀支店	広島支店	安浦支店
中通支店	呉そごう 9:30 ~ 17:00	広東支店	安芸支店	竹原支店 8:00 ~ 19:00
本通支店	シティパルク呉店	広北支店	矢野駅前支店 8:00 ~ 19:00	川尻支店
荒神支店	呉駅 8:45 ~ 19:00	広中央支店 8:00 ~ 19:00	マダムジョイ矢野店	安芸津支店
三城支店		ジャスコ広店	西条・黒瀬地区	安芸津中央出張所
海岸支店	焼山地区	新広駅	西条支店	藤三竹原
吉浦支店	焼山支店 8:00 ~ 19:00	郷原支店	西条南支店	
宮原支店	焼山南支店	仁方支店	ゆめタウン東広島 9:30 ~ 19:00	音戸・江田島地区
警固屋支店	本庄出張所		黒瀬西支店 8:00 ~ 19:00	音戸支店
呉駅前出張所 8:00 ~ 19:00	コープ焼山		ゆめタウン黒瀬 9:30 ~ 19:00	ゆめタウン江田島 10:00 ~ 19:00

セブン銀行のATMでは、当金庫のカードが年末年始も毎日ご利用をいただけます。
くわしくは、くれしんの窓口までお問い合わせください。

ちょっとお知らせ

ATMコーナー廃止のお知らせ

川尻中央出張所のATMコーナーは、川尻支店の新築移転工事に伴い、平成20年12月31日 をもちまして廃止させていただきます。長い間のご利用ありがとうございました。今後は川尻支店のATMコーナーをご利用くださいますようお願い申し上げます。

新たな事業活動・新たなサービスなどを計画している企業経営者の皆様へ

～くれしんが「経営革新計画」の申請手続きをお手伝いします～

経営革新計画とは？

「中小企業の新たな事業活動の促進に関する法律」に基づき、今日的な経営課題にチャレンジする中小企業の新たな取組みを政府および都道府県が幅広く支援する制度で、全業種を対象に実施しています。経営革新計画承認後の支援策には、設備導入資金の特例や、信用保証協会による保証枠の拡大、全国規模の商談会へ参加費用の助成、税制面での特例措置などさまざまな支援を受けることが可能となります。申請においては、新たな取組みに関する内容や中期計画（3年～5年）、事業戦略をまとめた書類などを広島県の担当所轄へ提出する必要があります。

「経営向上パワーアップサポート」で御社の新規事業・新サービスなどの相談を承ります。

くれしんでは、企業経営者の皆様を対象としたサービス「経営向上パワーアップサポート」を行っています。「経営向上パワーアップサポート」では、販売手法・経営計画の策定・投資計画・資金繰り等の経営に関する相談業務を中心に行っていますが、新たに「経営革新計画申請手続きのサポート」を加えて、サポートメニューを充実させました。

経営革新計画に関するご相談や申請手続きのサポートでは、経営革新計画に関する相談および経営革新計画の申請時に必要な中期計画書の作成や事業戦略の立案サポートを行います。企業の皆様の新たな取組みを後押しし、経営革新計画の取得にチャレンジする企業を積極的に支援いたします。まずは、気軽にご相談下さい。



ご相談窓口： 営業店支援本部 経営支援センター 0823-24-1195

くれしんNEWリーダーズクラブ(メンバー紹介)

株式会社中元本店は、「ラムネ」「げんまい」「ミルクケーキ」など昔ながらの清涼飲料水、「広島菜漬」「田舎沢庵」「奈良漬」など手作り漬物、「黒豆の煮豆」「ちりめんの佃煮」「塩昆布」など佃煮、といった食品を製造しているメーカーです。大量生産はできませんが、作り手一人一人が気持ちを込めて丁寧に作り、「トビキリの商品」としてお客様にお届けしています。なかでも漬物は、原材料と製法にこだわり地元の農家さんと提携し、ご飯にぴったりな野菜を漬け込み、製造しています。

また、今年11月には「豊島大橋開通」の記念にと、島に吹くのどかな潮風をイメージして作り上げたラムネ『塩ラムネ』を開通イベントにて試飲販売したところ、好評をいただきましたので、現在、来春の商品化（パッケージ化）を目指し、さらなる開発に取り組んでいます。弊社は、“食べていただいた方に喜んでいただけるように”を物づくりの基本として、これからもより多くの人に受け入れられる商品を製造していくように日々研究を重ねてまいります。

株式会社 中元本店
取締役工場長
中元 順一朗 さん
くれしんニューリーダーズクラブ 副会長



当会では新規会員を募集しています。お問い合わせ くれしん NEW リーダーズクラブ事務局(担当:落合 TEL0823 - 25 - 6826)

理 事 会 だ よ り

当金庫の理事会は原則月1回開催され、金庫運営の重要事項が審議、決定されます。
現在のメンバーは常勤理事9名、非常勤理事5名で、監事3名も同席します。

11 月 理 事 会 (11 月 19 日開催)

1 報告事項

平成20年度9月期 自己査定結果および貸倒償却・引当の状況について
「金融サービス業におけるプリンシプル」への当金庫の取組みについて
くれしん環境自主行動計画について
「反社会的勢力に対する基本方針」の制定について
平成20年度コンプライアンス実践プログラムの実施状況について
各本部・連結子会社のリスク管理方針への取組状況について
川尻支店の新築移転について
理事と金庫の取引状況について

2 主な質疑応答

- ・ 平成20年度9月期 自己査定結果および貸倒償却・引当の状況についての報告の後、理事長が「新聞紙上では、景気の悪化が鮮明で、メガバンクの不良債権が増加しているといったものが窺えるが、当金庫にはそのような雰囲気は感じられない。また、メガバンクは、中小企業取引を減少させているようであるが、当金庫では、中小企業との前向きな融資が増加している。」と当地域の景況感について述べた。
- ・ 川尻支店の新築に関わる建築費用及び今後のスケジュール等について報告の後、「新しくできる川尻支店の土地は当金庫の所有なのか」との質問あり、理事長より「旧芸陽信用金庫の土地で、国道に面しており、立地条件も優れている。」と説明があった。

3 今後の行事・活動について

地区別相談懇談会およびアクティブベースくれ選考会、年金旅行、ふれあいソフトテニス大会、川尻支店竣工式の開催日・活動日程について報告。

「金融サービス業におけるプリンシプル」とは、

金融機関等が業務を行う際、また金融庁が行政を行うにあたって、尊重すべき主要な行動規範・行動原則と考えられています。具体的には法令・自主規制等の遵守、利用者の情報保護の徹底、利用者の財産の適切な管理、適切かつ効率的な経営管理・ガバナンスの構築、適切なリスク管理体制の整備等・・・があげられます。

理事会だよりについてのご意見、ご質問は、経営管理本部経営企画グループ
(電話：0823-25-6822)または最寄の営業店にお寄せください。

くれしん主要計数

項 目		平成 20 年 11 月末	前年(19/11 月)比	前期末(20/3 月)比
主 要 勘 定	預 金 積 金	6,296 ^{億円}	168	48
	うち法人	834	15	27
	個人	5,350	137	64
	貸 出 金	3,684	126	101
	うち法人	2,203	125	98
	個人	1,286	3	8
	有 価 証 券	1,941	2	31
	預 け 金	969	42	76
	預 り 資 産	480	13	11
	損 益	資 金 運 用 収 益	8,537 ^{百万円}	149
うち貸出金利息		6,249	96	
資 金 調 達 費 用		1,398	114	
うち預金利息		1,353	86	
役 務 取 引 等 収 支		287	138	
経 費		5,714	38	
コ ア 業 務 純 益		1,753	92	
会 員 数		69,357 ^人	456	95
店 舗 数		46 ^店	3	1
うち出張所		3	1	1
店 外 A T M	44 ^{箇所}	2	1	
	うち共同設置	18	0	0
役 職 員 数	759 ^人	6	32	
	うちパート	16	6	4

注 本表に掲載する計数は、原則として単位未満を切り捨てて表示しております。
 主要勘定については補正前計数を使用し、損益は平成 20 年 4 月～ 11 月の累計
 で掲載しています。
 なお、本表に掲載する計数は、会計監査人の監査を受けておりません。

探訪“ものづくり技術”

瞬間高温高圧焼成法
～ 有限会社 瀬戸鉄工 ～

私たちが生活している地域は、昔から「戦艦大和」の建造に象徴される“ものづくり技術”に優れ、戦後の造船、自動車、鉄鋼など産業発展の原動力となり、それは現在も脈々と流れています。こうした“ものづくり技術”こそ、当地の経済・産業の活性化・再生のポイントとなるのではないのでしょうか。このコーナーは、当地ならではの“ものづくり技術”を求めて探訪し、紹介するものです。今回は呉市川尻町の有限会社瀬戸鉄工（瀬戸勝尋社長）にお伺いしました。

鉄工所で焼きいりこ？

同社は、皆さんがよくご存知の、いりこやえびをそのままプレスして薄焼き煎餅にした「焼きいりこ」「焼きえび」を製造しています。創業は昭和45年、当時は社名の通り鉄工所を営んでいましたが、縁あって（隣の工場が樹脂の成型をしていたことから）自動車メーカー・家電メーカーの樹脂の成型を行うようになりました。その後、樹脂成型の技術を活かし食品メーカーの食品容器（ポット）の製造をはじめました。（昔よく食べていた懐かしい珍味が入っている・・・あの容器です。）当時、その食品メーカーで作っていた「イカの姿フライ」の一次加工には成型品を一枚一枚手でひっくり返すという手作業の工程がありました。これを見ていた先代社長は、「これを何とか自動化できないものか」と考えた末に、平成4年、一次工程を自動化した自動食品焼成装置を開発しました。



本社工場

さらに先代社長は、この自動食品焼成装置を自社で稼働させ、「イカの姿フライ」の一次加工を行い、半製品を食品メーカーへ供給することにしたのです。こうして同社は鉄工所から食品業界へ携わることとなりました。

現在では、同社独自の瞬間高温高圧焼成法により、完全無添加自然食品の「焼

きいりこ」「焼きえび」を始めとして、広島県産の牡蠣を使った「焼きだしかき」や農林水産大臣賞を受賞した「焼きだしふく」等の天然だしの製造を行っています。

【瞬間高温高圧焼成法】

鉄工所が持つプレス技術を活かし、同社が独自に開発した製法で、いりこやえびを瞬時に高温で芯まで焼き上げます。それにより、栄養素を損ねることなく、生臭みを取り除き風味を強化し、さらに、旨み成分の抽出効果を高める技術です。

広島県産の玄米を使用した雑穀ごはん

同社では、現代人の健康の改善やダイエット食品として人気が出てきた雑穀を、炊くことなく、もっと手軽に食べることができないものかと考え、同社の持つ製法・加工技術により、広島県産の玄米を含んだ国産14種類の雑穀を、瞬時に高温・高圧で焼き上げた「雑穀ごはん」の商品化に成功しました。“アツというまに雑穀ごはん”は炊けたご飯に混ぜるだけなので栄養素を壊すことなく、食べたい人が食べたい時に食べられる、まさに忙しい現代人にピッタリな健康食品と言えます。

【国産14種類の雑穀】

玄米（広島県産）・胚芽押麦・大豆・もちきび・もち粟・ひえ・丸麦・もち黒米・うるち赤米・もち赤米・はと麦・高きび・黒豆・小豆の14種類です。

これからの夢

「先代が焼きいりこを作るきっかけとなった、『骨がよわくなった子供たちにカルシウムを取らせてあげたい』という健康を願う気持ちを大切に引き継ぎ、健康にいいとされる食材を食べやすく、いかに体に取り込んでいくかをコンセプトに、新しいかたちの食育を考えていきたい。また、“モットイナイ”の精神で、商品にならない、捨てられてしまうような食材を用い、簡単に調理ができ、しかも天然素材にこだわった食品の商品化に取り組んでいきたい。」と熱く語っておられました。



アツというまに雑穀ごはん
シリーズ



瀬戸 勝尋 社長

くれしんは、これからも地域に根付いた、他に誇れる“ものづくり技術”を応援します！

理事長からひと言.....

予約社会

1991(平成3)年秋、台風13号一過、私は松江に赴任した。そしたら、広島カープが優勝した。すっかり嬉しくなり、着任あいさつも兼ねて、職場の全員(約50人)に紅白饅頭を振る舞いたいと申し出た。しばらくして秘書が飛んで来て「支店長、紅白は今日のことにはなりません」。何故なら「饅頭が50人分揃わない、それに箱もない」と云う。東京のデパートでは毎日山のように積んであるのに。さらに箱とは 饅頭には箱がいるんだ、松江では。紅白各50個買って来て1人2個づつ持って帰ってもらえばよいと思えばばからなかった私はとても野蛮人!だった。でも喜びの気持はその日のうちに、とっていると、また秘書が飛んで来て「餅なら何とかかな」と。私はすかさず「そ、それをお願いします」と声を弾ませた。



理事長 大年 健二

後日、その話を地元銀行の頭取にしたところ、「その日は無理、当地(松江)では何でも前もって予約しておかないと」とのこと。その目で観察してみると、当地はまさに予約だらけ。タクシーに流しはいない、すべて呼出し。料理店・食事処も10分前でも予約の電話を入れる方がよい。もちろん、前日までに予約すると、お店は「たいへん喜びます」。ちょっと話がズレるかもしれないが、商品の購入も予約(?)。山陰は全体に、消費における通信販売の利用度が高く、当時、通販の先進地だった。

要予約は面倒だし、野暮ったい感じもする。しかし、山陰は人口が少ない。松江も米子も鳥取も15万人ほどで、呉より小さい。そういう需要の少ない所では、お客様にちょっと手間だが予約してもらって、仕入や設備の無駄を極小化して、良質の材、サービスを安定供給することが結局のところお客様の満足度を高めることになると考えられている。それに、予約も慣れてくるとさほど苦にならない。予約の電話で知り合いに(なったような気に)なり、お店へ入ると「お待ちしちよりました」、タクシーに乗込むと「お待ちせしちよりました」と、初めてなのに“一見さん”ではない、この親しさ~楽しさは何だ、ということに。

人口減少社会ではどうしても予約の有用性が強まると思う。それは、その社会を効率よく動かすカギのひとつであろう。さらに予約することでコミュニケーション量が増大し、その質も高まるかもしれない。そういう観点から“地域”金融機関もお客様との取引におけるコミュニケーションのあり方を再考してみる時期が来ているように思う。

第2回「ありがとうの手紙」優秀作品決定



当金庫では、呉市内の中学生を対象にくれしん「ありがとうの手紙」の募集を行い、応募いただいた11校・569点の作品を全国信用金庫協会のしんきん『ありがとうの手紙』キャンペーンに重ねて応募しました。その中から橋

本梨花さんの作品が、見事に全国信用金庫協会「まちのえがお賞」に選ばれました。さらに、呉大学及び呉工業高等専門学校の4名の先生方に作品の選考をお願いし、優秀賞5作品(まちのえがお賞を含む)、努力賞26作品を決定、平成20年11月19日に表彰式を行いました。

なお、入賞作品は文集として呉信用金庫の各営業店のロビーでご覧いただけます。

全国信用金庫協会
「まちのえがお賞」

橋本梨花さん 呉市立安浦中学校3年

くれしん 竹田百花さん 呉市立吉浦中学校3年
「優秀賞」 藤原祐葉さん 呉市立安浦中学校3年
(4作品) 高光子さん 呉市立川尻中学校2年
藤井園子さん 呉市立安浦中学校2年

12月・1月の行事予定

12月 ...

第5回地域活性化支援制度「グッドラック」目録贈呈式 12/22日

1月.....

くれしん経営アカデミー セミナー 1/22日

くれしんNEWリーダーズクラブ 新年互礼会 1月下旬

相談会スケジュール

法律相談会

毎月第1.第3金曜日
(午後1時~午後3時)
12, 19 広中央支店
1, 9 本店営業部
1, 16 広中央支店

税務相談会

毎週水曜日
(午前9時~午前12時)
12, 24 広中央支店
1, 14 西条支店

年金相談会(随時実施)

本店営業部
常時予約可

ゆめランチ相談会

年金相談
毎月第2日曜日
(午前10時~午後5時)
金融商品・住宅ローンの
相談は随時受け付けています

お問い合わせ・お申込みは、
「地域貢献グループ」まで!

TEL0823-25-6826