



【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 愛旅館ビル3F TEL052-241-2312-FAX052-241-2313

和菓子に学ぶ！経営研修会開催	1～2
事業者向けカスハラ無料相談窓口	3
全国中華料理業埼玉大会開催	4～5
名誉会長連載「今日という日に思うこと」	6
「チャーラー祭り2025秋」が終了	7
連合会講習会「食物アレルギーについて」	7
中華組合新年会のご案内	8
物資委員会からお知らせ	8
支部だより	8
節分には中華恵方巻きを売りましょう	8
指導センター一税務講習会のご案内	8



今年の経営研修会は、「和菓子に学ぶ中華点心の技法」と題し、地元の人気店で老舗の株式会社亀屋芳広さんに講師を依頼しました。研修に先立ち、代表取締役社長花井芳太郎氏から、和菓子の企画・開発に尽力すると同時に、日本文化の保存と発展に取り組む経営方針を伺いました。



令和7年度 愛知県中華料理経営研修会を開催 テーマ

(収益力向上セミナー)

日時 10月9日（木）
会場 東邦ガス・プロ厨房オイシス

講師は製造部課長和菓子部門統括の中村義隆氏、アシスタントは製造部和菓子ライン課の岡村茉依氏に担当していただきました。



日本の和菓子と中華点心は、味も形も共通点が多々あります。大きく異なる点があります。それは、多くの点心は出来上がりを温かいうちに味わうものが多く、時間が経てば硬くなり日持ちしません。一方、和菓子は温かくなくとも美味しいし、作り置きができる、日持ちが良く、すぐには硬くなりません。この違

林名誉会長による 主旨説明

いはどこから來るのでしよう？一番は材料の粉で、和菓子の餅や饅頭も、實に纖細に粉を選んで使い分けているようです。

今回の研修会では、亀屋芳広さんに「中華点心」の参考になる和菓子の紹介をお願いしましたが、皆さんに和菓子の製法を覚えてほしいという意図ではありません。冷めても美味しい、作り置きができる、日持ちが良い、といった和菓子の利点を、メニュー開発、時短、合理化へのヒントにしていただければ幸いです。





マンゴー大福

マンゴープリンも今では中華点心の定番でしょう。滑らかでもちもちとした食感をイメージし、**白玉粉**で柔らかい大福を作つてみました。マンゴーの風味を効かせるため、餡はあっさりした**白餡**、対照的に大福本体は明るいピンクにしてみました。

桃饅頭

中華点心の「ももまん」は「あんまん」、「肉まん」と同じくドライイーストやベーキングパウダーを使用し、温めていただく蒸しパンに近いです。和菓子の桃饅頭は、生地は上用粉にすり芋(伊勢芋)を加え、餡は小豆こし餡。生地が滑らかでしっとりし、すり芋を加えたことで、蒸した後、表面に艶がでます。

実演の後、参加者は「粉、餡の選び方はどう決定するのか」など、さまざまな質問が寄せられ、中村氏からは個々に丁寧に説明をしていただきました。研修後の感想・意見では、「講師の説明がとても丁寧でわかりやすかった」「和菓子の技法を初めて見て勉強になりました」という感想が多い一方、「会場が遠い」「モニター、鏡がない部屋だったので見づらい」といった不満もあります。

今後どのような研修会を望むか、では、「中華にとらわれない幅広い分野の研修」「原価率の理」「SNSでのプロモーション方法」などのお問い合わせがありました。さらには、「いろいろなジャンルとのコラボ」「大衆店の参考になる企画」などの要望がありました。いずれも今後の組合事業にむけて、貴重な参考意見とさせていただきます。

研修会では3種の和菓子を紹介していただきました。3種異なる粉で生地を作り、食感もさまざまですが、亀屋芳広さんの一番のこだわりは「餡」。国内産小豆を丁寧に焼き分け「甘さ」「粘り」「かたさ」が異なる餡を和菓子の種類により使い分けています。

「餡のエキスパート」中村氏からは、生地を形作る技術とともに、餡の焼き分け、使い分けについても解説いただきました。

杏仁餅

中華点心のイメージといえば、まず杏仁豆腐。ここでは道明寺粉（全粒）でつぶつぶ食感の生地で杏仁風味の小豆餡を包み、仕上げにココナッツファインをまぶし、ザクザク食感も加えました。

桃饅頭

中華点心の「ももまん」は「あんまん」、「肉まん」と同じくドライイーストやベーキングパウダーを使用し、温めていただく蒸しパンに近いです。和菓子の桃饅頭は、生地は上用粉にすり芋(伊勢芋)を加え、餡は小豆こし餡。生地が滑らかでしっとりし、すり芋を加えたことで、蒸した後、表面に艶がでます。

**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。

A poster for a handwashing campaign. It features a large speech bubble at the top containing the Japanese text "みんなで守ろう 正しい手洗い" (Everyone let's protect by washing hands correctly). Below the speech bubble are four cartoon characters: a woman with glasses, a male chef in a white uniform, a female chef in a white uniform, and a boy in a blue shirt. The boy is shown splashing water from a pink bucket onto his hands. To the right of the characters is the text "あなたの手洗い 大丈夫?" (Is your handwashing okay?). At the bottom left, there is a QR code and the text "【QRコード】(2面)". On the right side, there is a QR code and the text "【QRコード】(2面)". The bottom section of the poster has a yellow background with the text "ノロウイルス食中毒予防 強化期間 11月1日～2月28日" (Norovirus food poisoning prevention强化 period November 1st to February 28th) and a small illustration of a person.

中国料理食材専門問屋
取り扱う商品は10,000種以上

ニイハオ!
你好!
谢マ!

新発売!!
ヴィーガン味霸

お客様の繁盛をお手伝いします
株式会社 **廣記商行**
名古屋支店
TEL (052) 355-2180 (ニイハオ)
FAX (052) 355-2800
<http://www.koukishoko.co.jp/>

創業融資

事業計画作成支援 (5万円~)

まずはお電話を!
052-508-7006

税理士 中小企業認定支援機関
後藤会計事務所
名古屋市北区柳原一丁目17番15号
FAX 052-508-7032
<http://www.keiri-nagoya.com>
<http://www.yuushi-nagoya.com>



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 名古屋支店
TEL (052) 84-2621 FAX (052) 84-2622
<http://www.yamasancorp.com/>

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倍算定!!
ご入会はアミカ各店舗にて受付中!

愛知県内 24 店舗

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!
お問い合わせは事務局まで
TEL 052-241-2312



愛知県カスタマーハラスメント防止対策事業(啓発及び相談・助言)
(本事業は愛知県より株式会社パソナが受託し、運営しています)

事業者向けカスハラ相談窓口



2025年10月1日

『愛知県カスタマーハラスメント防止条例』施行

ご利用
無料

相談員が丁寧に回答します

必要に応じてハラスメント対策や労務管理の専門家をアドバイザーとして派遣します

相談内容
(事例)

- カスハラ防止対策として、何から始めたら良いのでしょうか?
- 従業員を守るためにマニュアルを整備したいのですが、注意点はありますか?
- カスハラを受けた場合には、どのように対応したら良いのでしょうか?
- どこまでが正当なクレームでどこからがカスハラとなるのでしょうか?



ご利用
対象

愛知県内に本社または事業所がある企業・団体等

まずは、下記までご相談ください。

電話

TEL 052-990-6287

月～金曜日 9:00～18:00

※土日、祝日及び12/29～1/3は除く

ご利用
方法

オンライン
(相談フォーム) <https://forms.office.com/r/MrFqcw2UHg>



詳しくは裏面をご覧ください。

カスハラについての参考情報はこちらをご覧ください <https://no-customerharassment.pref.aichi.jp>

愛知県 NO カスハラ

「カスタマーハラスメント」の具体例

大声・暴言



執拗な
クレーム



長時間の
居座り



不当な要求



第56回全国中華料理業埼玉大会

以食伝愛～食を以って愛を伝える～

令和7年11月4日（火）代表者会議
11月5日（水）大会式典・記念講演会

会場 パレスホテル大宮
近代化展・物産展・交流会

大会式典

技術の継承、次代への承継！
心を掴め、胃を掴め、満足こそが笑顔の源

埼玉県組合主管の全
国大会は、全国組合員
総勢約180名、愛知県組
合からは14名が参加し、
大宮市で開催されました。

大会式典

開会に先立ち、今年
度まで亡くなられた
方々に対し黙とうが捧
げられました。

続いて清水秀逸実行
委員長から「以食伝愛
」食を以つて愛を伝え
るこの使命を以つて
我々の業界をもつと活
性化し、より良くして
次の代に渡す、そうい
う心構えで活動してい
きました。」と挨拶が
ありました。

光森全中連会長による
所信表明

私たち生活衛生業界
を取り巻く環境は今まで
に経験した事の無い
原材料の高騰、賃上げ、
光熱費の値上げが経営
を圧迫し、加えて組合
員の高齢化、後継者不
足からくる組合員の減
少など、厳しい状況が
続いている。

組合員の減少対策は、
やはり個々のお店を訪
問し、金融公庫の有利
な融資他、様々なメリッ
トがあることを説明し
ていく事が重要です。

今回のテーマは「以
食伝愛」。ブロックごと
の料理研修、料理コン
テストを活用して独自

のメニューを開発し、
ご来店いただくお客様
に、食を以つて愛を伝
え、中国料理の更なる
魅力を伝えていきま
しょう。

全中連会長の所信表
明、埼玉県知事（代読）
の挨拶に続き、厚生労
働省健康・生活衛生局
長表彰、全国中央会理
事長感謝状、全中連会
長表彰、全国中華料理
コンテスト受賞者の表彰
式が執り行われました。
※紙面都合により、愛
知県組合の受賞者につ
いては、料理コンテスト
受賞者は次ページ掲
載、その他の受賞者は
組合だより1月号に掲
載させていただきます。



技術の継承、次代への承継！

銀座ママに学ぶ！
経営術と心に響く
「おもてなしの心」

講師 日高 利美 氏



私のお店の従業員たちに最初にお願いしていることは、
楽しく働くこと。そのためには経営者自身が楽しく仕事をする姿を見せることが大切です。

○ 誇りを持つ
自分のお店にプライドを持つことで仕事をしていくことです。この3つが揃うと、信頼される人になり、良い人脈を永く築くことができるのです。以下略

○ プロ意識を持つ

プロ意識があるかないかで働く姿勢、学ぶ姿勢に変化がでてきます。
○ 楽しく働く
楽しくないと続けられません。そのためには経営者自身が楽しく仕事をする姿を見せることが大切です。

ちゃんとチェック!

最低賃金

愛知県 最低賃金

1,140円

令和7年 10月18日 時間別

事業者の方は賃上げを支援する「業務改善助成金」を活用しよう

業務改善助成金センター

組合だより1月号に掲載されています。

業務改善助成金センター

業務改善助成金センター

次回兵庫県大会は令和8年10月20日(火)に開催されます。式典の最後に、次期大会の主管組合となる兵庫県組合張元理事長に委嘱状授与が行われ、全中連旗が、埼玉県から来年の開催地兵庫県に引き継がれました。



来年は兵庫県大会



芝芥末鳳尾蝦球
(芝海老のからし風味)



銀賞受賞！料理の部
昭和支部シノワーズ南翔
楊 晓崇
テーマ「海老」
全国中華料理コンテスト

大会併催
第13回



近代化展・物産展では各社の試飲、料理コンテスト参加作品の展示会場
試食、お土産販売も盛況

**毎月15日は
中華の日**

次回の「組合だより」
発行は1月予定

**同業者の方を
ご紹介下さい！**

同業の方で未加入の方に、ぜひ「愛知中華組合」を紹介下さい。

052-241-2312

**業務用エアコン
クリーニング
1台から
承ります!!**

22,000円 (税込)

株式会社 enlink

〒461-0001 名古屋市東区泉3-6-19 Tel:052-887-6983
ura@enlink.nagoya Mobile 080-4156-6356 担当/瀬川

交流会では他県の方々と旧交を温め親睦を深めました。アトラクションに草加よさこい振興会・チーム清門の皆さんのはん刺と踊りが披露され、会場



が大いに盛り上がりま



麺物語

麺を柱に食材・ノウハウまで
総合プロデュース
ニーズからの発想
=あんどうり
=めのがたり

株式会社 太陽食品

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

ユニフォームの事なら
何でもご相談ください

株式会社 サンユニフォーム

当社2~3F ショップ&ショールーム
052-222-0111

〒460-0003 名古屋市中区錦 1-13-11

東邦ガスの体験型業務用厨房ショールーム

プロ厨房 オイシス

プロの厨房に、プロの答えを！

《お問合せ先》
TEL:052-653-7775 FAX:052-653-7791
(土曜・日曜・祝日を除く9時30分~17時)

東邦ガス プロ厨房オイシス

<https://gasmo.tohogas.co.jp/oisis/>

KIRIN

一番搾り

KIRIN BEER
一番搾り

Brewed from only the finest hops for a crisp, delicious taste.

ストップ！20度未満飲酒は法律で禁じられています。お酒は楽しめ酒です。
お酒を飲む方へ 貴重な飲酒はやめましょう。

交流会



名誉会長 林 永芳

今日という日に思うこと

先人のいろいろな言葉をひも解いて、言葉というものの大切さや不思議さ、また、遠い歴史を旅してきましたが、今年から少し指向を変えて、現代に目を向けて、仕事をしながら感じたことをエッセイ風に書いてみたいと思います。個人的に思うことや感じることも書きますが、笑って許してください。

第42回 高市総理に期待する日本の再生

日本に初めて女性の総理大臣が誕生した。長い間、女性の社会的地位の向上が語られてきたが、ようやく本当の意味で男女平等の時代が動き出したのではないかと感じる。いま、日本は新しい常識の中に足を踏み入れつつあるように思う。

高市総理が就任してから、まだ日も浅いが、その間に次々と政策を打ち出し、実行へと移している。何より印象的なのは、反対意見や批判に対しても、逃げずに自らの考えをはっきりと示す姿勢だ。ごまかしや、聞かれても答えをばかずような政治答弁には、国民も長くうんざりしてきた。高市総理の言葉には、久しぶりに真っすぐな信念を感じる。

彼女は、松下電器の創業者・松下幸之助氏が政治の刷新を願って設立した「松下政経塾」の出身でもある。松下氏は、志ある政治家を育てることで日本の将来を変えようとした。その理想が、いまようやく実を結びつつあるようにも思える。松下氏が夢見た「民の繁栄を基盤とする政治」が、女性リーダーの手によって花開こうとしているのかもしれない。

正直に言えば、私は以前、女性は理屈より感性で物事をとらえる傾向があると思っていた。だが、高市総理の政策を見ていると、その先入観がいかに浅はかだったかを痛感する。彼女は日本の財務の流れを的確につかみ、積極的な財政運営を掲げている。数字の裏にある人の暮らしや社会の動きを理解してこそ、眞の政治判断ができるのだろう。

私は以前から、日本の予算のあり方に疑問を感じてきた。企業であれば、損益計算書だけでは経営の健全性は判断できない。貸借対照表（バランスシート）を見なければ、会社の本当の姿はつかめない。ところが国の予算は単年度決算が基本で、長期的な資産・負債の状況が国民に十分示されていない。高市総理には、こうした古い仕組みにもぜひメスを入れてほしいと願う。女性の財務大臣の登用もとてもいいなあ。片山さつきさんはジャストな人事と期待している。

GDP（国内総生産）は、企業でいえば「売上高」のようなものだ。私たちの会社も、売上が何十年も変わらなければ、社員の給料を上げることも、未来への投資をすることもできない。にもかかわらず、日本のGDPは長らく横ばいで、社会全体が限られたパイを奪い合うような状態にある。結果として、デフレが続き、格差が広がり、人々の心にも余裕がなくなってきたようだ。高市総理が掲げる「責任ある積極財政」は、こうした停滞を打ち破る道筋になるかもしれない。財政健全化という名のもとに、必要な投資をおろそかにしてきた時代から、国民の豊かさを取り戻すための新しい発想が求められている。

政治家にとっての使命とは何か。それは、国民一人ひとりが「幸せだ」と感じられる社会をつくることではないだろうか。政治の目的が、権力を守ることや政争に勝つことではなく、国民の幸福の実現にあるとするなら、いまこそ原点に立ち返るべき時だ。経済成長だけでなく、「どう生きることが本当に幸せなのか」を国全体で考え直すときに来ていると思う。物質的な豊かさだけでなく、心の充足、働く喜び、家族や地域との絆といった価値を見つめ直すことが、これから日本の新しい哲学となっていってほしいなあ。

高市総理には、女性だからという枠を超えて、日本の概念そのものを変える歴史的なリーダーになっていただきたい。国の形を変えるには、勇気と信念が必要だ。だが、いまの彼女にはそれがあるように見える。女性初の総理大臣の登場は、日本が変わる合図であると同時に、私たち一人ひとりが新しい時代の生き方を問われていることの象徴でもある。高市総理の挑戦が、日本を再び誇りある国へと導く第一歩となることを、心から期待したい。





事前説明会は、実行委員長の近藤誠氏による説明の後、オンライン参加含め、多数の出席者と質疑応答があった。

今年度、厚生労働省の生活衛生関係営業対事業補助金を活用し、9月1日～11月20日の期間、「チャーラー祭り2025秋」を開催しました。

デジタルスタンプラリーの企画は組合初の試みで、参加店40店舗の中には未経験の組合員も多いため、8月21日、東別院会館で事前説明会を実施しました。9月1日から始まったスタンプラリーは、約1800人のお客様がスタンプラリーに挑戦、大きなくらい上書きで組合活動を盛り上げていきたいと思います。(近藤)

デジタルスタンプラリーの企画は組合初の試みで、参加店40店舗の中には未経験の組合員も多いため、8月21日、東別院会館で事前説明会を実施しました。9月1日から始まつたスタンプラリーは、約1800人のお客様がスタンプラリーに挑戦、大きなくらい上書きで組合活動を盛り上げたいと思います。(近藤)

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
☎ (052) 931-1238 (代)
FAX (052) 931-2746

あんしんフード君
(総合食品賠償共済)

乾杯をもっとおいしく。
飲酒は20歳になってから。
サッポロビール株式会社

● 食中毒だけでなく、業務上の過失による事故、お預かり品に関わる事故など事業者のリスクをトータルに補償します。

資料請求は事務局まで
☎ 052-241-12312

乾杯をもっとおいしく。
飲酒は20歳になってから。
サッポロビール株式会社

★ SAPPORO
Premium YEBISU

食品アレルギー疾患のある人は年々増えており、症状はさまざまです。原因となる食物もアレルギーとは、栄養となるはずの食物に対し、

過剰な免疫反応を引き起しこしてしまうことがあります。アレルギー事故を起こさないために、お客様からの原材料確認には、正確に答えるだけではなく、製造ラインでの洗浄不良など意図しない混入(コンタミネーション)にも注意した調理と搬送が必要です。



演題：食物アレルギーについて
講師：メイキュー株式会社
係長：榎本由紀子氏

連合会
令和7年度講習会
日時：10月3日(金)
場所：ルブラン山

愛知県生活衛生同業組合



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?

● カラオケ 月額 3,500円
(客席面積33m²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500m²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。

ミツウロコでんき
Powered by ミツウロコウェッセル中部
ちびまる子ちゃん
©SPINA

△ ミツウロコヴェッセル中部
TEL 0120-983-037
〒454-8514 名古屋市中川区広川町5丁目1番地

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

MJ 中華麺一筋60年
最高のラーメンをサポートします

生中華麺 つけ麺 そば ちゃんぽん麺 手打ち麺 各種餃子皮 烧壳皮・雲吞皮

蒸餃子の実 冷凍食品 各種消耗品 のぼり・白衣 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

開催期間 2025.9.1月 → 2025.11.20木 参加無料

チャーラー祭り 2025秋

スマートフォンで簡単参加
QRコードを読み取るだけ

公式アンバサダー BIANCA

愛知のチャーラーめぐり
デジタルスタンプラリー

参加店舗 40軒
参加店でチャーラーメニュー(炒飯+ラーメンセット)を食べてスマートフォンでQRコードを読み取るだけ!

特典1 スタンプ5個集めるごとにルーレット抽選に最大8回
特典2 15店舗クリア】で抽選にてオリジナルTシャツ、30店舗クリア】又は豪華賞品が必ず貰える!!
40店舗コンプリートで組合の新年会にご招待!!

主催: 愛知県中華料理生活衛生同業組合
運営: 愛知県中華案内所

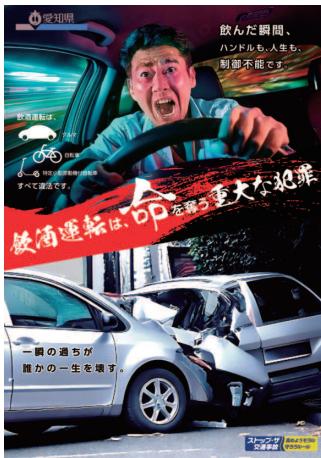
チャーラー祭り2025秋 盛況のうちに終了

以前と同じ商品でも
注文番号は毎回変わ
ります。過去の注文
用紙は使用しないで
下さい。

次回令和7年度第3回
の注文は1月下旬より
始まります。



大正4年から続く飲食店専門の酒・食品卸問屋
株式会社 中島屋本店
〒466-0057
名古屋市昭和区高辻町 11-35
TEL (052) 882-2333
FAX (052) 882-3901
HP <http://www.nakashimayahonten.co.jp>



www.nagoyatei.co.jp

「お客様の喜びを私の喜びとしたい」

【業務用 麵類 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

物資委員会から お知らせ



令和7年度第2回共
同物資購入は10月配達

をもって終了しました。
次回令和7年度第3回
の注文は1月下旬より
始まります。

◆ 参加ご希望の方は、
各支部長あてに12月
23日(火)までにお申
込みください。

会費 6000円

◆ 日時
令和8年1月19日(月)
14時30分～16時30分
会場 浜木綿 黒川店
名古屋市北区金城3-12-5
☎ 052(915)6000

中華組合 新年会のご案内

令和7年度新年会
を左記のとおり開催
いたします。

支部だより

瀬戸支部
10月14日支部会開催

支部会では、10月18
日から改定される最低
賃金に話題が集中しま
した。毎年上がつてい
く最低賃金に対し、お
互いどんなやりくりを
しているか、意見交
換しました。



節分にはティクアウトの
つかれ入り
中華恵方巻き
を売りまじょう！

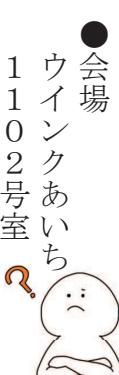
2026年の恵方は
2月3日 南南東！
完全予約制の組合認
定・中華恵方巻き(フ
カヒレ入り)は節分の
人気メニューとして各
地域の皆様に定着して各
きました。来年の節分
には、より多くのお客様
様に中華恵方巻きの美客
味しさを知っていただ
きましょう。

参加されるお店には、
ポスター、包装紙をご
用意します。
ご希望の方は組合本
部までお電話下さい。



ハンドルキーバーは、自動車で仲間と飲食店などに行く場合に、お酒を飲まないで、仲間を自宅まで送り届ける人のことです。

● 日時
令和7年1月27日(火)
15時～16時
● 会場
1102号室
● テーマ
ワインクあいち
● 参加ご希望の方は
1月9日(金)までに
事務局までご連絡下さい
● 生活衛生関係営業の
税務について
● 参加ご希望の方は
1月9日(金)までに
事務局までご連絡下さい
● テーマ
ワインクあいち



愛知県指導センター
令和7年度
税務講習会のご案内

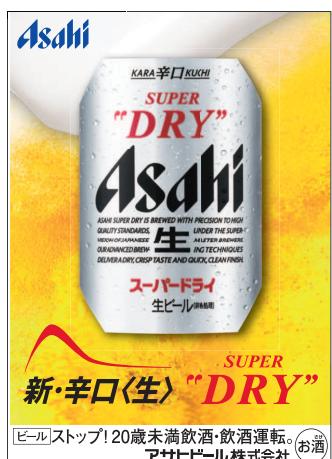


〒486-0932 春日井市松河戸町字段下1400番地
TEL (0568) 34-0771 FAX (0568) 34-0778
<http://www.010m.co.jp>



[Facebook](#) [連絡](#)

株式会社 ZOS
ホームページ・
ネットショップ制作管理！
補助金を利用してWebサイト・
ネットショップを出来るだけ
ご負担の少ない形で制作します。
手数料無料 QR決済端末
や経費削減のご提案も！
〒464-0033
名古屋市千種区百千種 1-4-10 kiwi C号
TEL : 052-722-0808 担当: 武藤・森口まで



ビールストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒
アサヒビール株式会社