



未来に敏感、人が中心

商工会は行きます 聞きます 提案します

第261号

平成24年9月

年6回1・3・5・7・9・11月の末日発行

定価120円

会員の購読料は会費に含んでおります。

商工会やまなし

SHOKOKAI-YAMANASHI

■発行所/山梨県商工会連合会 ■発行人/会長 小林 寛樹 ■住所/〒400-0035 甲府市飯田2-2-1 中小企業会館3F
■TEL/(055)235-2115 ■URL/http://www.shokokai-yamanashi.or.jp/



南アルプス市
田舎カフェオーチャード
小澤さん

市川三郷町
レストランニューポート
小林さん

笛吹市
沖縄ダイニングカフェ
ティーダ
高良さん

都留市
英国式喫茶食堂
STOCK POT
坂倉さん

笛吹市
ブライダルガイレッジ
ミラベル
島村さん



ACTION
地域を元気に 商工会

CONTENTS

- 2p...山梨テクノICTメッセ開催
- 3p...一歩夢向うに
企業紹介「塩沢書店」
(昭和町商工会)
- 4p・5p...美味しいやまなしの食を
創るプロジェクト
提供メニュー紹介
- 6p...中小企業金融円滑化法
最終期限せまる
- 7p...SHIFT ポータルサイトがスタート
お知らせ・人のうごき
- 8p...第5回商工会まつり
しあわせ調査員のクチコミ情報

「美味しい！」で山梨を元気に!!

美味しい山梨を創るプロジェクト 新作メニューレシピも発表!!

商工会連合会と商工会が取り組む「美味しい山梨を創るプロジェクト」。東京丸の内シェフズクラブと地元からの参加シェフ23名が、県産食材を活用した新メニューを共同開発し、新しい山梨の味で地域の活性化を図ることが狙いだ。

東京丸の内では開発メニューによる「ランチフェア」が行われ、連日お客様が長蛇の列をつくる盛況ぶり。自然豊かな山梨をPRした。県内でも、地元シェフがメニュー提供を開始。プロジェクトが本格的にスタートした。(メニューは4~5Pで紹介しています)

また、共同開発の15品目についてはレシピを公開、誰でも利用することが出来る。レシピを掲載したパンフレットは商工会で配布している。

山梨のモノづくりが集結 山梨テクノICTメッセ開催

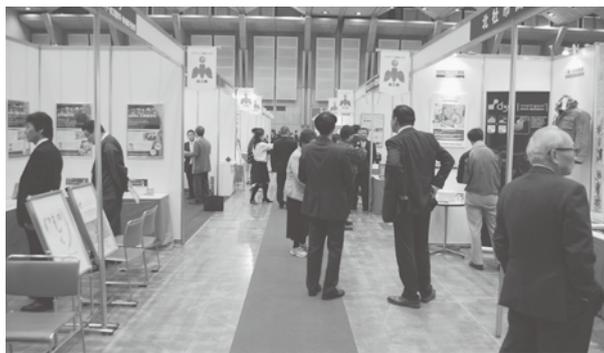
今年で第三十四回目になる「山梨テクノICTメッセ2012」が十月十八日～二十日の三日間、アイメッセ山梨にて開催される。

今回は、山梨発の「新技術」「新製品」「加工技術」「匠技術」を積極的にPRし、成長分野進出、海外展開を視野に入れた新たなパートナーとの取引・技術マッチングを強力に推進することを目的に開催される。

商工会連合会でも工業振興事業の一環として、商工会企業コーナーを設置し、六つの企業(団体)が本コーナーに出展する。

また、アトラクションコーナーでは、技能五輪選手等による加工実演、リニア模型乗車体験、TVでお馴染みの「ほこたて」の実演、高精度コマ対決などが実施されるほか、諏訪・多摩・東大阪地域からの出展企業コーナーの新設、リクルートコーナー(大学・高校生就職相談)の新設など、魅力満載のプログラムも企画されている。

昨年の様子



商工会コーナーの見どころ

■日時 平成24年10月18日(木)～20日(土)
■会場 アイメッセ山梨

ミヤ通信工業(株)

(上野原市商工会)

◎半導体製造装置、通信機器、映像関係システム、LED電球の製造・開発などを手掛けている。制御システムを柱としてエレクトロニクスの最先端で長年培ってきた技術と経験を生かし、常に未知なるフィールドへの挑戦を続けている。

(有)エー・アイ・エーブラスト

(富士川町商工会)

◎薄板精密板金加工を最も得意としている。筐体・架台などの大物にも対応できる。自社敷地内に塗装設備(株)セブナ装機)があり、コスト・納期・品質に対して強みを有している。

(株)ササキ

(韮崎市商工会)

◎平成23年度モデル工場認定企業。◎精密機器や設備の神経や血管部分である高信頼性ワイヤーハーネスを製造加工している。ISO9001及びISO14001を取得し、全社員一同「次工程クレーム0(ゼロ)」を合言葉に絶対品質に取り組んでいる。

北杜市商工会

◎恵まれた自然環境を背景に高付加価値製品を生み出す先端技術産業の集積が形成されている地域からの出展である。

(出展企業)

ケイツー・テクノロジー(株)
三洋精密工業(株)長坂工場
(株)清水製作所

甲斐工友クラブ

(甲斐市商工会)

◎「甲斐工友クラブ」は甲斐市商工会に籍を置き、「ものづくり」をとおして、自社の経営基盤強化と地域振興を目的に活動している若手製造業者の集まりである。

(出展企業)

渡辺螺子製作所・(有)FAI・今村製作所・(株)ヤマイチ・(有)江発製作所
・(有)内藤螺子製作所

風林火山ビジネスネット 運営委員会(韮崎市商工会)

◎「風林火山ビジネスネット」は山梨県内の優良なものづくり企業の受発注機会を支援するBtoB仮想工業団地のポータルサイトである。

(出展企業)

甲斐ダイアログシステム(株)・(株)フューチャーズクラフト・アートニクス・昭和産業(株)

ITでことしませんか?

ソフトウェア開発/販売/ネットワーク/教育

イイこと大好き
e-came君



株式会社

Ysk e-com

www.ysk.co.jp

本社 〒400-8560 山梨県甲府市湯田1-13-2 tel.055-236-1111 fax.055-236-1166
Do-KASUGA 〒400-0032 山梨県甲府市中央1-20-18 tel.055-236-1111 fax.055-208-1122
支店 〒105-0021 東京都港区東新橋2-9-2 7階 tel.03-5401-1022 fax.03-5401-1060



小瀬の商工会まつりで実演中の塩沢さん。毎回お客様から多くの質問が集まる。今年も出展の予定だ。



明日を夢見て経営に挑む会員企業のご紹介

日本の文化「畳」を守る職人気質

塩沢畳店 塩沢政博さん

(昭和町商工会)

いつも何気なく見かける畳。でも畳は、世界に類がない日本固有の文化だ。昭和町商工会の塩沢政博さん(塩沢畳店経営)は、若手の職人として、この「畳」のよさを伝えていこうと経営に取り組んでいる。

保温、断熱、空気清浄など日本の風土にあった様々な機能を持つ畳も、生活スタイルの洋風化が進み、

その需要は減少傾向にある。塩沢さんは、畳に関心をよせてもらおうと、商工会まつりなどのイベントを積極的に活用、畳の手縫いの実演を披露し、畳のよさをPRしている。たとえ自分の仕事にならないとしても、畳業界の活性化に少しでも貢献できたらよいと感じている。年に一度は「いい草」の産地に直接足を運ぶ。「いい草」の畑が年々減っていく様子を目の当たりにし、厳しい現状を肌で感じていくからだ。

家業である畳店を継ぐことは子供の頃から決めていた。この道に入ることにも少しも迷いはなかったという。高校卒業後、静岡県塩沢に弟子入り。「手縫い」の確かな技術を学ぶために、あえて「弟子入り」という修行方法を選んだ。「若いうちに、どんどん挑戦しろ」という師匠の教えが、その後の塩沢さんの



壁いっぱい認定証・表彰状。常に技術の向上を目指している。

職人道に大きな影響を与えた。一級技能士、県内初の畳ドクターなど数々の資格を取得する一方、技能グランプリなど全国規模の競技会で上位入賞を続けるなど、様々な認定や資格に挑戦し、腕を磨き続けたのも、その表れのひとつだ。

その努力が実り、今では、多くのお客様がその腕前に信頼を寄せている。昔の職人さんは、「いい仕事」さえすればお客様も納得してくれると、口数少ない人が多かった。塩沢さんもその美学は信条としているものの、現在は、意識的にお客様にわかりやすく説明すること、細かなアドバイスをすることを心掛けている。予算や使用方法など、お客様自身が心から納得した畳を納めることが、何よりも大切だと考えているからだ。

塩沢畳店

〒409-3864 中巨摩郡昭和町押越 920-2
電話番号 055-275-3681 FAX 番号 055-275-7576
●畳工事一式 ●襖・障子・網戸張替請負 ●和小物販売

安心を明日につなぐ 中小企業者のための **火災共済**

3つの特色で皆様の企業をパワフルにバックアップします。

- 安い掛け金
- 簡単な手続き
- 迅速な支払い

山梨県火災共済協同組合
甲府市中央1丁目12番37号
IRIXビル3F
☎(055)235-7564

黒酢豚定食 (季節の野菜と甲州豚の黒酢風炒め)

地元の季節野菜&甲州豚を黒酢で煮込んだ甘酢味、濃淡ソースが絶妙に絡んだ、野菜とのバランスがなんともいえない味が自慢である。

■富士ロイヤルカントリークラブ
南巨摩郡南部町万沢7483
☎0556-67-3311 **南部町**



旬菜美山寿し

季節の山菜や地元の野菜、山の幸中心の握りです。

■鮨・ます多
南巨摩郡身延町下部996
☎0556-36-0348 **身延町**

甲斐サーモンと天然地魚の サラダ丼ランチ

千葉・船形漁港直送の天然地魚と甲斐サーモンと採れたて野菜を使用した海鮮丼をサラダ仕立てにした逸品です。

■おかめ鮓
南巨摩郡富士川町大櫛248-1
☎0556-22-1746 **富士川町**



甲州地鶏の2色ソース とうもろこしのリゾット添え

皮はパリッと肉はジューシーに、ニンニク風味のホワイトソースとマデラ風味のブラウンソース、2色ソースのハーモニーに、とうもろこしのリゾットを添えました。

■レストラン スコット
甲府市中央1-3-1
☎055-232-2424 **甲府市**



甲州ワインビーフの照煮 サラダほうれん草とすもも添え

甲州ワインビーフの旨味をいかしてすももの酸味と合わせました。

■ヴィンテージゴルフ倶楽部
レストラン ル・ヴェール
北杜市須玉町江草3072
☎0551-42-1011 **北杜市**



山梨県産豚ロース肉のグリル 夏野菜添え 酸味の効いたソースで

地産地消を大切に地元で採れた野菜を使い、素材のうまみを最大限に引き出す方法で料理を作り、提供しています。

■さくら茶屋 La passion
韮崎市藤井町南下条171-1
☎0551-23-0030 **韮崎市**

おでかけ下さい!!県内レストラン提供メニューのご紹介

八月二日に笛吹市で開催されたイートアカデミー(メニュー発表会)には、県内飲食店関係者、生産者ら、二百名以上が詰めかけ大盛況となった。このプロジェクトを通じて、山梨の食材の魅力を再認識し、丸の内シェフの発想や技法を学んだ山梨シェフ23名が開発した、新メニューの提供が各店で始まった。

新作メニュー 県内シェフレ스토랑で提供開始!

美味しい山梨を創るプロジェクト

東京・丸の内シェフと山梨県内のシェフがタッグを組んで、山梨の食の魅力を県外に発信する「美味しい山梨を創るプロジェクト」。

二年目となる今年には、「山梨のフルーツや夏野菜を使った手頃な価格の料理」をテーマに、フレンチ、イタリアン、中華、日本料理の四分野で、新メニュー15品が出来上がった。

連合会では、今回考案されたメニューのレシピ集を作成。レシピを活用し、集客に役立ててもらうため、希望があれば、県内飲食店などに提供していくことにしている。ご希望の方は、地元の商工会又は商工会連合会まで。



この国でいちばん
お客様の声に
お客さまの
保険会社へ

株式会社 損害保険ジャパン

山梨支店 甲府支社
〒400-0031 山梨県甲府市丸の内 1-12-4
電話：055-233-5126

沖縄そば Pasta
季節のフルーツと野菜の冷製Pasta
 沖縄の野菜と山梨のフルーツをイタリアン仕立てで召し上がる逸品。



■**沖縄 ダイニングカフェ ティーダ**
 笛吹市石和町広瀬1374-37
 ☎0555-236-8787 **笛吹市**

富士桜ポークとラタトゥイユの
パイ包み、スモモのソース添え
 パイ生地の中に、梨北米のピラフを敷き、柔らかく煮た富士桜ポークをのせ、地元野菜たっぷりのラタトゥイユをかけて、焼き上げました。ソースは南アルプス産のソルダムを加えた赤ワインソースを添えました。



■**アニーズカフェ**
 南アルプス市上今諏訪457
 ☎0555-284-5232 **南アルプス市**



甲斐サーモンのサラダ井と
ほうとう冷麺
 甲斐サーモンと野菜と盛り合わせて、ラズベリーワインを入れたタレをかけました。

■**富士緑の休暇村**
 南都留郡鳴沢村8532-5
 ☎05555-85-2236 **鳴沢村**



甲州地鶏といろいろ茸のリゾット
～温泉卵とゆず七味の香り～
 昆布だしで炊いた山梨県産「ひのひかり」をソテーにした茸とともに地鶏の出汁で合わせました。

■**田舎カフェ orchard (オーチャード)**
 南アルプス市徳永410
 ☎0555-280-5501 **南アルプス市**

信玄鶏と鳴沢村産トウモロ
コシのリゾット
 開発メニューを信玄鶏、ピラフ風にアレンジしました。



■**富士桜カントリー倶楽部**
 南都留郡富士河口湖町小立7187-4
 ☎05555-73-2211 **河口湖**

スモモの香りを活かした
野菜料理定食
 こだわり生産者の旬の夏野菜を使用したランチ



■**中国料理 四川菜館**
 中央市西花輪3525-8
 ☎0555-273-3874 **中央市**



旬菜の膳
極 ～KIWAMI～
 甲斐サーモンの和風ジユレ。いろいろとりどりでヘルシーな逸品です。

■**湖楽おんやど 富士吟景**
 南都留郡富士河口湖町浅川1132
 ☎05555-72-0010 **河口湖**



甲州ワインビーフの照焼肉
温泉卵添え
 甲州ワインビーフ小間切れと茸を照焼タレで焼き、輪切りの鷹の爪を加え、盛り付け。温泉卵を添え、からめて召し上がっていただく。

■**れんが亭**
 中央市成島1657-2
 ☎0555-278-5507 **中央市**

大ツキ 冷やしつけほうとう
 月に見立てた「かぼちゃ」と野菜をベースにしたつけ汁がほうとう麺とからみます。



■**濱野屋**
 大月市大月1-3-3
 ☎05554-22-1372 **大月市**

フジザクラポークの低温調理ロースト
黒にんにくのソース
 じっくりと低温で火を入れた山梨産ポークと黒にんにくのソースが好相性です。



■**レストランニューポート**
 西八代郡市川三郷町市川大門1729-2
 ☎0555-272-5051 **市川三郷町**



酸辛風焼きそば
 県産食材を工夫して季節感を出しています

■**いなだや**
 大月市大月町真木2823
 ☎05554-22-0187 **大月市**



サーモンの燻製といろいろな
フルーツのジュレ添え
 葡萄の枝で燻製をかけたスモークサーモンに季節のフルーツをあしらったジュレを合わせてお楽しみいただく一品

■**ワイナリーレストラン彩**
 北杜市明野町上手11984-1
 ☎05551-25-4487 **北杜市**

甲州ワインビーフと信玄豚の
チーズソーススタコライス
 ワインビーフと信玄豚のひき肉に3種類のブレンドした熱々のチーズをかけました。



■**英国式喫茶食堂 STOCK POT**
 都留市田原2丁目12-23 1F
 ☎090-5767-1583 **都留市**

彩り野菜と県産豚の
すもも香り炒め
 全て県産食材を使用し、季節彩り野菜、すももピューレ等で香り良い料理に致しました。



■**石和健康ランド**
 笛吹市石和町松本868
 ☎0555-263-7111 **笛吹市**

◆パンフレットを御利用下さい

ここで紹介しているメニューは、食材調達の関係などで常時提供していないものもあります。お出かけの際には、事前にお電話などでご確認下さることをおすすめします。またメニューをまとめたパンフレットを、お近くの商工会で配布しています。



ミラベルと県産食材の
マリナーージュ
 ミラベルならではのテイストを組み込んだ、オリジナルフレンチを県産食材の魅力とともに楽しみてください。

■**プライダールヴィレッジ ミラベル**
 笛吹市石和町東高橋252
 ☎0555-261-3711 **笛吹市**

資金繰りの改善や経営改善を支援

中小企業金融円滑法が平成25年3月で最終期限を迎えます

中小企業金融円滑法は、中小企業が、積極的に業務の見直しや経営改善を行っていくことの支援の一環として、金融機関が、必要に応じ貸付期間の延長などの適切な処置に努めていくことを定めた法律です。

この法律が、平成 25 年 3 月で最終期限を迎えます。中小企業金融円滑法によって返済猶予等の処置をうける場合は、経営改善計画の作成を欠かすことはできません。経営改善計画の作成には時間を要する場合がありますので、お早めにご相談下さい。

金融機関に提出する「経営改善計画書」の主なポイント

- 現状分析：事業概況、経営悪化要因の分析等
- 基本方針：今後の経営方針
- 改善具体策：利益確保・増加のための具体的なプラン、スケジュール等
- 数値目標：今後 3～5 年間の収支計画

※貸付の条件変更等の申請はかならず通るとは限りません。まずは、抜本的な見直しを行うためにしっかりした見直し計画を立案し、実行に移していくことが肝要です。

自然災害がおこったら・・・
事業所で火災がおこったら・・・
新型インフルエンザが大流行・・・

あなたの事業所を
どう守るか考えていますか？

BCP (事業継続計画) を策定しましょう!!

BCPは
緊急事態でも
事業の継続と早期復旧を
実現するための
備えです

策定についてのご相談はお近くの商工会へ

山梨を支える 企業とともに  山梨県信用保証協会

**平成 24 年 6 月スタート
新制度『ニュービジネス保証』について**

- 保証料を特別に割引します。
- 中小企業の方が新たな事業分野に進出するための資金を保証します。
- 取扱期間：平成 26 年 3 月 31 日まで。

●資格要件

1. 現在の事業を継続しながら、新たな事業等の多角化を図ろうとする方
2. 新規需要に応じるため、既存設備の一部を廃して新設備を導入し、取扱品種の転換を図ろうとする方
3. 現在の業種から他の業種に転換を図ろうとする方

●保証要件

- ・資金使途：期間：運転資金 5 年以内・設備資金 10 年以内(据置 1 年含む)
 - ・保証料率：通常保証料率から 0.15%引き下げます
 - ・貸付利率：金融機関所定利率(県制度併用の場合、1.7%)
 - ・担保：必要に応じ
 - ・保証人：原則として法人代表者 1 名のみ
- ※申込書類等の詳細については、ホームページをご覧ください。

本 店 甲府市飯田 2-2-1 (山梨県中小企業会館)
TEL 055-235-9700 FAX 055-232-0160
URL: <http://www.yiso.or.jp/~shinpo/>
E-mail: shinpo-yamanashi@rondo.ocn.ne.jp
富士吉田支店 富士吉田市下吉田 2-31-14
TEL 0555-22-0992 FAX 0555-22-0921

SHIFT ポータルサイト「BUNDUS」開設



商工会では商工会員が簡単・無料でホームページを作るツール「SHIFT」を提供しているが、このたび、そこに集まる情報を見やすくひとつにまとめたサイト「BUNDUS」（ぶんどす）を開設した。

BUNDUSには県内すべてのSHIFT登録事業所と商工会の情報が集約されており、事業所・商工会が発信した情報は、新着情報・お得な情報・求人情報・受発注情報・観光みどころ・イベント情報といったカテゴリ（分類）にわけてわかりやすく表示される。また、条件にあった情報を検索できるようなって、キーワード検索・業種検索・宿検索・商品検索などの検索機能はもちろん、富士・東部、峡南、峡東、中北の県内のそれぞれのエリアにページでは、そのエリアに登録された情報だけを検索することもできる。（検索対象は県内の商工会員及び商工会等の登録情報のみ）

「ぶんどす」とは「でかける・繰り出す」の意。「出かけたくなるような」情報にあふれたサイトになるよう、多くの会員企業にご利用いただきたい。

<http://www.shokokai-yamanashi.or.jp/bundus/>

※ SHIFTの利用をご希望の方はご加入の商工会までお問い合わせください。

山梨労働局より、平成24年10月1日から山梨県の最低賃金が改正される旨の通知がありましたのでご案内いたします。

時間額695円

お問い合わせ先
山梨労働局労働基準部
賃金室
TEL 055-225-2854

※特定の産業には、特定（産業別）最低賃金が定められています。



表を行っ
た。会場
からは、
活動に共
感する声
が多数聞
かれた。

九月十二日、ホテルメトロポリタン長野にて開催された関東ブロック商工会青年部主張大会へ、本県代表の吉野翔太良さん（河口湖商工会青年部）が出席し、青年部活動を通じて、命の大切さについて発

関東ブロック商工会青年部主張大会に出場！



人のうごき

【採用】 〆九月一日付〆



記帳専任職員
齊木 枝美子

【退職】

〆八月三十一日付〆
野呂瀬千草
内田 明子

「経営なんでも相談室」開設のお知らせ

○契約・取引・債権回収、債務弁済等の法的トラブル ○事業承継 ○知的財産 ○創業・業種転換・資金調達など、経営全般についての無料相談室です。お気軽にお近くの商工会にお問い合わせください。

相談員 弁護士・中小企業診断士・山梨県信用保証協会・知的財産アドバイザー

時間 午後1時30分～午後4時

今後の開催予定

開設日	会場
10月16日(火)	富士川町商工会
11月19日(月)	河口湖商工会
12月14日(金)	笛吹市商工会



職場でのトラブルの解決をお手伝いします

職場内での労働関係のトラブルの解決は、簡易・迅速な個別労働紛争解決制度（無料）をご利用ください。

詳しくは、山梨労働局総務部企画室（TEL055-225-2851）又は、最寄りの総合労働相談コーナー（甲府、都留、諏訪労働基準監督署内）まで。

【山梨県労働局ホームページ】
<http://yamanashi-roudoukyoku.jsite.mhlw.go.jp/home.html>

山梨発!
絆の力で
日本を元気に

第5回 商工会まつり

地域の魅力が
いっぱい!

本年度で、5 回目をかぞえる「商工会まつり」へ
是非、お越し下さい。

日時 **10月20日(土)・21日(日)**

午前10時～午後4時 午前9時～午後3時

場所 **小瀬スポーツ公園 コンコース**

主催 **山梨県商工会連合会・県下23商工会**

このイベントは、従来からの特産品のPRなどに加え、地域資源を活用した商品や技術・サービスなど、様々な情報を幅広くPRしていこうとするものです。また、昨年度から引き続き、東日本大震災からの復興支援として、「絆」による会場全体の元気を発信していきます。



商工会会員企業の自慢の逸品が大集合!

商工会会員企業PRコーナー
県下23の商工会地域から、自慢の逸品・技術が大集合!



岩手・宮城の特産品が大集合!



ご当地グルメが大集合!

飲食コーナー

地元で愛される安くて美味しいご当地グルメや、県内産の食材を使用した「山梨うまいものコンテスト」を開催!



東北物産展コーナー

東日本大震災からの復興支援の一環として、東北地方ならではの物産を販売!



青年部・女性部コーナー

女性部チャリティーバザー (20日)
青年部チャリティーライブ・献血活動 (21日)

その他、各種ステージやフリーマーケットなどの楽しい企画が盛りだくさん!



今回は都留市商工会の
一店逸品カタログから
お店を探しました。



色彩鮮やかな
鼻緒の数々
おはきもの 花田屋
都留市上谷3-3-22
TEL0554-43-2479
8:00~20:00 不定休

「調査員」に
お話を伺ったのが印象的です。
ここでは、下駄や草履の鼻緒の挿げ
替えの修理をしてくれます。下駄を履
いた瞬間に「鼻緒がゆるいね?」などと、
職人の勘ですぐに直してくれました。
時には「母の形見の草履を直してほしい」という依頼もあるそうです。
履けないうちで眠っている下駄や草
履がありましたら、ぜひ「花田屋」さ
んに相談してみてもいかがでしょうか?

しあわせ
調査員の

クチコミ
情報

「商工会一店逸品カタログの旅」

都留市の履き物専門店「おはきもの
花田屋」さん。お店を始め五十年以上
が経ちます。
ご夫妻はとても明るく、履き物への
愛着は人一倍。下駄や草履について
のお話をエピソードを交えて、いくつも
話してくれたのが印象的です。

山梨県商工会連合会共済制度・福祉制度の一環としてお届けする
保険の世界ブランド。アクサがあなたをサポート。

新大型保障プラン

アクサのフィナンシャル・プロテクション

定期保険



普通傷害保険

AXA アクサ生命保険株式会社
redefining standards

AXA アクサ損害保険株式会社
redefining standards

アクサ生命保険株式会社 甲府支社 〒400-0858 甲府市相生2-2-17 甲府商工会議所会館 TEL055-226-5075

世界トップクラスの
保険・金融グループ、
アクサで実現。

<http://www.axa.co.jp>

