



【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

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。

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。



令和7年度
愛知県中華料理経営研修会を開催
テーマ
「和菓子に学ぶ中華点心の技法」
(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

林名誉会長による
主旨説明

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が、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ても美味しいし、作り置きができ、日持ちが良く、すぐには硬くなりません。この違い

いはどこから来るのでしょうか？
一番は材料の粉で、和菓子の餅や饅頭も、実に繊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いただければ幸いです。

のさを、
心豊も
かっ
と。



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炊き分け「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、餡の炊き分け、使い分けについても解説いただきました。

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ってみました。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。



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、参加者からは「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な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った」という感想が多かった。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した。

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」「原価率のよい食材の利用法」「サービス、清掃、衛生管理」「SNSでのプロモーション方法」などの要望がありました。さらに組合活動にたいしては、「いろいろなジャンルのコラボ」「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。

土地活用の
エキスパート

土地・建物に関する、こんなお悩みに最適なプランでお応えします

空家・空地・空店舗

遊休不動産の活用方法がよく分からない...

生産緑地

生産緑地の指定解除を受けたが、その後の活用方法を相談したい。

駐車場

月極駐車場として活用しているが固定資産税も高く、収益が出ない!

老朽化アパート

所有アパートが老朽化し、入居者の高齢化や修理負担も大きくて将来が心配...満室でも建て替えは可能だろうか?

株式会社ニッショ

担当窓口
星ヶ丘支店 TEL.052-782-1711
名古屋市千種区井上町115番地 星ヶ丘ビル 1F / FAX.052-782-1090

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

みんなで守ろう
正しい手洗い

あなたの手洗い大丈夫?

ノロウイルス食中毒予防
強化期間 11月1日→2月28日

中国料理食材専門問屋
取り扱う商品は10,000種以上

ニハヤウ
你好!
あなた
の健康
に
貢献
します
!!

新発売!!
ヴィーガン味覇

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 (にハヤウ)
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 (0562) 84-2621 FAX (0562) 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 24 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「組合員証」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
Aichi Prefectural Government

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。

ご利用 方法

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

オンライン (相談フォーム)

下記URLまたは右の二次元コードよりご相談ください。全日24時間受付
<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
 近代化展・物産展・交流会
 会場 パレスホテル大宮

大会スローガン

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、今年度までに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」食を以って愛を伝えるこの使命を以って我々の業界をもっと活性化し、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よう」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ます。

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、食を以って愛を伝える、中国料理の更なる魅力を伝えていきたいと思います。

魅力ある店舗づくりのために、指導センター、よろず支援拠点等のサポート、厚労省補助金、助成金もぜひ積極的に活用してください。

記念講演会

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



講師の日高氏は銀座クラブ「ルナピエール」のオーナーママで、業界は異なりますが、接客と経営について大変貴重な話を伺いました。

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。

私のお店の従業員たちに最初にお願していることは、
 ○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。

○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。

○誇りを持つ

自分のお店にプライドを持って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
 大変興味深い話が続きますが紙面の都合で省略します。

ちゃんとチェック!

最低賃金



愛知県 最低賃金

令和7年
10月10日
時開始
1,140円

※最低賃金は、働くすべての人に最低限度の賃金を保障する制度です。
 最低賃金に満たない賃金で働くことは違法です。
 最低賃金に満たない賃金で働く場合は、労働基準監督署に相談してください。

事業者の方は賃上げを支援する「業務改善助成金」を活用しましょう

業務改善助成金コールセンター
 ☎0120(366)440まで

来年は兵庫県大会
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。



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
ご紹介下さい。

パンフレット予備は
事務局にあります。
☎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 名古屋市東区東3-6-19 Tel:052-887-6983
ura@enlink.nagoya Mobile 080-4156-6356 担当/濱

麵を柱に食材・ノウハウまで
総合プロデュース
「あんまり
そのがたり」
ニーズからの発想
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

ユニフォームの事なら
何でもご相談ください
当社2~3F ショップ&ショールーム
☎052-222-0111
株式会社
サンユニフォーム
〒460-0003 名古屋市中区錦 1-13-11

TOHO GAS
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
OISIS
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 検索
<https://gasmotohogas.co.jp/oisis/>

KIRIN
一番搾り
KIRIN'S PRIME BREW
KIRIN BEER
一番搾り
「ストップ」20歳未満飲酒・飲酒運転、飲酒は必ず適量。
本屋や、飲食店やコンビニで販売中。



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 暁崇

大会併催
第13回
全国中華料理コンテスト
テーマ「海老」



近代化展・物産展では各社の試飲、
試食、お土産販売も盛況



料理コンテスト参加作品の展示会場

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発刺とした踊りが披露され、会場



交流会

が大いに盛り上がりま
した。





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、聞かれても答えをぼかす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。

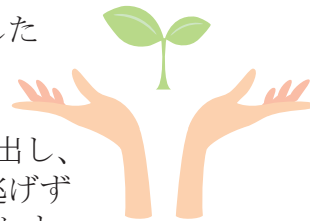
正直に言えば、私は以前、女性は理屈より感性で物事をとらえる傾向があると思っていた。だが、高市総理の政策を見てみると、その先入観がいかに浅はかだったかを痛感する。彼女は日本の財務の流れを的確につかみ、積極的な財政運営を掲げている。数字の裏にある人の暮らしや社会の動きを理解してこそ、真の政治判断ができるのだろう。

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に思う。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、これからの日本の新しい哲学となっていったほしいなあ。

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策事業補助金を活用し、9月1日～11月20日の期間「チャラー祭り」を開催しました。

開催期間 2025 9/1月 → 11/20(木)

参加無料

チャラー祭り 2025 秋

スマホで簡単参加
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

参加店でチャラーメニュー(炒飯・ラーメンセット)を食べ、スマホでQRコードを読み取るだけ!

同じお店でもOK

特典1: スタンプ5個集めるごとにルーレット抽選にチャレンジ! 電子クーポンが必ず貰える!!

特典2: 15店舗クリアで 抽選にオリジナルTシャツ、30店舗クリアで 又は豪華賞品が必ず貰える!!

(想定抽選品: 担々麺、元祖「名古屋中華」龍美、台湾ミンチ、名北飯店: ギョーザ、などなど)

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

チャラー祭り2025秋 盛況のうちに終了

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かったため、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、のべ約1800人のお客様がスタンプラリーに挑戦、大きなトラブルもなく、盛況の内に11月20日無事に終了しました。来年度は、また新たな企画で組合活動を盛り上げていきたいと思っています。(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

成田酒販

酒類・調味料業務用卸

名古屋市中区東区芳野一丁目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)

食中毒だけでなく、業務上の過失による事故、お預かり品に関す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

☎ 052-241-2312

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。原因となる食物も卵、乳製品、ナッツ類以外、多種多様です。食物アレルギーとは、栄養となるはずの食物に対し、



演題 食物アレルギーについて
講師 メーキュー株式会社 衛生管理部 係長 榎本由紀子氏

愛知県生活衛生同業組合 連合会
令和7年度講習会
日時 10月3日(金)
場所 ルブラ王山

過剰な免疫反応を引き起こしてしまうことです。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。



SAPPORO

★ SAPPORO

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

電気料金見直してコスト削減!

お得

ミツウロコでんき

Powered by ミツウロコヴェッセル

ちびまる子ちゃん

©SP/NA

▲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

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

M 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	蒸餃子
つけ麺	蒸焼売
焼そば	餃子の実
ちゃんぽん麺	冷凍食品
手もみ麺	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

名古屋市中村区天子田1-705

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。

◆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
名古屋市中区金城3-12-5
☎052(915)6000
会費6000円

◆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。

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。

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。



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。毎年上がってい
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。



節分にはティファウトの つかひ入れの 中華恵方巻き を売りまじよう!

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
きました。来年の節分
には、より多くのお客
様に中華恵方巻きの美
味しさを知っていただ
きましよう。



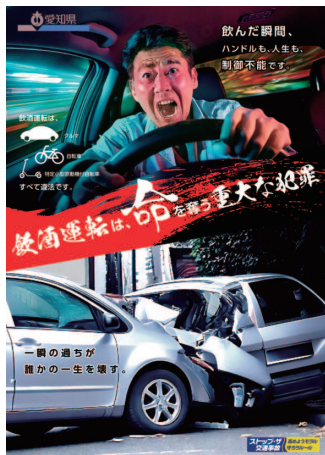
参加されるお店には、
ポスター、包装紙をご
用意します。

ご希望の方は組合本
部までお電話下さい。
☎052(241)2312



大正4年から続く飲食店専門の酒・食品類卸問屋
株式会社 中島屋本店

〒466-0057
名古屋市中区高辻町 11-35
TEL (052) 882-2333
FAX (052) 882-3901
HP <http://www.nakashimayahonten.co.jp>



愛知県指導センター 令和7年度 税務講習会のご案内

◆日時

令和7年1月27日(火)
15時～16時

●会場

ウインクあいち
1102号室

●テーマ

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
☎052(241)2312



ハンドルキーパーは、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。



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



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>



Facebookで「速達生」検索



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!

〒464-0083

名古屋市中区北千種 1-4-10 kiwi C 号
TEL: 052-722-0808 担当: 武藤・森口まで



新・辛口〈生〉"DRY"

ビールストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。アサヒビール株式会社