



【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

西部地区役員講習会 .....1~2  
 今年も節分には中華恵方巻き .....3  
 融資委員会報告 .....4~5  
 名誉会長連載「今日という日に思うこと」6  
 中華組合新年会 .....7  
 支部だより .....8

全国中華料理生活衛生同業組合連合会主催の西部地区役員講習会が、大阪府組合主管で開催されました。愛知県組合からは10名、関西、四国、北陸の各県中華組合の方々合わせ、約60名が参加し、料理講習会と経営講習会の2部構成で行われました。

**令和7年度  
西部地区役員講習会を大阪府で開催**

日時 2月3日(火)  
会場 道頓堀ホテル

第1部 料理講習会

テーマ  
常備菜・既存アイテムのブラッシュアップ

講師 中国菜 f e v e . (フエーヴ)  
オーナーシェフ 畑川 豊氏



今回は、平素からお店の中にある材料や調味料を使うことで、特別に何かを揃えなくてもこんなことが出来る、又はこの材料の代わりにこういった市販品でも代替できる、といった工夫を紹介していただきました。講習は、事前収録のビデオを観ながら進行し、講習後の懇親会で実際の料理を試食をしました。



①橙汁鶏腿肉  
鶏モモ肉の四川風オレンジ煮



②乱七八雑  
五目材料の和え物・怪味ソース



③桜花蝦蒸肉餅  
桜エビ、焼売餡のしょつつる蒸し



④香麻宜賓燃麵  
全粒粉麵の胡麻ラー油まぜそば

講習では4品の料理を解説していただきました。どの料理も、代替できる肉類、野菜類、調味料が紹介され、行程もアレンジ可能で、汎用性が高く、各店で

応用しメニュー化しやすい内容となっています。

報告 中島

※この4品のレシピは組合ホームページのニュース欄で見ることが出来ます。

毎月15日は  
**中華の日**

次回の「組合だより」  
発行は7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

第2部 経営講習会

テーマ  
謝罪と謝らない技術

講師 株式会社  
モダンボーイズ  
代表取締役  
竹中 功氏

「謝らなくてすむためにはまずどうしたらよいか。もめごとを起こさないことです。もめごとにはきつかけがあるが、そのきつかけをつくらないのが「危機管理」です。業種により、その方策は様々でしょう。」



しかし一旦、事故や不祥事が起これば、「謝罪」が必要になります。「謝罪」の目的は関係の修復。相手の「怒り」に対し「理解」してもらうために必要なのが「謝罪」です。ここで注意したいのは、「謝罪」に必要なのは、スーツを着たり、土下座やお土産を持参することでもなく、「理解」なのです。ではどう「理解」してもらおうのか？なぜこんなことが起こったか？二度と繰り返さないための、「危機管理」と再発防止を伝えることが反省と気付きであり、そのうえで「謝罪」することで「理解」が得られるのです。」

続いて講演では、社会、政治、芸能界での実際にあった事故や不祥事の現場で、「謝罪」がどううまくいったか、うまくいかなかったか具体的に解説していただきました。

こういった非常に真面目な内容の講演でしたが、軽妙な関西弁でユーモアを交えながら、「謝罪」は単に頭を下げるという「形」ではなく、相手に「理解」してもらおうためのもの、ということを参加者一同、興味深く受講しました。 報告 近藤



**ハンドルキーパー**  
ハンドルキーパーは、自動車と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。

**編集室より**  
組合編集室では皆様からのご意見・ご要望などのご投稿をお待ちしております。  
E-Mail : info@ai-chuka.com

全国すべての事業所・企業が対象です。

**経済センサス 活動調査**

調査へのご協力・ご回答よろしくお願いします。

経済センサス-活動調査は、全産業分野の売上(収入)や費用などを網羅的に把握し、我が国の経済構造の実態を全国及び地域別に明らかにすることにより、各種施策に必要な基礎資料を得ることを目的として実施します。

インターネット回答がおすすめです。 <https://www.e-census2026.go.jp/> 検索

総務省・経済産業省・都道府県・市区町村からのお知らせです。

**経済センサス-活動調査**

調査はどのように行われるの？

いつ調査するの？  
調査期日 令和8年6月1日現在で行います。

どんなことを調査するの？  
従業員数、事業の内容、売上金額、費用項目、事業別売上金額、本所・支所の別、など

どのように回答すればいいの？  
企業の規模等によって、調査方法が異なります。

① 調査員調査 対象:支所等を有さない比較的小規模な事業所、個人経営の事業所など

令和8年4月にインターネット回答用の書類が郵送されます。インターネットでご回答ください。

インターネット未回答の事業所や、新たに把握した事業所には、調査員が紙の調査票を配布します。記入した紙の調査票は調査員が回収します。

① (民間業者) 封筒は緑色 存在事業所  
図が委託する民間業者からインターネット回答書類を郵送 → インターネットで回答し、回答終了!

② (公務員) 封筒は青色 インターネット未回答の事業所  
調査員が紙の調査票とインターネット回答書類を同時に配布 → 調査員が新たに把握した事業所に紙の調査票を配布し回収 → インターネットで回答もしくは紙の調査票を郵送し、回答終了!

② 直轄調査 対象:支所等を有する企業の本社

インターネットでの回答を基本とし、令和8年5月頃に(民間調査会社)からインターネット回答用の書類が郵送されます。インターネットでご回答ください。  
※本調査実施のための毎年実施している「経済構造実態調査」は、行いません。

中国料理食材専門問屋  
取り扱う商品は 10,000 種以上

大好評!!  
ヴィーガン味覇

ニハロ  
你好!  
ありがとう!

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 (ニハロ)  
FAX (052) 355-2800  
http://www.koukishoko.co.jp/



10年目を迎えた組合認定  
「フカヒレ入り中華巻き」。  
今年も好評のうちに販売を  
終了しました。

2月3日  
今年も節分は  
「中華恵方巻き」  
が売れ行き好調

**フカヒレ入り**

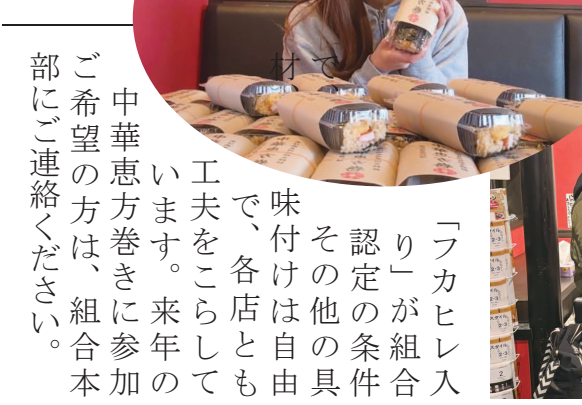
ユニフォームの事なら  
何でもご相談ください

当社2~3F ショップ&ショールーム

株式会社 **サンユニフォーム**

TEL 052-222-0111

〒460-0003 名古屋市中区錦 1-13-11



「フカヒレ入り」が組合認定の条件その他の具味付けは自由で、各店とも工夫をこらしています。来年の中華恵方巻きに参加ご希望の方は、組合本部にご連絡ください。



電気料金見直して  
コスト削減!

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  
©S.P.N.A

▲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

**蛍光ランプがなくなる前に  
LED照明器具に交換しましょう!**

令和6年(2024年)12月に「水銀による環境の汚染の防止に関する法律施行令の一部を改正する政令」が閣議決定されました。

一般照明用の蛍光ランプの製造と輸出入は、段階的に規制され2028年1月1日以降は全て禁止となります。  
※一般照明用の高圧水銀ランプは既に2021年1月1日以降、製造と輸出入が禁止されています。

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

**麺**

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

現地調査費無料!!

**LED 照明工事**

お任せください!

現場調査から商品選定まで  
致します。

株式会社 **enlink**  
エンリンク

名古屋市中区東区泉3-6-19 Tel 052-887-6983  
Mobile 080-4156-6356  
担当/浦 https://enlink.nagoya

交通ルールを守って  
交通事故ゼロへ!

令和8年4月6日(日)~4月15日(月)まで  
**春の全国交通安全運動**

4月10日(土)は「交通安全ゼロを目指す日」です

内閣府

融資委員会 報告 ①

10月3日(金)ルブラ王山で開催された愛知県生活衛生同業組合連合会主催の「令和7年度講習会」に、当組合から融資委員会含む5名が参加しました。

演題「食物アレルギーについて」

講師  
メイキュー株式会社  
衛生管理部  
係長 榎本由紀子氏

これまで衛生に関する講習会では、ノロウイルス対策や、HACCPに沿った衛生管理などが中心でしたが、今回は食物アレルギーについての講習会で、お店としてはどう対応して

いけばよいのかを講習しました。

■コンタミネーション(混入)しないために

料理の際、原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質(別メニューの原料等)が混入してしまいう可能性がります。

容器包装に入れられた加工食品や添加物での食物アレルギー表示※1

食物アレルギーの発症数の割合が多かったり、重篤な症状が現れやすい8品目は「特定原材料」として表示が義務づけられています。  
※1 アレルゲンに由来する添加物を使用した場合、一部の生鮮食品も対象

「特定原材料」8品目



その他、20品目※2を「特定原材料に準ずるもの」として、表示を推奨しています。

注：20品目は表示されないこともあります。  
【表示がない=含まれていない】ではありません。

※2 アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

あなたのお店でも食物アレルギー事故が発生するかもしれません。

緊急性が高い症状がある場合には、ためらわずに救急車を呼びましょう

緊急性が高いアレルギー症状

Table with 3 columns: 【全身の症状】 (全身 symptoms), 【呼吸器の症状】 (Respiratory symptoms), 【消化器の症状】 (Digestive symptoms). Each column lists various symptoms like difficulty breathing, swelling, etc.

1つでもあてはまる場合

- 1.ただちにエビペン®を使用する
2.救急車を要請する (119番通報)
3.その場で安静にする 立たせたり、歩かせたりしない!
4.その場で救急隊を待つ
5.可能なら内服薬を飲ませる
◆エビペン®を使用し10~15分後に症状の改善が見られない場合は、次のエビペン®を使用する (2本以上ある場合)
◆呼吸や心拍がない場合はAEDや心肺蘇生を行う

※エビペン®: アナフィラキシーショック等に対して用いられるアドレナリンの自己注射薬 (お客様がエビペン®を持っている場合は、使用できるように配慮しましょう。)

詳しくは、東京都「食物アレルギー緊急対応マニュアル」を参照
https://www.hokenriyo.metro.tokyo.lg.jp/allergy/pdf/zenbun1.pdf



コンタミネーション(混入)しないためには、作業行程中に左記のような「制御管理」が重要です。

- 空間を分ける(場所を分ける、動線を変える)
●時間を変える(順番を変える、アレルギーを含む物から作る)
●見える化する(色分けで専用化する、保管場所を明示する)
●洗浄する(洗浄方法、頻度、洗剤の適切な使用)

誤食事故を防ぐには

最新で正確な情報を提供しましょう

◎食物アレルギーに関する正しい知識を持った店員又は責任者が対応し、曖昧な回答はしないようにしましょう。
◎原因となる食物は人によって異なり、症状も個人差があります。提供した情報をもとに食べられるかどうかの判断はお客様にしていただきます。

ノロウイルス 食中毒注意報 発令中!



食品の取扱いに注意しましょう

- 1 手洗いはしっかり
2 食品は中心部まで十分加熱(65~90℃ 90秒以上)
3 調理器具などを洗浄・消毒
4 調理する人の体調に注意

名古屋市健康福祉局・保健所

Advertisement for 'あんしんフード君' (Anshin Food King) featuring a mascot character and text about food safety and compensation.

Advertisement for '成田酒販' (Narita Sake Retailer) featuring a logo and contact information for various sake products.

Advertisement for '株式会社ヤマサン' (Yamasan Co., Ltd.) featuring a large stylized logo and text about their commitment to food safety and innovation.

## 組合加入者様に有利な融資制度のご案内（日本政策金融公庫）

組合加入者様は、設備・運転資金が必要なとき、日本政策金融公庫国民生活事業からの借入につき、有利な利率の制度適用を検討可能です。（※1）

2026年 3月2日現在

ご融資の内容（参考事例）	一般	組合加入者
<b>設備資金</b> の場合 （無担保無保証10年返済では（※2））	一般貸付10年を記載 <b>3.60%</b>	振興貸付10年を記載 <b>2.70%</b> 1000万円を10年お支払いの金利差額 <b>453,745円</b>
<b>新規創業融資</b> の場合 （無担保無保証10年返済では）（※2、※3）	スタートアップ支援貸付10年を記載 <b>2.90%</b>	生産新企業育成貸付10年を記載 <b>2.00%</b> 1000万円を10年お支払いの金利差額 <b>453,748円</b>
<b>【生活衛生改善貸付】（衛経）</b> 原則半年以上在籍組合員が2,000万円以内の設備資金を調達する場合（無担保無保証10年返済では）	一般貸付10年を記載 <b>3.60%</b>	衛経貸付10年を記載 <b>2.40%</b> 1000万円を10年お支払いの金利差額 <b>605,000円</b>

※1 各制度の融資申込には定められた条件と審査があります。詳しくは日本公庫ホームページをご確認ください。

※2 法人の場合、代表者様が保証人になっていただく場合を例示しています。

※3 事業開業後、税務申告を2期終えていない方で、創業支援貸付利率特例制度（▲0.65%）適用時を記載しています。

（公財）愛知県生活衛生営業指導センター

利率の適用に関しては、愛知県生活衛生営業指導センター（担当 江本）までご相談ください  
TEL 052 (433) 2190 FAX 052 (433) 2191



■融資申請の注意点  
組合で扱う融資は、主に①振興事業貸付と②生活衛生改善貸付ですが、当組合の場合は最近②生活衛生改善貸付を希望する組合員はほとんどいらっしゃいません。①振興事業貸付に比べて、審査は比較的容易ではありませんが、融資限度額が小さいのが大きな理由かと思われれます。  
ここでは①振興事業貸付の申請用紙「振興事業促進支援融資制度に係る事業計画書」を記入する際の注意点を簡単に紹介します。

## 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

この用紙は、表面が「振興事業促進支援融資制度に係る事業計画書」、裏面が「生産性向上に係る事業計画書」となっており、表面の記入だと、低減利率0・15%のみ、裏面も記入すると低減利率0・30%、となります。裏面はつい見落としがちですが、記入の有無で、利息が変わり、その後の長い返済期間に大きな影響を及ぼすこととなりますので、これから融資の申請をお考えの組合員の方は、用紙は必ず裏面もチェックして下さい。

**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！**  
〒464-0083  
名古屋市千種区北千種 1-4-10 kiwi C号  
TEL : 052-722-0808 担当：武藤・森口まで

土地活用のエキスパート **ニッショ**  
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？

担当窓口  
**株式会社ニッショ 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

乾杯をもっとおいしく。 **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



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44回 中華料理店の未来(2)

今回行われた衆議院選挙では、高市自民党が歴史的な勝利を収めました。高市首相は積極財政を前面に掲げ、停滞する日本経済を突破しようとしている。その思いが国民にどこまで伝わったか分かりませんが、どこか「未来に希望が見えた」と感じた人も多かったのではないのでしょうか。

借金を恐れるよりも、国が投資を行い、大きなリターンを生み出して豊かさをつくっていく—そうした前向きな政策を耳にするのは久しぶりです。かつて田中角栄首相が掲げた「日本列島改造論」のように、壮大で長い時間をかけて追いかけていける国家の目標にも思えます。国民民主党が唱える「GDPを倍にする」という目標も、数字としては非常に分かりやすい。倍にするなど無理ではないかと言われますが、例えば毎年10%成長を続ければ、7年で約1.95倍、8年目には倍を超えてしまいます。

私たち経営者も事業計画を立てるとき、目標を実額で示して検討します。倍という数字は決して荒唐無稽な夢物語ではありません。たとえば毎年12.2%成長(1.122倍)を20年続ければ、売上は約10倍になります。長期で積み上げれば、数字は現実になるのです。

また「借金を増やしてはいけない」とよく言われますが、事業をしている人なら誰でも分かっている通り、自己資金だけで事業を始める人はほとんどいません。借入をし、時には株式を発行し、資金を集めて挑戦する。もし「お金がある人しか始められない」社会なら、格差は永遠に埋まりません。売上2,000万円の会社にとっての1,000万円の借入は重たい。しかし売上10億円の会社にとっての1,000万円は意味が違う。国も同じではないかと思えます。国債を発行し、それを国内投資に回すことで新しい需要が生まれ、お金が循環していく。未来への不安が薄れれば、人は貯め込むより消費し、経済は回り始めるのではないのでしょうか。GDPが10倍になった未来から振り返れば、今発行する国債の重みも、まったく違って見えるはずですよ。

しかしGDPが10倍になった日本とは、いったいどんな社会なのでしょう。自動運転で車が走り、家の設備は自動で整い、AIが執事のように暮らしを支える。人型ロボットが掃除も炊事もしてくれる。そんな未来が来るのかもしれない。けれど私は、便利さだけで満たされた社会が本当に楽しい毎日なのだろうかとも感じます。人が人を支え合い、助け合いながら生きている社会のほうが、どこか温かく、心が動くのではないか。これから先、世の中はITや効率化の事業ばかりではなく、人間的な喜びを生み出す産業が必ず伸びてくるように思います。人が集い、語り合い、笑い合い、心が満たされる。そんな価値がGDPの大きな部分を占める社会になったら、それは最高に豊かな国ではないのでしょうか。私たち中華料理業界も、その中で、ひと役できる仕事だと思えます。料理を売っているだけでなく、人が集まる場をつくり、家族や仲間の時間を支える産業です。経済成長の先にある「人の幸せ」を形にできる業界として、未来の社会に貢献できたら素晴らしい。

これから先、世の中はITや効率化の事業ばかりではなく、人間的な喜びを生み出す産業が必ず伸びてくるように思います。人が集い、語り合い、笑い合い、心が満たされる。そんな価値がGDPの大きな部分を占める社会になったら、それは最高に豊かな国ではないのでしょうか。経済成長の先にある「人の幸せ」を形にできる業界として、私たち中華料理業界も未来の社会に貢献できたなら、これほど誇らしいことはありません。

数字の目標と同時に、人が幸せを感じられる社会をどうつくるのか。その問いを胸に、私たちもまた、「集い」の場を守り育てながら、この時代を前向きに歩んでいきましょう。



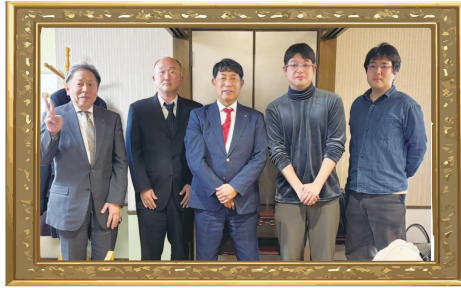


神野理事長による開  
会挨拶、西脇副理事長  
の乾杯の音頭で、宴会  
が始まりました。



1月19日(月)愛知  
中華組合の新年会が開  
催されました。

愛知県中華組合  
新年会  
会場 浜木綿黒川店



4名の方がコンプリート賞を受賞。左から  
佐々木様、森様、(理事長)、後藤様、若原様

昨年秋、組合はチャー  
ラー祭りデジタルスタ  
ンプラリーを実施しま  
した。参加店40店を全  
店制覇した4名のお客  
様を今年の新年会にご  
招待し、コンプリート  
賞の表彰式を執り行い  
ました。



コンプリート賞の4  
名の方々には、約2カ  
月の内に40店を制覇す  
るための工夫や、困難  
だから制覇したいとい  
った来店心理を伺  
い、大変参考になりま  
した。一同会話も弾み、  
林名誉会長の閉会挨拶  
で盛況のうちに終了し  
ました。



**業務用厨房における事故が増えています!**

TOHO GAS

**事例① ガス機器使用中、厨房スタッフが酸化炭素中毒で病院に搬送**

再発防止のポイント

- 必ず換気**
  - 厨房に入ったら換気設備のスイッチをONにする。
  - 換気設備が動かない場合はガスを使用しない。
- ガス機器・換気設備の清掃・メンテナンス**
  - 定期的・定期的に清掃・メンテナンスし、油・ホコリ汚れを取り除く。
  - 不具合を感じたら、機器・設備の設置・販売業者に速やかに相談する。
- 一酸化炭素(CO)を検知する警報器の設置**
  - COを検知する警報器を設置する。
  - 警報器が鳴ったまま放置してガスが止まらぬ、緊急連絡先に連絡する。
  - 警報器の設置変更や取り外しをしない。

再発防止のポイント

- ガス機器の正しい点火**
  - 正しい方法・手順で点火する。
  - 正誤の点火順序を覚える。
  - 点火は素早く、確実に行う。
- 点火がうまくいかなかった場合の十分な換気**
  - うまく点火しなかった場合、機器内部に溜まったガスを取り除き、換気をする。
  - 換気設備が動かない場合は、換気扇を回して換気を行う。
- ガス機器の清掃・メンテナンス**
  - 定期的・定期的に清掃・メンテナンスし、油・ホコリ汚れを取り除く。
  - 不具合を感じたら、機器・設備の設置・販売業者に速やかに相談する。

安全動画を掲載しているよ!

事故防止のため日常点検に心がけよう!  
詳細は二次元コードを読んでね

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/>

Asahi

KARA 辛口 KUCHI

SUPER "DRY"

Asahi

ASAHI SUPER DRY IS BREWED WITH PRECISION ENGINEERED QUALITY STANDARDS UNDER THE SUPER QUALITY BOTTLE MASTER BREWERY QUALITY MANAGEMENT AND TECHNOLOGY DELIVERING CRISP TASTE AND QUICK, CLEAN FINISH.

スーパードライ 生ビール

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

支部だより

豊橋支部  
1月26日(月)新年会



豊橋支部は、茶居那つつじヶ丘店さんのフロアを借りて、恒例となつた3時のコーヒーマスターキで新年を祝いました。1969年の創設時より現在まで年間支部長を務めていられる永井氏に感想を伺うと、「トラブルなく円満に運営できたのは、支部のみんなの温かい人柄と協力のおかげ」と、支部員への感謝の言葉を述べられました。

尾北支部  
2月9日(月)新年会

尾北支部新年会を、支部員多数が集まり一宮市の焼肉店にて行いました。会の始めに田山氏が「多くの人が集まれてうれしい。今年も楽しい尾北支部にしたい」と挨拶して、高級焼肉を楽しみました。



中支部  
2月18日(水)  
防災・防犯講習に参加



中区は、繁華街を中心に、たばこポイ捨てやゴミの放置が火災のきっかけとなるなど、以前から問題となっていました。愛知・名古屋2026アジア・アジアパシフィック競技大会を控え、「中ラ競技大会」を控え、「中区ハザードマップ」を作成し、清掃・防火活動を強化することになりました。

令和8年度 通常総会のご案内

開催日時 令和8年6月3日(水) 午後2時  
場所 木曾路・瓦町店  
名古屋市中区新栄一丁目27-17

組合員の方々には、4月に往復ハガキでのご案内しますので、多数ご出席下さるようよろしくお願いいたします。



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 焼そば ちゃんぽん麺 手もみ麺 各種餃子皮 焼売皮・雲吞皮  
餃子の実 餃子の皮 冷凍食品 各種消耗品のほり・白衣 全900種類  
TEL (052) 776-3566  
FAX (052) 776-1625  
名古屋守山区天子田1-705

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  
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

ニーズからの発想  
麵を柱に食材・ノウハウまで  
総合プロデュース  
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

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

M&M NCF 日本業務用食材流通グループ  
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 春日井市松河戸町字段下1400番地  
TEL (0568) 34-0771 FAX (0568) 34-0778  
http://www.010m.co.jp  
速達生

KIRIN 一番搾り  
KIRIN'S PRIME BREW  
KIRIN BEER  
一番搾り

株式会社 中島屋本店  
大正4年から続く飲食店専門の酒・食品卸問屋  
〒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