

はんしんオーナーズクラブ



画像提供:株式会社 ぎょうざの満洲

ぎょうざの満洲 ～おいしいの秘密を探ってみたら～

五十嵐酒造、社長に訊く 日本酒大図鑑

メッツアビレッジandムーミンバレーパークNEWS

メッツアがwell beingに生まれ変わりました

はんしんのとりくみNEWS

はんしんは駿河台大学の駅伝部を応援しています

狭山の青空は気持ちいい

彩の国マルシェに行ってみました

はんしんは狭山の飲食店を応援しています

はんしんよりお知らせ

人生100年時代、老後2,000万円問題、物価上昇…。 悩みがつきないお金の問題とうまく付き合う人生計画



ひと、まち、きずな大切に。
飯能信用金庫



ぎょうざの満洲

～おいしいの秘密を探ってみたら～

1964年の創業以来、おいしさと安さと安心・安全への信頼で人気。発祥の埼玉県内49店舗をはじめ、計101店舗を全店直営で展開。埼玉県民が熱く語る餃子愛。そのおいしさの秘密をHOC探偵が調査開始。



ぎょうざの満洲って？

「おいしい餃子で人々を健康で幸せに」を何よりも大切にしている池野谷ひろみ社長。お客様の健康に配慮した商品づくりとおいしい料理のために、製造から物流、販売までを一貫して自社で行っています。餃子はもちろん、麺、総菜、スープ、デザートまで全て自社工場で製造。その原材料も自社農場、指定の農家の協力を得て、厳選の国産材料を使用。新鮮な野菜、赤身の多い肉をやさしい味つけで、持ち味とうま味を引き出します。だから食べ飽きない、毎日でも食べなくなるひと皿が提供されるのですね。



工場長がご案内

ぎょうざの満洲、チチ工場見学してみたら



2019年1月に竣工した新しい工場です。
スープ・タレ・中華惣菜・デザートを製造しています。



スープ・タレ・中華惣菜
自家製!



餃子と生麺は、埼玉県の坂戸工場、大阪府の江坂工場で作っております。餃子は、早朝より製造し、店舗の開店前に自社便で毎日配送、出来立ての餃子をご提供しております。



黄色いトラックが
印目です!



キャベツは芯を取り、大きくカット。洗浄した後、細かくカットし、塩もみ、脱水を経て他の具と混ぜ合わせます。



青森県産美保野ポークを中心とした国産豚肉と国産野菜で作った具材を丁寧に包みます。



皮は北海道産小麦100%使用。加水分率約50%の多加水で柔らかい生地です。餃子成型機は7台稼働中!



出来たての餃子はすぐに大型トンネルフリーザーで急速冷凍し、店舗や全国に発送されます。

餃子はもちろん、
町中華の本格料理

圧倒的人気No.1 はやっぱり餃子。餃子以外も魅力がいっぱい！

ぎょうざの満洲 人気商品 BEST3

いずれも新鮮な食材を用い、健康に配慮した料理の数々。むしろさっぱり味なのに十分なうま味を感じさせる食べ飽きない味で、毎日でも食べたくなってしまいます。ご飯や麺の量を加減できるのもうれしい心遣い。

BEST1 チャーハン

POINT
ロウ層を取り除いた金芽ロウカットの玄米は消化吸収のよいおいしい玄米。



HINT
玄米と白米を半々に混ぜたご飯を作るチャーハン。白米だけよりもバラバラになりやすく、調味料の乗りがよいで減塩にもつながり、よりヘルシーな一品に。

BEST2 ラーメン

POINT
ツルツルなめらかなどごしと、モチモチ食感の多加水自家製麺。



麺はタンパク質含量が高い栃木県産小麦「タマイズミ」使用。スープは鶏系、魚介系、野菜系から素材のうま味を抽出。すっきりきれいな味わいが麺とぴったり。

BEST3 レバニラ

POINT
素材の持ち味を生かしたヘルシーメニュー。お箸がすすみます。



鹿児島県産・宮崎県産豚レバーを使用。下味をつけていないのに臭みを感じさせないレバーの食べやすいこと！一部店舗でサイボク「ゴールデンポーク」のレバーを使用した「GP レバニラ炒め」が食べられます。

埼玉県民には当然のダブル餃子12個の迫力定食

定番のダブル餃子定食

焼き餃子12個、ライス(白米または玄米)、スープ、漬物付き。餃子の肉のうま味と野菜のシャキシャキ感、やさしい味付けにお箸がとまりません！

POINT
12個もあるからタレの味変も楽しんでおいしく炊けた玄米ご飯も感動もの。

今すぐ教えてくなる
「へ～」がたくさん！

ぎょうざの満洲 3つの雑学

01. 口ゴの秘密



看板娘のランちゃん。モデルは幼少期の池野谷ひろみ社長。スタッフがラーメンとチャーハンから名づけました。看板のみならず、どんぶりやお皿にも描かれています。初代の看板娘は会長夫人がモデル。この頃から「3割うまい！」スタイルです。



調査結果

お客様や従業員の「元気」につながる健康を考えた商品作りで、とても上質な町中華を発見しました。



02. 圧倒的人気No.1 焼餃子の秘密



焼餃子はご注文いただいてから調理しているので熱々焼き立てを店内で食べられます。美味しく焼く技術を持った者は「餃子焼マスター」の称号が与えられ、店内には賞状が飾られます。



週2~3日ある「特売日」にはパックの生ぎょうざや、生麺、蒸麺がお得！チャーシューやメンマなどの惣菜も人気ですよ。

冷凍生ぎょうざ
1パック12個入 タレ付



通常日 370円(税込)

特売日 300円(税込)

※冷蔵商品もあり

冷凍業務用 生ぎょうざ

1440g 1袋 60個(目安)入

1,390円(税込)

03. 創業者は餃子を包むのが苦手？



会長 金子 梅吉さん

創業者の金子会長は餃子を包むのが遅かったそう。そこで当時は珍しかった餃子を包む機械を購入、餃子がたくさん出来るので「生餃子」の「特売日」を始めました。「特売日」は今にも続くぎょうざの満洲の人気サービスデーです。



ぎょうざの満洲 WEBサイト

店舗やフェア情報、メニューは
こちらからご確認ください。

※価格は10月1日現在の情報です。
内容は変更する場合がございます。

ぎょうざの満洲クーポン
1枚に対して30円引き
数量の制限はありません
(HACCP)
有効期限
2023年3月31日

五十嵐酒造、社長に訊く



日本酒 大図鑑



米の産地や品種、水源、気候風土、造り手…

さまざまな要因のちょっとした違いが、

仕上がりに反映する繊細さ。

五十嵐酒造では、人の技と勘、機械による
安定感の折り合いをつけながら造っています。



五代目・五十嵐正則社長

酒造りに日々研鑽。
チームワークを重んじ
杜氏(とうじ)、蔵人(くらびと)、
営業担当を
穏やかにまとめています。

五十嵐酒造ってどんなところ

五十嵐酒造の歴史は青梅の「澤乃井」小澤酒造で杜氏をつとめていた初代・久蔵が、1897年に独立創業したことから始まりました。奥秩父からの清らかな伏流水と南部杜氏の技が醸し出す米のうまみとキレのよさ、後味のさわやかさ。それは、仕込み時の洗米・浸漬用の井戸水までも10°Cに保ち、吸水率の均一化を図るという「きほんのき」に忠実に、そして酒蔵に掲げてある「和釀良酒」に表れている通り、社員が心をひとつに勤しむことで生まれるのでしょう。そうして生み出されたお酒たちは数多の賞を獲得しています。



日本酒って どうやって作る?

日本酒造りは「一麹、二酛、三造り」と言われます。糖化と発酵が並行して進む並行複発酵は日本酒独自の製法。微生物の働きを杜氏が巧みに操り、各工程を丹念に行なうことで、酒蔵ならではの味と香りが生まれます。

精米

玄米の外側を磨き、精米して
雑味を取り除く。



洗米・浸漬

洗米後、水分を吸わせる。

粒をつぶさず外硬内軟の米にするために炊くのではなく40～60分蒸します。

蒸米

浸漬翌日に
浸漬した米を蒸す。



蒸米に麹菌を振りかけ、2日間
かけて繁殖させます。酒造りに
とても重要な工程。

製麹



酒母造り

アルコール発酵を司る酒母は
蒸米、麹、水を混ぜ、酵母を
加えて造ります。

仕込み・醪造り



4日間かけての三段仕込み。
酒母に水、蒸米、麹を3回に分けて加えます。

上槽



おり引き・ろ過

おりを沈殿させ上澄みを
丁寧にとり、ろ過する。

火入れ1回目

味や香りを損なう酵母菌や
微生物を加熱殺菌。
火入れをしないお酒を生酒、
一度だけ火入れをしたものを
生貯蔵酒や生詰め酒と呼びます。



貯蔵

発酵後の醪を酒質に合わせた
方法で圧をかけて搾り、原酒と
酒粕に分けます。

加水

水を加えてアルコール濃度を
調整し、蔵人が酒質を調整。



温度が高いと熟成が進むため、
酒質による厳密な温度管理を行います。

火入れ2回目 瓶詰め

瓶詰めをし、二度目の火入れでいざ出荷。

五十嵐酒造 四季で行われるイベント

立春の朝に搾った生原酒をその日のうちに味わっていた
だく「立春朝搾り」や、蔵でその年のお酒を披露する「酒
蔵まつり」など、日本酒ファンが心待ちにする酒蔵なら
ではの季節の行事があります。



日本酒には どんな種類があるの?

純米系

精米歩合

本醸造系

五十嵐酒造 旬で選ぶお酒

この1本で食卓も春爛漫
桃色にごり酒MOMO

赤色酵母使用で色鮮やかに。ひな祭りやお花見のお席に寄り添ってほしいラブリーな桃色にごり酒。

300ml 800円
720ml 1,650円
しっかり

ロックで楽しむキレのよさ
純米大辛口生原酒+8 (ぶらすはち)

ロックでも水っぽくならない力強さ。日本酒度プラス3から辛口とされる中、プラス8という大辛口。

720ml 1,400円
1.8L 2,800円
しっかり

夏を越えるみを増した熟成味
秋あがり天覧山

9月上旬から味わえる夏越えの珍熟味。燗から冷酒までどんな温度にも対応する味わいの違いを楽しんで。

720ml 1,300円
1.8L 2,600円
しっかり

新酒のさわやかさと香りを存分に
天覧山純米しぼりたて

「しぼりたてからおいしい五十嵐酒造」の面目躍如。米の香りとうまみがさわやかに五感をくすぐります。

720ml 1,250円
1.8L 2,500円
フルーティー



酒蔵見学のお知らせ

知れば知るほど日本酒が好きになる…
酒造期11月から4月にかけて
酒蔵の見学会ができます。
無料、試飲あります。
所要時間は30~40分。
五十嵐社長自ら
案内してくれますよ。



主原料となる米の精米歩合(磨き具合)で酒のカテゴリーが決まります。特に規定のない「純米酒」、70%以下の「本醸造酒」、60%以下の「特別本醸造酒」「特別純米酒」「吟醸酒」「純米吟醸酒」、50%以下の「大吟醸酒」「純米大吟醸酒」の8種類です。吟醸造りは、酒米を低温でゆっくり発酵させることで特有の香り(吟醸香)を持ちます。醸造アルコールを加える本醸造酒、特別本醸造酒、吟醸酒、大吟醸酒は、香り高くすっきりした味わいに仕上がります。搾り方の違い、特別な酵母の使用、発泡性などで多様な変化もあり、楽しみ方は無限です。

純米大吟醸酒



酒米「雄町米」マニアも納得の濃醇さ **喜八郎**

開発者3代目の名を冠しました。岡山県雄町米を高精米して仕込み、長期低温発酵。ラベルは武田双雲さんの書。

720ml 3,500円 / 1.8L 7,000円

フルーティー

ぬる燗
常温
冷酒

純米吟醸酒



米のうまみ豊か、柔らかな味わい **天覧山**

2022年燗酒コンテスト最高金賞受賞。芳醇なうまみと豊かに広がる吟醸香。五十嵐酒造伝統の銘酒。

720ml 1,485円 / 1.8L 3,000円

フルーティー

燗
常温
冷酒

純米酒



料理との相性よく晩酌にもお勧め **天覧山**

お好みの温度でどうぞ。料理の味を引き立てるから食中酒に最適。お手頃価格もうれしい普段飲みの1本。

720ml 1,200円 / 1.8L 2,400円

しっかり

50%以下

60%以下

70%以下

特別限定大吟醸酒



磨き上げた山田錦をじっくり低温発酵 **洗心無**

蔵人が「心、洗い清め無の心境」で造り上げた華やかな吟醸香とのびやかなコク。ラベルは市内・竹寺副住職の書。

720ml 6,000円 / 1.8L 12,000円

フルーティー

熱燗
冷や
冷酒



貴醸酒

まろりとした甘み、デザート酒にも **天覧山 貴醸酒 静**

3回目の仕込み水に日本酒を投入して仕込み、熟成により一層うまいと甘みが凝縮した極甘口タイプ。

500ml 2,200円

フルーティー

燗
常温
冷酒



本醸造酒

淡麗でまろやか、上品な味わい

天覧山

飲み飽きしないすっきりした味わいは食中酒に。お好みの温度で楽しんで。

720ml 1,050円 / 1.8L 2,100円

しっかり

五十嵐酒造には四季折々の旬のお酒もあります。
季節の移ろいを感じながら
特別仕込みの季節限定品を味わうのも一興。

五十嵐酒造 話題のお酒

冷酒



限定五十嵐直汲み

汲みたての新鮮さを届けたい一心で造りあげました。天覧山の原酒を直汲みした発泡性のあるフレッシュな味わいが特徴。さわやかな口当たりとうまみ、のど越しのよさは特別な日にもお似合い。食中酒としても楽しめます。

720ml 1,700円

フルーティー しっかり

▶ information

住所 埼玉県飯能市大字川寺667-1

TEL 042-974-7788

営業時間 9時～17時(無休)

URL https://www.snw.co.jp/~iga_s/

〈アクセス〉西武池袋線飯能駅南口下車徒歩20分
狭山日高I.Cより飯能方面へ国道299バイパスを秩父方面へ。「中山西交差点」を左折直進後、約4km



詳しくはこちら /



※価格は10月1日現在の税込表記です。
内容は変更する場合がございます。

メッツアがwell beingに生まれ変わりました



時間の中で
身も心も
とき放たれていく
穏やかに流れる

TOPIC 1

みんなに優しい施設が増えました

訪れるみんなの心と身体が笑顔になれる新しいムーミンバーレーパーク。広くなった授乳室もうれしいですね。



キッズスペース



レットゥラ ラウンジ



ライブラリー カフェ

一緒に学んで遊ぼう！
知的好奇心をくすぐる
グッズが揃っていますよ。

パーク探検前のひとときや、振り返りにぴったりの仕掛けを楽しんで。



MOOMIN
VALLEY
—PARK—

TOPIC 2

料金がわかりやすくなりました

従来の「1デーパス」と「入園料」の2本建てから「1デーパス」のみになり、お買い求めやすくなりました。

おとな(中学生以上)	こども(4歳以上小学生以下) ※3歳以下は無料
前売販売 3,000円	前売販売 1,800円
通常販売 3,200円	通常販売 2,000円

駐車場
平日無料！

(1デーパスの価格に含まれるもの)
 ●エンマの劇場 ●ヘムレンさんの遊園地
 ●ムーミン屋敷 ●リトルミイのプレイスポット
 ●海のオーケストラ号 ●展示施設「コケムス」

※価格は10月1日現在の税込表記です。価格は変更する場合がございます。
 ※入園日当日の通常販売チケットは販売数に限りがございますので、前売販売チケットのご購入がおすすめです。
 ※チケットは閉園時間の1時間前まで購入可。

メッツアが取り組む、
地球とみんなに
優しい2つのこと

well beingのこと

心も身体も心地よい状態が持続すること。瞬間的な幸せ(happiness)に対して持続的な幸せを意味します。メッツアはこの度のリニューアルで、一層心温まる場所になりました。

エシカル・チョイスのこと

自然豊かなメッツアならではの地球と人に優しいオリジナルブランド。食品・製品・素材・サービスにいたるまで包括的に取り組んでいます。



TOPIC 3

アウトドアアクティビティを楽しめるエリアが誕生しました



あるがままの自然の中でありのままの自分にかえる。
自然に身をゆだねて過ごす極上のひととき。

ウーテピルスBBQ

手ぶらで湖畔BBQ、太陽の下でビールで乾杯。道具も食材も完備。サイドポーク豚肉コース、プレミアム牛肉コースから選べます。



メッツアピア

森と湖の国フィンランドを彷彿とさせる宮沢湖で、フローティング・アクティビティはいかが。



丘の上から湖を望む貸し切り空間で、読書やカフェタイム。ヒュッゲ=居心地のよい空間、快適な時間を堪能。



INFORMATION



埼玉県飯能市
宮沢327-6 メッツア

【営業時間】
平日 10:00~18:00
土日祝 10:00~19:00

【ムーミンバーレーパーク】
平日 10:00~17:00
土日祝 10:00~18:00

定休日 不定期
HP metsa-hanno.com

アクセス

【電車・バスをご利用の場合】
西武池袋線飯能駅北口よりバスで約13分

【車をご利用の場合】

圏央道狭山日高ICから県道262号線経由で約5.4km

飯能信用金庫はムーミンバーレーパークのオフィシャルパートナーです。

※新型コロナウィルスの感染拡大防止のため、時間を短縮し営業しております。

※イベント等や入園料など変更となる場合がありますので、最新の情報はHPでご確認ください。

選手たちに
勇気をもらおう
エールを送ろう
選手たちに
襷を繋ぐ



はんしんは
駿河台大学の駅伝部を
応援しています!

第98回 東京箱根間往復大学駅伝競走 ★ SAPPORO

TOPIC 1

飯能信用金庫が駿河台大学駅伝部と スポンサー契約を締結

駿河台大学と飯能信用金庫は、2007年3月の「産学連携に関する協定」締結以来、飯能市内の人材育成や地域振興の活動推進など、さまざまな産学連携事業、活動を重ねています。駅伝が1本の襷をつなげてゴールするように、両者が手を携えて展開するさまざまな事業を通じて「きずな」という襷をつなぎ続けています。

さらに2021年11月には、箱根駅伝への初出場を決めた駅伝部へのスポンサー契約を締結。

「このスポンサー契約は、ただ単に金銭的な支援を行おうというものではなく、地域のさらなる活性化を目的としています。“飯能”の名を背負う当金庫は、この地域の代表として多くのみなさまを巻き込んで、駅伝部を応援していきます。そして、この契約が駿河台大学にとっても、当金庫にとっても、地域にとっても、持続的な協力体制がさらに強固なものとなることを期待しています」(松下寿夫理事長)

ユニホーム
スポンサーとは

第97回箱根駅伝(2021年)から、ユニフォームにスポンサーロゴを入れることが可能に。
2022年に初出場を果たした駿大駅伝部選手の胸には「飯能信用金庫」のロゴが。

TOPIC 2

理事長表敬訪問が 行われました。

駿河台大学駅伝部の皆さんと、箱根駅伝に出場された結果報告のため、2022年1月12日に飯能信用金庫を表敬訪問されました。終始なごやかな雰囲気の中、初めての箱根駅伝を走り切ったこと、4区～5区間の師弟が襷を繋げたこと、来年以降の箱根駅伝に懸ける熱い思い、見据えるその先について報告をされました。

▼当時の様子



TOPIC 3

選手へ地域へ、みんなに届け! 熱烈応援の思いを形に

飯能信用金庫のお客さま、職員が熱い思いをしたためた応援メッセージカード約1,500枚で「きずな」の文字を制作。西川材使用のパネルで仕上げました。



駿大の里山に住む伝説の鳥「しゅんた」もユニフォーム姿で駅伝部を応援。オリジナルステッカーは地域のイベントなどで配布しています。

駿河台大学駅伝部について

駿河台大学は1987年創立。同時に陸上競技部創部。2012年陸上部から駅伝部が分離独立し、徳本一善監督が就任。法政大学時代に箱根駅伝史上初めて金髪とサンダラス姿で走ったとされる個性派・徳本監督の指導のもと、第98回箱根駅伝(2022年1月)に初出場。監督をして「メンタルは1番のチーム」と言わしめた選手たちの成長を以て、総合順位19位。往路、復路とも全区間で襷をつなぐことができました。



SAINOKUNI 彩の国 行って

つどって楽しもう！新たなコミ

彩の国マルシェとは？

彩の国マルシェは実行委員会（運営:NPO彩の国地域活性化協会、企画支援:新日本ビルサービス株式会社）が、埼玉県の食に携わる人々やクリエーターたちと、地域住民とが経済活動を通じて交流する「場」を創造するプロジェクト。継続的に人々が集うことで生まれる新たなコミュニティが、その「場」ならではの形で埼玉県の食とカルチャーを広くアピールしていくことが目的。活動領域は県全域に広がり、はんしんも金融機関として協力しています。



主催者コメント

県内地域共創を手掛けて
13年。彩の国マルシェが2022年
より狭山市にも登場。駅西口広場に
集まつた生産者やクリエーター、食のエキ
スパートや音楽・文化を伝える方々と、
ジャンルを超えて交流します。地域産学
官民が連携して形成される新たなコミュニ
ティは、新しい可能性を生み出し、
併せて情報発信していきます。



NPO彩の国
地域活性化協会
代表理事 佐々木 輝伸さん

彩の国マルシェ
今後の
スケジュール

2022年12月17日(土)・18日(日)
『彩の国マルシェ ~Wakaba Walk Style~』
時間 10:00～16:00 会場 ワカバウォーク

狹山市4Hクラブ
会長 市川 凌汰さん



出店者コメント

農業者と消費者を
繋いでくれる
彩の国マルシェ。
狭山野菜を多くの方に
食べてほしいとの思いで
出店しています。



日本の農業を支える20～30代の農業者が主体となつて結成された組織。農業経営の課題やその解決方法、よりよい技術を検討するためのプロジェクト活動を中心に、消費者や他クラブとの交流、子どもたちの農業体験などの地域活動も行っています。



はんしんは地域の 飲食店を応援しています

はんしんは金融機関としての本業である融資だけでなくプロモーション支援も行うことで、コロナ禍で影響を受けている飲食店事業者を盛り上げていくお手伝いをしています。そのひとつが「さや飯テイクアウト」。狭山市役所とはんしん狭山市内3店舗の若手職員交流会から生まれた「狭山の今を元気にする飲食店応援事業」で、令和3年10月からスタート。販売支援や地域のお客さまへの飲食店PRを目的とし、多くのお客様が来店する年金支給日に実施しています。「狭山から始まつたこの企画を、ほかの地域にも広げていければと考えています」（飯能信用金庫地域支援部地域活性化推進グループ・吉野信明副調査役）



この
のぼりが
目印！



さや飯テイクアウト今後のスケジュール

2022年12月15日(木)・2023年2月15日(水)

偶数月の年金支給日に開催予定

時間 11:00～15:00

会場 入曾支店、狭山西支店、狭山支店

※キッチンカーやお弁当販売など、その時々によって出店は変わります。



MARCHE

マルシェに みました

ユニティが創造・発信する食と文化



さいたま モリンガプロジェクト
合同会社 いろどり 代表社員 野島康子さん



地元の野菜を「おいしく、効率よく身体に取り入れる」をモットーに地元野菜の乾燥・パウダー加工をしています。農産物生産のほか、里芋使用のグラタンや団子なども製造。近年は奇跡の木「モリンガ」のフリーズドライパウダーも製造販売しています。

野菜や加工品などの食品から雑貨、植物までバラエティに富んだお店はマルシェならではのお楽しみ。キッチンカーも出店しているのでランチや休憩にぜひ！



はんしんも彩の国マルシェに出店しています

地域、出店者、参加企業の方々との
交流をはかります

令和4年3月27日(日)、
南与野駅で彩の国マル
シェ「Saikyo Festa」に参
加した様子です。風船を
配布し、ご家族にも大変
喜ばれています。



令和4年5月21日(土)
22日(日)、狭山市駅西
口市民広場でのマル
シェの様子。「現金つ
かみ取りゲーム」イベン
トや、隣接の狭山支店
も開店してローン・預
かり資産等の相談会
を実施しました。



出店者コメント

NOWEAT
内川ご夫婦

このキッチンカーで狭山市をメイン
に、埼玉県西部や西東京市などにも定期的
に出店、週末は彩の国マルシェなどイベントにも参加
しています。さや飯テイクアウトには“金融機関がこんなに熱
心に地域の飲食店に関わるとは”と、当初は驚きながらも、狭山
市を盛り上げたいという思いが一致したことで出店させてもら
いました。今後も食を通して、地域に関わっていかなければと思
います。



ホットドッグ4種をご提供。パンを
活かすためのソーセージ、ソーセージを活かすためのパンの相思
相愛のコンビネーションを味わって。ジュワっとあふれる肉汁を無
添加、乳製品・卵不使用の手作り
パンが受け止めます。出店日・場所
はインスタでご確認を。

NOWEAT 内川ご夫婦



狭山市内の
支店でお弁当販売

はんしんへの来店客数が多い年金支給日に
狭山市内3店舗で実施している「さや飯テイ
クアウト」。市内飲食店が交代で提供するお
弁当やお菓子詰め合わせは、
ほとんどがワンコインで
買えるとあって毎回好
評です。

お弁当がおいしくて
毎回とても楽しみ。
お菓子は孫に好評で
また買いたいです。



9月5日~7日の3日間行われた飯
能中央支店のリニューアルオープ
ンイベントにもキッチンカーが出店
していました。



人生100年時代、老後2,000万円問題、物価上昇…。悩みがつきないお金の問題とうまく



子育てに欠かせない
教育費に困ったら

はんしん 新教育カードローン

就学にかかる学校等への納付金や修学にかかる費用にご活用いただけます。お子さんやお孫さんの学ぶ意欲に資金面で後押しできます。

ご融資利率

固定金利
年3.30%
(保証料込)

借入最大

500万円

POINT

- 奨学金ご利用中でもお借り入れOK
- 在学期間中は利息返済のみ引き落とし
- ATMから簡単お借り入れ

使いみち

- 入学金
- 塾・予備校
- 仕送り
- 授業料
- 留学費用
- 寮費・下宿費

お子さんが
大きくなってからの
費用も安心!



将来に備える資産形成は投資信託で

はんしん投信インターネットサービス

お手持ちのパソコンやスマホから、投資信託のお取引ができるサービスです。当金庫に投資取引口座をお持ちで、IB(インターネットバンキング)を契約している個人のお客さまがご利用できます。ご利用可能な時間帯であれば、土日・祝日を含めご自分の好きな時間にアクセスして取引を行うことができます。

POINT

- インターネットで便利に
- 時間を気にせずアクセス
- 安心のセキュリティ

※投信取引口座をお持ちでないお客様は窓口で投信取引口座の設定が必要です。
※投信インターネットサービスの申込みは窓口でのお手続きが必要です。

はんしんの投資信託 定時定額購入取引

ご自身で指定したファンドを、決められた指定日に一定の金額で自動的に積立購入する仕組みです。購入時期を分散することで、平準化した運用効果が期待できます。

POINT

- 毎月少額から購入OK
- 自動引落しなので手間いらず
- 平均購入単価を低く抑えることが期待できる

こんな方にオススメ

- ・投資信託はじめて
- ・少額から資産形成したい
- ・購入のタイミングがわからない
- ・購入の手間を省きたい

老後にそなえる資産形成 しんきんiDeCo

人生100年時代。老後の備えもこれまで以上に大切になってきます。節税のメリットを活かして、効率的な資産形成をはじめませんか。

公的年金
だけでは
不十分

老後の
平均
生活費
約9,900万円

会社員の
公的年金
約6,630万円

自営業者の
公的年金
約3,900万円

※夫婦2人が100歳まで暮らしていくために必要な金額の目安

メリット

- 掛け金は全額所得控除
- 受取時も控除あり
- 運用益は非課税

はんしん デジタル サービス



LINE公式アカウント

“はんしん”や地域のお得な情報を発信しています。お友達登録していただいた方は「毎月2回」楽しい抽選会に参加できます！

▶ LINE ID
@hanno-shinkin



バンキングアプリ

いつでも・どこでもスマホで残高や入出金明細の照会が可能なアプリです。便利なスマホ通帳機能をご利用ください。

※アプリで開設し口座以外でも、はんしんのキャッシュカードをお持ちのお客様はご利用可能です。

付き合う人生計画

各商品についてのお問い合わせ先
042-972-8111
営業推進部 平日9:00~17:00(土日祝日休)

詳しくは
こちらを
ご覧ください



セカンドライフに備えるラストチャンス

いろどり 退職金定期預金「彩」

受け取りから2年以内の退職金をお預け入れいただくことで、優遇金利が適用されるお得な定期預金です。大切な資産だからこそ、色鮮やかで輝かしい新たな人生のスタートになりますようにとの想いを込めて、選べる「2プラン」をご用意しています。※退職金は「一時金」で受取られた資金を示します。

▶ 定期預金プラン

店頭表示金利に**0.6%プラス**の優遇金利

▶ 退職金運用+定期預金プラン

500万円未満コース 店頭表示金利に**4%プラス**の優遇金利

500万円以上コース 店頭表示金利に**6%プラス**の優遇金利

※投資信託の購入額が500万円未満・以上

POINT

●預入金額 100万円以上

※退職金受取額(税引後)を上限とします。※「退職金運用+定期預金プラン」の定期預金預け入れ可能金額は、投資信託購入金額を上限とします。

●預入期間 3ヶ月

※満期後は自動継続扱いとなります。

はんしん福祉預金プラス

「定期預金」において優遇金利の適用されるお得な預金です。

▶ 定期預金

店頭表示金利に**0.2%プラス**の優遇金利

※お預け入れはお一人様350万円まで ※期間:1年、2年、3年
※金融情勢により適用利率等が変わることがあります。

ご利用いただける方

- ・当金庫に公的年金を振込指定されている方
- ・身体等に障害をお持ちの方(障害者手帳をお持ちの方)
- ・母子家庭のお母様、父子家庭のお父様
(20才未満の児童を扶養しているご家庭)



自分と家族の人生に、より良い選択を

きずな 相続定期預金「絆」

相続手続き完了の日から2年以内に受け取りした相続資金をお預け入れいただくことで、優遇金利が適用されるお得な定期預金です。手続き自体は定期預金のお申込みと同じなので、とっても簡単です。大切な方から受け継いだ大事な資産だからこそ、大切に育んでみませんか。

▶ 定期預金

店頭表示金利に**0.3%プラス**の優遇金利

POINT

●預入金額 100万円以上

※相続により取得した金額を上限とします。

●預入期間 6ヶ月

※満期後は自動継続扱いとなります。

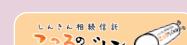
50歳からの自宅活用ローン

リバースモーゲージ ゆうゆうライフ

ご自宅の資産価値を活かして、そこに住み続けながら融資を受けることができるシニア世代向けの融資制度。生活資金やリフォーム資金など、お使い道はさまざま。

POINT	<ul style="list-style-type: none">●お使い道自由●ご融資期間は終身●今の借入のおまとめ可能●毎月のお支払いは利息のみ
使いみち	<ul style="list-style-type: none">●冠婚葬祭 ●入院・治療●生活資金 ●旅行 ●趣味●リフォーム ●事業資金

しんきん 相続信託



ご自分に相続が発生した時、資産を次世代に引き継ぐため、ご家族に遺す金額や受け取り方法などをあらかじめ準備することができます。

簡単な手続きで、迅速にお受取り

+

定期的なお受取りも可能

+

元本保証で安心、預金保険の対象

しんきん 暦年信託



ご家族の相続税の負担を軽減し、次世代が資産を有効に活用できる生前贈与の手続きをサポートいたします。

簡単な手続き

+

誰に、いくら贈るか指定可能

+

元本保証で安心、預金保険の対象

●本商品は、信金中央金庫の商品であり、信用金庫は信金中央金庫の信託契約代理店としての取扱いを行います。●ご契約に際しては、お客様と信金中央金庫が契約当事者となります。●本商品につきましては、信用金庫は信託契約代理店として媒介をいたします。



IB(インターネットバンキング)定期預金

IBを契約されている個人(個人事業主含む)のお客さまが、IBから定期預金の口座情報・お預け入れができるサービスです。初めてご利用される場合は、定期新約(口座開設)を行い、追加で入金される場合は定期預入を行うことができます。IB契約された定期預金については、明細照会・予約解約・満期解約・中途解約の手続きも可能です。

※IB:インターネットバンキングサービス



消費者ローンWEB申込

消費者ローン(マイカーローン、教育ローン、リフォームローン、カードローン、フリーローン)の事前審査がWEBで申込可能です。WEBで審査申込をいただいた場合、基準金利から0.3%優遇させていただく商品もございます。また、マイカーローン、教育ローン、カードローン、フリーローンには、WEB完結可能な商品もございます。

はんしんからのお知らせ

飯能中央支店は 令和4年9月5日(月)にリニューアルオープンしました

当金庫は、令和4年9月5日(月)に飯能中央支店を飯能市本町1-3から飯能市八幡町1-3に移転し、リニューアルオープンしました。

移転先店舗におきましても職員一同、地域の皆様のお役に立てるよう、より一層のサービス向上に努めてまいりますので、引き続きご支援ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

▼▼▼
9/5～9/7
オープンイベントを
開催しました！



ぜひお待ちしております



〒357-0032
移転前住所
飯能市本町1-3

〒357-0033
移転後住所
飯能市八幡町1-3

☎ 042-972-6111 (電話番号変更なし)



東京都板橋区・杉並区に法人営業部がオープンしました

当金庫は、板橋区全域を所管する「板橋法人営業部」と、杉並区・武蔵野市全域を所管する「杉並法人営業部」を開設しました。営業地域を東京23区内へ展開することで、既存エリアのお客様と新たなお客様の橋渡しによるビジネスチャンスを創出しています。

[板橋法人営業部] 東京都板橋区板橋1-42-13 大佳板橋ビル4階 9/26オープン
[杉並法人営業部] 東京都杉並区荻窪4-29-10 中田第二ビル3階 10/11オープン