

ごはんタイムス



発行所
 公益社団法人 日本炊飯協会
 〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-31-5 南大和ビル8階
 TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498
 E-mail:suihankyoukai@rice-cook.com

編集・製作
 (株)日本出版制作センター
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-5 北沢ビル4F
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

平成28年臨時総会・賀詞交歓会開催

中食業界の積極的な商品開発により「おにぎり・おにぎらずブーム」で中食米使用量が増加。炊飯業界も設備投資計画に意欲的となるなど好材料もあるが、一方、銘柄米価格の上昇による商品価格アップで消費減退が懸念される。米生産コストの低減と生産性向上が喫緊の課題であり、需給・米価問題でも課題は多い。

公益社団法人日本炊飯協会は、1月28日(木)、東京都中央区銀座のコートヤード・マリOTT銀座東武ホテルで平成28年新年賀詞交歓会を開催した。

会長挨拶

公益社団法人
日本炊飯協会会長
福田耕作



結果は「売筋商品の価格アップ・消費減退」が起きる懸念があります。

安倍総理の強力なり

「データシッ」の基で一億総活躍社会の実現更に2020年にはGDP600兆円の目標に向かって力強く歩み出した政治のお蔭で、経済は「緩やかな景気回復期」に入ったと言われている。更にTPPの経済効果14兆円も見込まれ、オリンピック効果も加わり、我が国は再び「陽は又、登る日本」に蘇る道程にあると思われ

このブームにも不安材料もあります。それは27年産米価です。27年産新米価格が高騰したので「買控え」が起き、先ずは26年産を多用しコストアップを抑えましたが、節分頃は多くの企業が3月は27年産米を購入します。現時点で中食業界の多くの企業が多用する銘柄米価格は16%アップが見込まれるので、値上分を企業で吸収する限界を超え、製品価格の値上げをせざるを得ませ

しかし、遠因は稲作産業の米生産↓流通↓販売の全ての段階での「ハイコスト体質。低い生産性」に起因すると思われ。即ち典型的な少量多品種生産。低単収国産米はカリフォルニア米の3/4の単収。他の装置産業と比べると極端に低い操業度等。問題山積です。各分野での「得意の日本流カイゼン」に取り組みべきです。

日本再興戦略の閣議決定では「10年後に農村所得倍増」の米問題で、「10年後には米生産コスト4割削減」が示されていますが「業界のハイコスト体質」を見直さねば「削減された果実は実らない」と思われます。

更に新型ノロウィルスも企業の存立を脅かす大問題です。この難を逃れる方法は基本的な「トイレ管理、手洗いの徹底、従業員の教育訓練」しかありません。

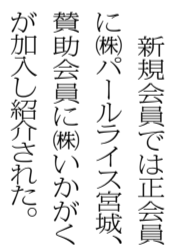
今年も「地道で着実」「協会の為の協会運営」を旨として参りますので宜しく、御指導の程お願い申し上げます。多数のご出席を感謝致します。



工認定事業、③広聴・広報事業等、④災害時の物資援助及び補助制度により緊急援助対応を促進、⑤食品衛生推進事業、⑥米飯品価格付認定事業「ごはんラッキンク」、⑦新規会員勧誘、⑧専門委員会活動)を決定した。役員選任も行い、坂田文男副会長(株新川屋社長)が新たに会長代行代表理事に、新理事に木津嘉人氏(株ミツハン代表取締役社長)が選任された。



新理事に就任した(株)ミツハンの木津嘉人氏



新規会員では正会員に(株)パールライス宮城、賛助会員に(株)いかぐが加入し紹介された



新正会員に加入された(株)パールライス宮城



新賛助会員に加入された(株)いかぐ

だから、炊飯はサタケにおまかせください。

サタケの歴史は1896年、日本で最初の動力式精米機を開発したことに始まります。以来、お米の栽培、乾燥調製、選別、精米などあらゆる工程において、業界のリーディングカンパニーとして常に最先端の技術をご提供してまいりました。川上から川下まで、お米を知り尽くすサタケがそのノウハウを結集し、ご提案しているのが「サタケIH炊飯システム」です。

原料米を精米 原料米を評価 穀粒判別器
 精米機 ミルマスター
 異物を除去
 光選別機 ピカ選GRAND
 節水型洗米機
 半自動IH炊飯機 炊飯マイスター
 炊飯米の評価 硬さ・粘り計 炊飯食味計
 加圧式IH炊飯ライン (株式会社プロシスタス共同開発機種)

年間を通じて品質の安定したご飯 原料米の性質に合わせて加熱パターンをコントロール!
 大加熱でふっくら炊き上げる「丸釜IH」 釜内の対流を促進し、ムラのない、おいしいご飯に!
 Cool 快適で清潔な作業環境 廃熱が少なく、ススや水蒸気も出ない、快適・クリーンな環境!
 コストを削減 熱効率が高くエネルギーロスが少ない、少量多品種生産でムダ0!

詳しくはホームページをご覧ください → サタケ IH 検索



当協会理事であり参議院議員 山東昭子氏
一般財団法人 日本穀物検定協会 会長 山本徹氏

総会後の新年賀詞交歓会では、主務官庁の農林水産省、会員、米穀関係団体から約160名が出席した。来賓には農林水産省から政策統括官付穀物課米麦流通加工対策室石田慎二課長補佐、流通規格係廣田一之係長、食品産業局食品製造課三浦友聡課長補佐、一般財団法人日本穀物検定協会から山本徹会長、平島和男理事、久保田元之関東支部長、関東支部松本伸介業務課長、国産米使用推進団体協議会から日本べんとつ振興協会高橋正夫専務理事、日本弁当サービ



安全安心な食品供給をお願いしたい」と挨拶された。続いて、「ごはんソムリエ認定事業」において協力を頂いている一般財団法人日本穀物検定協会の山本徹会長が「ごはんソムリエが米消費拡大の一端を担う意義は大きく、米加工品・炊飯は米消費形態の過半を担うまでに伸ばしている。会員の益々の発展を願い更なる米消費拡大に取り組んでいくことが我々の使命だ」と挨拶された。

「平成28年度事業計画」

平成28年1月28日

- 1) 「炊飯事業の衛生管理の高度化」
① HACCP法の高度化計画及び高度化基盤整備計画の認定
HACCP法の趣旨精神に則って、適宜会員・会員外にも事前アドバイス等含めた取組をし、HACCPの高度化計画認定、及び高度化基盤整備計画認定を行い、これらを基盤に業界全体の衛生管理の向上を図る。
② 炊飯 HACCP 認定及び炊飯 PRP 認定
HACCP 高度化計画の認定後、工場の完成検査を行い、HACCP 認定を行う。
また高度化基盤整備計画認定後、HACCP の前提条件にあたる炊飯 PRP 認定を行う。いずれも認定後年1回の更新認定を実施し、衛生管理レベルの維持向上を図る。
③ 事前アドバイス等
衛生管理レベルをより一層高め充実させるため、積極的に事前、事後のアドバイスを行う。
衛生管理の高度化を目指すために必要な教育研修を行い、必要に応じ、表示問題等の研修も行う。
2) 「ごはんソムリエ認定事業」
第11回ごはんソムリエ認定試験を実施し、認定者に対するフォローを行う。
また、年度内の開催回数を増やすことを目指す。
3) 「広聴・広報事業等」
「ごはんでサポートキャンペーン」の実施、機関紙「ごはんタイムス」の発行、新聞等の情報収集と発信、また情報伝達ツールとしてホームページの充実を図っていく。この他、官庁からの通達事項等重要事項には、解説を加えながら速やかに伝達し積極的な情報発信等の対応に努め、公益法人としての役割を果たしていく。
4) 「災害時の物資援助及び補助制度により、緊急援助対応を促進する」
災害時に物資援助をした場合に補助を出す柔軟な制度により、被災者に民間としてできる緊急援助対応を促進していく。今後の緊急援助活動を充実させるように検討を重ね、緊急援助時に被災者のニーズにあった支援活動を展開していく。
5) 「食品衛生推進事業」
衛生的、安全な包装資材、洗剤等を選定し、品質管理の一助とトータルのコストダウンにも寄与する事を目的として、請求業務等の事務を代行する。また、リサイクル法施行に伴い環境型の包装資材の開発及び選定を進める。
6) 「米飯品位格付認定事業<ごはんランキング>」
実態に即したご飯の品位格付認定方法により、協会独自の「美味しさ認定」ランク付け事業として更なる活性化を図る。HACCPでは衛生面、ごはんランキングでは美味しさと、品質の「車の両輪」となる事をさらに周知徹底する。
7) 「新規会員の勧誘」
学校給食事業者及び小規模炊飯事業者等にも、事前アドバイスが施設整備の実施に有益である等の「協会加入のメリット」を伝え、積極的に勧誘を行う。
8) 「専門委員会の活動」
技術委員会等において、会員に関わる諸問題及び米や環境等に関する情報の収集、分析を行い分かり易い情報提供に努める。



乾杯の挨拶
会長代表理事 坂田文男

争力だと思えます。品質、ブランド、特に価格競争力をつけていかなくてはなりませんので、是非お集まりの皆様方の知恵を出しあって頂きたいとお願ひしたいと思えます。」と挨拶を述べた後、炊飯

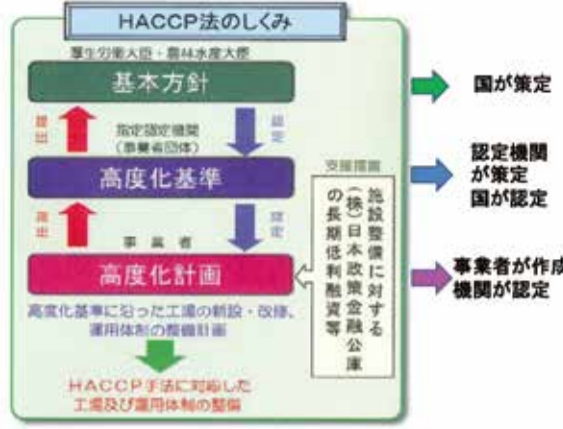
平成28年度に増えた事業計画
炊飯 PRP 認証
HACCP法は、HACCPのより普及をはかるため、HACCP高度化計画に、高度化基盤整備計画をあらたに加え、基盤整備に対しても資金的な支援をすることができるよう改訂されました。
当協会でも、この改訂に合わせ HACCP 認定と同様に、高度化基盤整備計画認定に続き、炊飯 PRP 認定（一般的衛生管理主体）及び更新監査を行い、HACCP のより一層の普及に努める事としました。
※ PRP とは
「Prerequisite Program」の略で、ISO では、前提条件プログラムと訳されています。
HACCP の前提となる条件を定めたものといえます。

安全・安心・さらにコストダウンが図れます
《天海の塩》(業務用高級塩)
室戸海洋深層水100% 使用の国産塩 (製造元: 赤穂化成(株))
<洗浄剤>
ケミーライトボックスLS
フォーミング洗浄剤
除菌性洗浄剤
<殺菌用アルコール>
アルコール67度
アルコール75度
次亜塩素酸ソーダ他化学薬品総合商社
平成ケミカル株式会社
〒171-0014 東京都豊島区池袋2-23-3 橘ビル5F
TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741

米飯、サンドイッチ等のフィルム包材は、当社にご相談下さい。
NOVA
食品パッケージならおまかせ下さい。
● 朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。
● 朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、意匠権をもっています。
● 朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福山、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもちます。
朋和産業株式会社
〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12
TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082

日本炊飯協会の HACCP認定について

平成11年に厚生労働省と農林水産省(以下、「国」といふ)より指定認定機関に指定されHACCP認定事業を開始しました。HACCP認定の目的は衛生管理の向上であり、無料の事前アドバイスを含む積極的に行っています。



HACCP法

国は、業界の衛生管理の高度化にHACCP手法の導入が欠かせないものと捉えHACCP導入の為に、資金の支援をするHACCP法を平成10年に成立させました。国の定める方針に沿った基準に基づく高度化計画と認定された場合、資金融資をするもので、以下にそのしくみを説明します。

HACCP法のしくみ(手順)

- ①衛生管理の高度化をはかるための方針を国が作成
- ②業界ごとに1団体を、国が指定認定機関として認定
- ③指定認定機関は、衛生管理の高度化基準を作成
- ④方針にそったものか、高度化基準を国が審査し認定
- ⑤企業は衛生管理の高度化計画(設備ソフト)を作成

HACCP認定

⑥指定認定機関は基準と照らし高度化計画を認定
⑦各企業は資金融資を受けることが可能になる。
なおHACCP法での認定は計画の認定に止まらず、

日本炊飯協会の HACCP認定

- ・消費期限の短い商品(炊飯製品)の衛生管理にHACCP手法の導入は必須です。
- ・平成11年に国より指定認定機関の指定を受け、当初より計画認定に止まらず、国に替わって引き続きHACCP認定、更に更新認定と3つの認定をセットで行っています。
- ・高度化計画認定までは国が定めたしゅみの中で行われますが、計画の認定に止まらず、

炊飯HACCPのハードの基準

・炊飯協会では、清浄化区域の清浄化度をNASA規格クラス10以下と定めています。

- ・清浄化区域の清浄化度を一定水準以上に維持管理することは微生物管理上重要と捉えています。
- ・細菌の大きさは概ね1ミクロン以上なので清浄化度を評価する尺度としてNASA規格での粉塵(粒子)の大きさを5ミクロン以上と定めています。

炊飯PRP認定

HACCP法は、平成25年に3度目の改正が行われ、従来の高度化計画の認定に加え、HACCPの前提条件となる基盤整備計画を認定し、支援対象となりました。

当協会では、高度化基盤整備計画認定がHACCP法に加わったことに伴い炊飯PRP認定、更新認定と従来の流れと同様に準じております。

HACCP事前アドバイス(無料)

炊飯HACCPの取得をお考えの炊飯事業者様、炊飯協会がお手伝い致します。会員かどうかを問わずご利用頂けますので、是非ご利用下さい。

日本炊飯協会はHACCP支援法に基づき高度化計画認定を行なった実績を持っており、安全で安心できるおいしいごはんを提供する為炊飯事業を行なっている経営者の皆様へ一度HACCPの取得を考慮して頂きたいです。

① HACCPの取得を考慮して頂くには、HACCP取得のお手伝いのため、日本炊飯協会が行なっている事前アドバイスの制度について解説いたします。

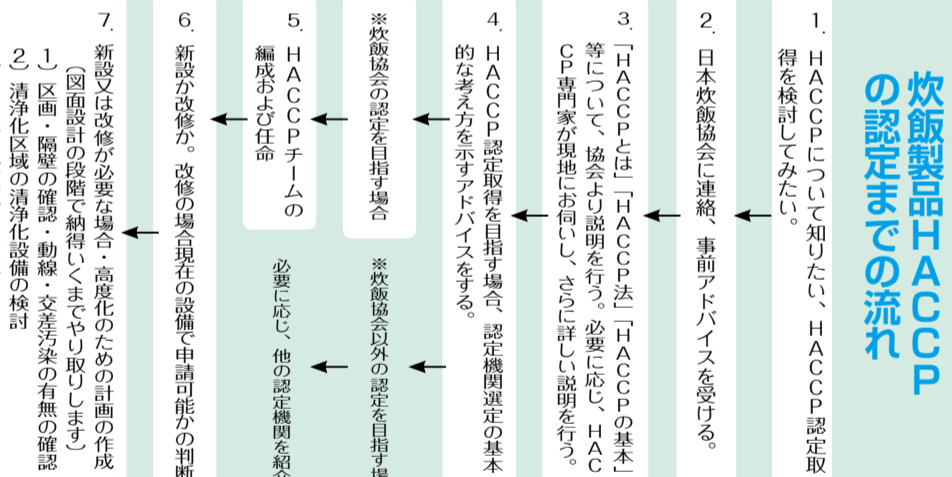
「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルタントや申請費用などだけお金がかかるのか心配」と思いませんか？

民間の認定機関と違って公益法人ですからそんな心配は要りません。びっくりにするほどの低費用でHACCPが取得できます。炊飯協会が行っている事前アドバイスは無料のコンサルティンクサービスで、今お持ちになっている疑問に全てお答えいたします。

事前アドバイスは経営者様がHACCPに関心を頂き、炊飯協会に「HACCPについて知りたい」とお電話いただくところから始まります。早速炊飯協会

行う認証制度をつくりました。炊飯PRPは一般的衛生管理を中心としたHACCPの前提条件を基準としております。

よう名のものを、必要以上に床面積を増やした贅沢な設計を提案する業者が時折見られます。炊飯協会は、必要最小限の投資額に抑えるように不要な施設は減らすよう、設計業者も含めて施工主と十分議論を重ねるようになっています。特に交差汚染を防ぐ為の製品の導線、作業者の導線には十分注意を払っています。炊いたご飯を釜から出し、ほぐしてコンテナに充填する間の工程が、最も微生物学的に汚染防止対策が重要で、これを清浄化室として管理する必要があります。炊飯HACCPでは、清浄化室内は高濃度清浄化度(NASA標準 クラス10万)が保たれるように定めています。できるだけコストを抑え清浄化できるような、空調業者の方含め協議を重ねます。



低放射シリーズ

ガス消費量・CO

当社従来型 CRC2-20S 省エネ型 CRC2-20M

ランニングコスト 23%削減(当社比)

株式会社 中西製作所

本社: 大阪市生野区箕野五丁目4番14号 TEL: 06-6791-1111 FAX: 06-6793-5151

「オリジナルな味」の創造・開発をお手伝いいたします

マルカン酢株式会社

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目6番 TEL 078-857-0501

ホームページURL <http://www.marukan.com/>

名称変更「明治ハンドウオッシュ」へ 〔「イソジンウオッシュ」より〕

4月1日より、「イソジンウオッシュ」より「明治ハンドウオッシュ」に名称が変更になります。効果、成分、品質等、中身は変わりません。

■成分・分量：1mL中、ポビドンヨード75mg(有効ヨウ素として7.5mg)含量
●添加物として、pH調整剤、その他2成分を含有します。

■効能・効果：手指、皮膚の殺菌・消毒

■用法・用量：本剤の適量(1~2mL)を手にとり、少量の水を加えて摩擦し、よく泡立てて水洗いしてください。



正しく手を洗いましょう



※2~7までの手順は約30秒
(2~7までの手順は2回繰り返してください)

最後に使い捨てペーパータオルで水分を拭き取ります。

キャリアアップ助成金(厚生労働省)のご案内

厚生労働省では、平成25年度予算より、契約労働者の正社員への転換、処遇改善等を促進するため、企業内でのキャリアアップに取り組む事業主向けに「キャリアアップ助成金」を創設し、毎年予算計上しています。28年度予算は、現在審議中ですが、平成28年2月10日には助成金額がアップされており、現在の「キャリアアップ助成金」の制度についてご案内します。

キャリアアップ助成金(平成28年2月10日改正)

正規雇用への転換、人材育成、処遇改善などの取り組みを実施した事業主に対して助成する制度で、予め「キャリアアップ計画」を作成し、労働局(ハローワーク)の確認を得る必要があります。

- ① 正規雇用転換(有期の契約社員を正社員として雇用)
- ② 多様な契約形態の正社員(勤務地、職務限定、短時間等)
- ③ 人材育成(中長期的キャリア形成訓練、育児休業中訓練等)
- ④ 処遇改善(基本給の賃金テーブルの2%以上増額)
- ⑤ 健康管理(法定外の健康診断制度を新たに4人以上実施した場合)
- ⑥ 週所定労働時間の延長(週25時間未満を30時間以上に延長)

助成は以上の6つのコースがあります。

正規雇用等転換コース()内は中小企業以外の額です。

有期契約労働者等を正規雇用労働者等に転換はまた直接雇用した場合

- 1. 有期→正規：1人当たり60万円(45万円)
- 2. 有期→無期：1人当たり30万円(22.5万円)
- 3. 無期→正規：1人当たり30万円(22.5万円)

②~⑥助成額、及びこの制度については、「キャリアアップ助成金のご案内」(パンフレット)または厚生労働省のホームページより、「キャリアアップ助成金」と入力頂ければ検索できます。または、詳細については、当協会事務局にお問い合わせください。

公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表

公益社団法人日本炊飯協会 会員県別一覧表
1.正会員(71社)

平成28年1月現在

道県	市町村	会名	道県	市町村	会名			
北海道	札幌市	(株)ふか河	中部	富山県	高田食糧(株)			
		サッポロライス(株)			岐阜県	(株)ながもり 炊飯センター (株)デリカスイ		
東北	青森県	(株)鈴葱	静岡県	(株) 遠州米穀 (株) マルヨ	愛知県			
		宮城県				ボン・リー宮城(株) (株)JA加美よつばラドファ (株)パールライス宮城	JAあいち経済連 (株)エザカ 米常ライス(株) (株)フクミツ	
	山形県	(株)サンコー食品 (株)ベストフーズ	京都府	(株)煌 三彩食品(有)				
	福島県	(株)東邦フードサービス		大阪府		(株)神明デリカ (株)いいなダイニング (株)デリカ・アイフーズ ダイワサミット(株) 日本食糧卸(株) (株)寺本商店		
関東	茨城県	(株)オーシャンフーズ	近畿	京都府	岡山県			
	群馬県	マック食品(株) (株)新川屋 (株)わびすけ				広島県	(株)ポストごはんの里 (株)丸和 ハゴロモ(株) 広島駅弁当(株)	
	埼玉県	明治ライスデリカ(株) (株)サンフレッセ					山口県	(株)四季彩
千葉県	(株)川島屋 全農パールライス(株) 伊丹産業(株)	四国	高知県	福岡県				
東京都	(株)イクタン (株)丸千 (株)三ツ和 ワコーライス(株) (株)銀しゃり				全農高知県本部米穀総合課	北九炊飯(株) (株)のぼる JAふくおか八女 (株)どんどんライス		
中部	神奈川県				(株)ミツハン (株)佐々木商店 (株)四季楽 (株)ジャンボリア 小田急食品(株) 東光食品(株)	九州	佐賀県	沖縄県
		長野県	(株)豊炊飯 ベイクックコーポレーション(株) (有)炊飯センター柳澤	佐賀県	(株)ヨコヤマ			
			新潟県		シマデリカ(株)			
中部	福井県	(株)しゃりー (株)三丹本店	海外	韓国	SAMSUNG WELSTORY(株)			
				中国	浙江五芳齋実業有限公司			

2.賛助会員(23社 順不同)

(株)AIHO	(株)プロシスタス
(株)コバヤン	信和産業(株)
キューピー醸造(株)	(株)サタケ
京豊エンジニアリング(株)	鈴茂器工(株)
積水化成工業(株)	(株)みずぎコーポレーション
(株)中西製作所 東日本フードシステム課	大塚食品(株)
(株)Mizkan	オーケー食品工業(株)
朋和産業(株)	大倉アグリ(株)
マルカン酢(株) 東京支店	エフビコインターパック(株)
横井醸造工業(株)	(株)ジェイエイトんどうフーズ
東京冷化機工業(株)	(株)いかがく
平成ケミカル(株)	

幹旋物資一覧表

幹旋物資一覧表

公益社団法人日本炊飯協会

(税別) H27年12月現在

会社名	担当者名	TEL・FAX	規格	基本@送料込	発注ロット
<ガゼット袋>					
朋和産業(株)	猪狩	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	590*870*490 HDPE/白 厚さ0.02以上	6.50円	10,000枚以上
信和産業(株)	石澤	0.1 FAX 047-458-5850			
<ガゼット袋(カラー ピンク・青・黄)>					
朋和産業(株)	猪狩	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	HDPE/白 厚さ0.02以上	7.20円	5,000枚以上
信和産業(株)	石澤	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850			
<食缶>					
積水化成工業(株)	加藤	TEL 03-3347-9663 FAX 03-3344-2268	シルク印刷送料ホトスタンプは別途@50 初回版代 シルク印刷5,000円 ホトスタンプ印刷15,000円		100C/S以上
三甲(株)	吉田 岩田	TEL 03-3630-3602 FAX 03-3630-3693	シルク印刷送料 ホトスタンプは別途@180 初回版代 5,000円		100C/S以上
<洗剤>					
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	ケミライトボックスNK (洗浄機で殺菌工程のない場合)	9,300円/20kg入り	100kg以上
<殺菌用アルコール>					
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	甘槽化学産業製 アルコール67度 甘槽化学産業製 アルコール75度	2,510円/缶(18L入り) 2,950円/缶(18L入り)	5缶以上 5缶以上
<ダンボール食缶>					
(株)アイザック	福田	TEL 03-3582-3711 FAX 03-3582-3714 (工場 0280-56-2655)	380*310*150(10kg) 印刷2色までは無料 (内貼により単価別 右記参照)	しゃりボックスA(7*2) 162円 しゃりボックスB(5*2) 243円 しゃりボックス(7*2+5*2) 268円	1000C/S以上
<炊飯吸水紙>					
王子キョクロス(株)	八木	TEL 03-6327-1020 FAX 03-3542-1070	バルクロスPR-50G 300*400 (700枚/ケース)	6.20円	7,000枚 (10ケース)
<腸内細菌検査>					
(株)いかがく	坂本	TEL 0120-773-222 FAX 0120-229-631 (080-5763-9910)坂本 (080-5763-9909) 辻	食中毒菌5種A (赤痢・サルモネラ・チフス・パラチフス・0-157) ノロウイルス(RT-PCR法)	260円(1検体) 280円(1検体)5種F 3,200円(1検体)	15名様以上 (送料無料) 冷蔵(クール)便 (送料別)
<明治ウオッシュ> (平成28年4月1日より)					
水野産業(株)	小林傑	TEL 03-3836-3007 FAX 03-3836-9526	手洗い用洗剤 (殺菌機能付き)	5,524円/20本 3,400円/10本	3本/セット 6本/セット
<マンナンヒカリ業務用>					
大塚食品(株)	平間	TEL 03-3219-1690 FAX 03-3219-1692	1kg(260*170*40) 15kg(460*350*150)	950円/1袋 13,500円/1袋	10袋/ケース 1袋/ケース

協会からのお知らせ

■通常総会のお知らせ
通常総会を左記日程で行います。

日時 平成28年5月20日(金)

通常総会 13時00分~13時35分
講演会 13時40分~14時55分
懇親会 15時00分~17時00分

場所 コートヤード・マリオ
ツト銀座東武ホテル

通常総会・3階龍田の間
講演会 3階龍田の間
懇親会 2階さくらの間

会員の皆様におかれましては、万障お繰り合わせの上、出席頂きますようお願い申し上げます。