

はんしんオーナーズクラブ

H O C
Hanshin
Owners
Club

2025
December



画像提供:大宮中央青果市場

迷うほど楽しい!

大宮中央青果市場の朝市探検

毛呂山生まれのお酒は個性派ぞろい!

麻原酒造の次期蔵元による “飲みたい1本”が見つかる銘柄ガイド

Bakery baked with Love

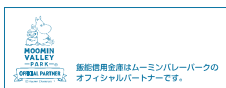
“コムギノホシ”で見つける 新しいパンの楽しみ

あなたのまちのはんしんの近くに

居心地が良いCaféあります

はんしんニュース

備えあれば憂いなし!人生100年時代「お金の戦略」



 飯能信用金庫



迷うほど楽しい!



大宮中央青果市場の朝市探検



一般開放もしている大宮中央青果市場。

早朝は数多くの品物が並び、活気に満ちています。

レジャー感覚で朝市でのお買い物を楽しんでみませんか?



いいものがお揃い!

見どころ満載の青果市場



市場に来てまず驚くのが、青果のラインナップ。全国から届く旬の野菜や果物に加えて、地元野菜や輸入青果など、幅広い品揃えです。中でもおすすめは果物で、冬には選り抜きの産地でとれた、みかんやりんごが並びます。埼玉県産いちごの3品種、あまりん・かおりん・べにたまも人気です。市場ならではの新鮮な果物を手にとってみては。

また、プロが使う食材や業務用品が揃うのも魅力です。珍しい商品も多く、思いがけない掘り出し物にも出会えることも。

A 浅間

● 野菜・果実 ●

市場の開場当時からある老舗青果店。新鮮な野菜や果物を豊富に取り揃え、お客さんの幅広い要望に応じています。店頭には料亭で使う食材が並ぶことも。旬の野菜で作るキムチも人気です。

TEL 048-666-0759

営業時間 5:00~10:00

定休日 水曜日、日曜日、祝日、ほか不定休



店長 丸山 泰さん

まずは一度、気軽にのぞいてみてください!!



秋の場合のおすすめは、サンシャインマスカット、クイーンニーナなどの種なしぶどうや香り高い松茸など。季節ごとに旬のものが並びます。

包装資材のほか、洗浄力に優れた業務用洗剤や、使いやすい清掃用品も幅広く取り扱い。大掃除の前に訪れてみては。



B 岩正

● 包装資材・日用品・洗剤類 ●

業務用のパックや袋、お弁当用の折箱など、包装資材を中心に販売。サイズ展開が豊富で大容量なので、箸やストロー、ピックなどの消耗品もお得に買えます。イベントの買い出しでも頼れる存在です。

TEL 048-664-5045

営業時間 6:00~10:00

定休日 水曜日、日曜日、祝日、ほか不定休



プロが使う珍しいものを見に来てください!!



店長 鈴木 健慎さん

今では貴重な風景となった競りの様子。近隣の朝採れ野菜を中心に競りにかけられます。中には土地固有の珍しい野菜も。





旨辛うどんのつけ汁は自家製ラー油が味の決め手。炒めたなすが香ばしい、旨辛な南蛮肉汁うどんも人気。共に並1,000円。



店主 笠原 侑記さん

一般の方も気軽に
お立ち寄り
ください!

プロも唸る名店ぞろい

市場グルメを 楽しめる 食堂街

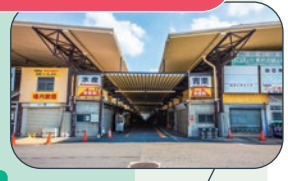
お買い物の後は食堂街へ足を伸ばすのがおすすめ。洋食や麺類などジャンルの違う6店舗が並びます。料理は市場のプロ達が太鼓判を押す逸品ばかり。散策しながら、お腹を空かせて向かいましょう。



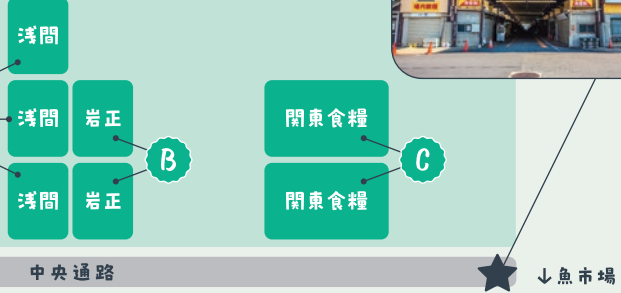
食堂街(青果側)

駐車場

場内を散策するのも楽しみの1つ。フォークリフトやターレットトラックなどが走っているので、移動時は気を付けて。



大宮中央青果市場



正門ゲートから入って、正面に見えるのが中央通路。向かって右側が大宮中央青果市場、左側が埼玉魚市場です。

E キッチンニューほしの 洋食

開場当時からある洋食店。1日8時間を3日間、丁寧に煮込んだ牛すじのカレーに国産豚ロースで作る軽い食感のとんかつがのった看板メニュー「カツカレー」がおすすめ。老舗の丁寧な仕事ぶりが光ります。定番のナポリタンも人気です。

- TEL 048-664-6128
- 営業時間 ランチ 10:30~15:00(土 10:00~)
ディナー 18:00~21:00(土 17:00~)
- 定休日 日曜日、祝日、夏季、年末年始



牛すじカレーが贅沢な特薦ジャンボかつカレー 1,780円(写真下)。人気の洋食を一皿にした、選べるナポリタンセット 1,580円(写真上)。

手作りにこだわった洋食を
食べに来て下さい!



店主 星野 博紀さん



C 関東食糧 業務用食材・酒類・食器

業務用の調味料、お米、お肉、お魚など幅広い商品を扱う「大宮店」。珍しい品々と、最新の食のトレンドを発信!週末には、お菓子などの景品の当たるお子様向けイベント・ゲームも開催しています。

- TEL 048-664-4212
- 営業時間 5:00~11:00
- 定休日 水曜日、日曜日、祝日、ほか不定休

トレンドのエスニック料理に使う食材も豊富。おすすめは、気軽に使えるドレッシング「タイの台所」518円。



平日の早朝でも
一般のお客様
歓迎です!



店長 齋藤 公治さん



大宮中央青果市場

- 住所 さいたま市北区吉野町2-224-1
- TEL 048-664-1004
- 営業時間 市場内午前中(各店舗による)
- 定休日 水曜日、日曜日、祝日、ほか不定休
- アクセス 【電車】 埼玉新都市交通ニューシャトル 伊奈線「吉野原駅」より徒歩約20分
【車】 国道17号を上尾市方面へ直進。

詳細はこちら



みんなでワイワイ楽しむ! 特別な一般開放日

毎週土曜日の大開放日だけでなく、特別な一般開放イベントも開催。一年中訪れる楽しみが尽きません!

毎月行きたい! お客様感謝デー
毎月第三土曜日のお客様感謝デーは、その日限定の特売品が自白押しです。お買い物ではレシートを貰うのを忘れなく!当日分のレシート2,000円以上で素敵な景品と交換できます。

今年の締めは市場で! 年末大売り出し
12月26日から30日に開催される、年に一度のビッグイベント。お正月用品がお得に買えるほか、魚市場ではまぐろの競りも見られます。年末ならではの市場の空気を味わってみては。

Bakery

Baked with Love

“コムギノホシ”で見つける
新しいパンの楽しみ



パン屋を
愛する人が
つくった
理想のお店



株式会社ダイユーではベーカリーの開業支援とともに、直営店「コムギノホシ」を都内に5店舗展開しています。どの店も、街のパン屋さんとして愛される工夫が盛り沢山!繁盛店の秘密に迫ります。

開業支援のプロが挑む 直営のベーカリー

1972年の創業以来、ベーカリーを専門に、開業、移転、支店展開をサポートしてきた株式会社ダイユー。さめ細やかな支援を強みに、全国各地1,300店舗以上のパン屋さんを支えてきました。同社が手がける「コムギノホシ」も開業支援の一環。コンビニ跡地の活用、カフェ併設型など、それぞれ特徴の異なる店舗にすることで、ベーカリーの参考事例として役立ててもらいます。現在は都内に5店舗を展開し、新商品の開発やパン職人を育成する場としても機能。開業支援のカギとなる事業にまで成長しました。一方で、街の人には暮らしに欠かせないパン屋さんとして利用されている各店。「日常にプチ贅沢を」というコンセプトで、定番から変わり種まで、多彩な商品を揃えています。肝心のパンは、生地の仕込みから焼成までを一貫しておこなうスクラッチ製法。子ども

からシニアまで幅広い方が楽しめるようにと、口溶けのよいパンが豊富です。店頭には毎日焼き立てのパンが約80~100種類並びます。年間を通じて季節商品や新商品が多く、フルーツを贅沢に使ったデニッシュ、クリスマスが待ち遠しくなるシュトレンなど、即売になるほどの人気商品も。訪れるたびにお気に入りが見つかる楽しさも、リピーターの心を掴んでいるようです。ワクワクする仕掛けはパンだけにとどまらず、2024年からはクラブフィールの自社醸造をスタート。プルワリーを併設した仙川店で、3種類のブレッドエールを丁寧に仕込んでいます。

街のベーカリーを支えながら、パンのおいしさを届ける役割も果たすコムギノホシ。“パン屋のプロ”がつくるパンの実力や、ぜひ味わってみてください。



都内で5店舗目となった「Bakery コムギノホシ経営店」。2024年10月に経営農大通り商店街にオープンし、早くも街のパン屋さんとして親しまれています。株式会社ダイユーの強みは、家族経営ならではのチームワーク。会長・星野良信さんの豊富な経験に、代表・星野理絵さん、専務・吉田志津さん姉妹の企画力が加わります。父は良き相談相手であり、頼もしい存在です」と理絵さん。



おいしいパンには理由がある

焼きたてをお持ち帰り！

コムギノホシのパンは

なにが違う？



オリジナルブレンドの粉を使い分け

パンに合わせて小麦粉を使い分けることで、香りも食感もベストな仕上がりに。フランスパンなどハード系の生地には、3種類の国産小麦粉をブレンドすることで、時間が経ってもザクツと歯切れのよい食感をキープしています。

厳選素材で作る自家製フィリング(具材)

牛肉カレー、カスタードクリーム、明太子バター、バタークリーム、たまごサラダなど、調理パンや菓子パンに欠かせないフィリングは自家製です。保存料や添加物は使わず、素材の味を活かすのがこだわり。お子様にも安心です。



お店仕込みのクロワッサン生地

バターを丁寧に折り込み、手早く仕上げること生地がダレを防ぎ、サクサク食感とバターの芳醇な香りを引き出します。生地作りから捏成型まで、温度管理と技術が求められるクロワッサンは、手間を惜しまないベーカリーの証です。



2

魅惑のカリッと食感塩ぱん

食感が良く、バターの風味豊かな生地にフランス産岩塩がアクセント。159円。



4

繊細なサクサク食感クロワッサン

フレッシュバターを丁寧に折り込んだ生地を、香ばしく焼き上げた自自信作。300円。

人気パン Best 5

何度でも食べたい



天然酵母で風味豊かな石窯角食パン

自然発酵種ルヴァンを配合した、しっとりながらも食パンです。毎日の食卓に。354円。



5

ふんわりとろけるクリームパン

パナソニック入り自家製カスタードクリームがたっぷり王道の味です。235円。



店舗のフードロス対策はまさかのクラフトビール!?

パンを活用したブレッドエール

お店のロスパンをおいしく変身させたブレッドエール。選り抜いた素材で作られているパンは、ビールにとって上質な副原料になります。味は食パン、バゲット、ライ麦の3種類。パン由来の豊かな味わいは、一度飲んだらやみつきです！仙川店、下井草店、羽根木店、経堂店では、樽生のビールを提供しています。フレッシュな一杯で、楽しくフードロス対策に参加してみては。



(食パン) White

クラフトビール初心者にも飲みやすいフルーティーな味わい。一杯目どうぞ。



(バゲット) Baguette

ホップの香りと苦みがしっくり味あえるビール。調理パンとの相性抜群です。



(ライ麦) Rye

甘さと酸味のバランスが絶妙なIPA。明斯克フランスと合わせるのがおすすめです。



手に取りやすい缶ビールタイプは全店で販売。お土産にも、550円/350ml。



リメイクしたパンを仕込み時に投入。醸造所は麦芽とパンの香りでいっぱい。

冬を盛り上げる / 季節限定パン

冬は雪だるまやトナカイなど、クリスマスモチーフの可愛らしいパンが並びます。人気で品薄になりがちなので、ご購入はお早めに。



最新情報はこちら



※店舗の情報はこちら



石窯パン工房コムギノホシ 谷原店

住所 東京都練馬区谷原5-10-16
TEL 03-6913-2066
営業時間 9:00~19:00 (パンが無くなり次第閉店)
定休日 火曜日・年末年始



Bakeryコムギノホシ 下井草店

住所 東京都杉並区下井草3-29-13
TEL 03-6913-6746
営業時間 9:00~19:00 (パンが無くなり次第閉店)
定休日 火曜日・年末年始

【アクセス】【電車】西武池袋線「石神井公園駅」北口2番バス乗り場から「成増町行」乗車。「谷原中学校」下車後、徒歩約3分
【車】練馬ICから北原通りを直進約1分 ※駐車場あり

【アクセス】【電車】西武新宿線「下井草駅」から徒歩約4分
【車】都道438号を早稲田通りへ向かって直進、「本天沼二丁目」交差点を左折して約2分 ※提携駐車場あり

※営業時間、定休日など最新の情報はHPをご確認ください。 ※価格は税込表記です。

はんしんオーナーズクラブ 05

下記QRコードがご利用できる対象店舗は上記QRコードよりご確認ください。
1,000円(税込)以上お買い上げで
200円引き
※お支払い時
※お支払い時
2024年10月31日

毛呂山生まれのお酒は個性派ぞろい!

麻原酒造の次期蔵元による

“飲みたい1本”が見つかる 銘柄ガイド

明治15年に創業した麻原酒造。歴史がありながら、
日本酒以外の酒造りにも挑戦する革新的な酒蔵です。
その魅力的なお酒の数々を次期蔵元・麻原一起さんが一気に紹介します!



Q3

酒蔵さんなのに
なんで色々なお酒を
作っているんですか?

Q1

麻原酒造って
どんなところ?



日本酒を柱に色々なお酒を作っています。

麻原酒造は1882年に初代・麻原善次郎氏が創業。同氏の「人に喜ばれる酒造りをしていれば、人から人へさざ浪の如く大浪となって世に伝わるだろう」という思いを受け継ぎ、「琵琶のさざ浪」をはじめ、数々の銘柄を誕生させてきました。自社酵母の研究など、弛まぬ努力で五代続く酒蔵です。

日本酒以外にもワイン、リキュール、ビールといった洋酒も製造。地元の特産品を使った商品も豊富です。「日本酒では埼玉県産の酒米を、洋酒では毛呂山町のゆずや越生町の梅を使ったお酒があります。どれもおすすめなので、ぜひ飲んでください」と麻原さん。目移りするほどのラインナップは、味に対する自信の表れです。



毛呂山町の本社兼工場。作業は4~5名で行います。温度管理ができるサーマルタンク®などの最新設備を揃えながらも、全工程で必要になるのはやはり人手です。

麻原一起さんの
推しの1本

ヨーグルトのお酒
CRAFT LAB
- Yogurt -

加藤牧場のヨーグルトを使ったリキュールです。繊細な仕込みで生乳本来のまろやかさを活かしています!

●700ml 1,980円



糸魚川有紀さんの
推しの1本

琵琶のさざ浪
純米吟醸

蔵を代表する上品な旨みと酸のバランスを追求した1本です。今後は大吟醸も復活させるので楽しみに!

●720ml(火入) 1,870円
●1.8L(火入) 3,740円



麻原酒造株式会社 企画営業部

麻原 一起さん

地元生産者とのコラボレーションで、農産物を使ったりリキュール、ビールの醸造にも力を注ぐ。次期蔵元として腕を磨く日々。



麻原酒造株式会社 清酒製造責任者
いとうがわ

糸魚川 有紀さん

20年以上培ってきた経験と徹底した品質管理で、飲み手の心を打つ一杯を目指す。プライベートのお酒の場で着想を得ることも。

Q2 人気の日本酒を 適した飲み方も

自由に飲むのがベストです。

強いて言えば「冷えた状態から常温になりかけが飲み頃」とのこと。買ってきたら冷蔵庫へ!

琵琶のさざ浪
リング印 スパークリング

リング酸を多く生成する酵母により、リングのような爽やかな酸味と香りを実現。カジュアルな乾杯酒に。

●720ml(火入) 2,200円
●250ml 1,100円

フルーティー

おすすめ
日本酒ヒギナーにも



*営業時間、休休日など最新の情報はHPをご確認ください。 *価格は税込表記です。



お酒を楽しむ機会を増やしたくて作りました!

多彩な洋酒を造る麻原酒造。低アルコールで気軽に試せるものも多く、「お酒を楽しむ心」を大切にしていることが伝わってきます。麻原さんによると「特産品の桂木ゆずを使った商品は過年並びます。ゆずの最盛期に町の搾汁機で絞った果汁を冷凍することで、新鮮な風味を保つんです」とのこと。日本酒と同様に丁寧な酒造りです。



クラフトビールのタンクは煮沸と発酵で計10基。醸造から瓶詰めまでを一貫しておこないます。

Q4

日本酒以外でもおすすめの商品を教えてください!

すてきなゆず酒 The Maximum

奈良時代から栽培される毛呂山産「桂木ゆず」の果汁を100%使用。ゆず本来の香りと風味を堪能できます。

- 720ml 1,760円
- 1.8L 3,300円



日本最古のゆずを
味わうお酒

ササナミ サワーノモト檸檬

炭酸で割るだけで、お店のようなレモンサワーの完成! サワーノモト1:炭酸4で割るのがベスト。

- 720ml 2,145円
- 1.8L 4,070円



自分で作る
本格レモンサワー

Petit Rich パイナップル

厳選したパイナップル素材2種を使用。華やかな香りとジューシーな果肉感はフルーツ好きも納得の味!

- 500ml 1,430円



食感を愉しむ
贅沢リキョール

赤ワインベースの 梅酒

カベルネ(ワイン用ブドウ)のコクと梅の爽やかな酸味が絶妙に調和した1本。ソーダ割りもおすすです。

- 500ml 1,430円
- 1.8L 3,080円



ワインと梅酒の
いいコンビ

ささなみ甘酒 ゆず

秘伝のレシピで作上げた甘酒。米と米麹だけで作る自然な甘さに、桂木ゆずの風味がクセになります。

- 770g 1,080円



造り酒屋の
こだわりの甘酒

No.634 MUSASHINO BEER

ドイツ産麦芽と厳選したホップを掛け合わせて醸造。フルーティーな香りとコクが絶妙なバランスです。

- 330ml 550円



爽快ビールスナッパ
コクコク飲める



教えてください。 知りたいです!

水勢 磨き9割1分

精米率91%と低精白ながら、水のようにスツツと染み渡る程やかな味わい。あらゆる料理と好相性です。

- 720ml 1,100円

スツツキ



日常に寄り添う
綺麗な味

純米大吟醸 大香の蔵

上品な吟醸香と濃厚さが際立つ純米大吟醸。コク豊かな味わいですが、滑らかな喉越しでスツツと飲みます。

- 720ml 2,860円

しつかり



特別な日に飲みたい
限定品

Q5

これからの季節(冬)におすすめのお酒を教えてください。

冬だけの新酒で乾杯を!

11月中旬から12月までの新酒はおいしさもひとしお! 年末年始の集まりに華を添えます。

SASANAMI 冬 しぼりたて純米生原酒

八反錦で造る季節限定の新酒。搾りたてならではの若々しい香りとピチピチとした口当たりが魅力です。

- 720ml 1,705円 ● 1.8L 3,410円



年一度の
芳醇な味わい

運命の1本を見つけるなら 「越生ブリュワリー」へ

日本酒、焼酎、ワイン、リキュール、クラフトビールと、麻原酒造のお酒が勢揃い! 気になったお酒は試飲もできます。地方発送も受け付けているので、県外のお土産や贈り物にも。



- 住所 埼玉県入間郡越生町大字上野2906-1
- TEL 049-298-6010
- 営業時間 10:00~17:00
- 定休日 年末年始等 ※詳細はHPをご確認ください
- アクセス JR八高線「毛呂駅」からタクシーで約5分 ※駐車場あり



最新情報はこちら
公式
WEBサイト





清流と
雄大な山々を望む
古民家カフェ



敷地内のウッドデッキからは高麗川支流と豊かな自然を堪能できます。鹿肉や猪豚を使ったジビエカレーは同店の名物。スパイシーな風味とドロツとしたお肉が食べごたえのある一皿です(鹿肉1,600円/猪豚1,300円)。

お店のHPはこちら



公園散策のあとは
イタリアンを堪能

C はんしん所沢支店(所沢市)
Cafe&Restaurant
ELMO

カフェアンドレストランエルモ

所沢航空記念公園のそばにあるお店。ピザやパスタのほか、所沢牛のステーキや自家製ローストビーフなど、ボリューム満点の肉料理も人気です。6つのメインから選べるランチは、サラダピュッフェも付いて1,500円。厳選したワインや希少なウイスキーなども各種取り揃えているので、ゆっくりお酒を楽しみたい方にもおすすめです。

- 住所 埼玉県所沢市並木2-1
フィットネスクラブわらわら1F
- TEL 04-2936-7730
- 営業時間 L 11:00~15:00/D 15:00~20:00
- 定休日 無休
- アクセス 【電車】西武新宿線「航空公園駅」より徒歩約2分
【車】航空公園通りの「航空公園駅前」交差点からすぐ

【所沢支店からの距離】車で約5分

A はんしん川越石原町支店(川越市)
福呂屋 フクロヤ

小江戸川越のシンボル「時の鐘」の隣にある、老舗の和洋菓子店。五代目店主が生み出す新しいお菓子は、代々受け継がれる和菓子とともに評判です。名物の鐘つき最中をリメイクした「鐘つき天ぶら最中」は、最中の軽やかな歯ざわりに、こし餡とバターが重なり、奥行きのある味わい。2階のカフェでは、お茶と一緒にお菓子を楽しめます。

鐘の音を聞きながら
甘味とお茶で一休み



あなたのまちの

居心地が良い

近くのはんしんへお越しの際は
カフェにも足を運んでみてください。
居心地の良い空間で
ひと休みしませんか?

B

飯能市
Hanno



ランチ限定の自家製ローストビーフ丼は、低温調理のお肉が柔らかくジュシー。手作りの玉ねぎソースが味の決め手です(単品1,000円)。デザートには、ベリーをたっぷり乗せた厚切りフレンチトーストを(968円)。

お店の
Instagramはこちら





人気のチーズフワは、スフレとカステラの中間のよ
うなフワと食感。お菓様の焼印もキュートです(ホー
ル1,620円/カット500円)。川越散策のお供には、香
り豊かな河越抹茶クリームテをどうぞ(650円)。

住所 埼玉県川越市幸町15-1 TEL 049-222-1103
営業時間 10:00~18:00 定休日 月曜日
アクセス 【電車】西武新宿線「本川越駅」から徒歩約15分
小江戸川越のランドマーク「時の鐘」の隣

【車】県道12号「時の鐘入口」交差点からすぐ
※駐車は近隣のコインパーキングをご利用ください
【川越石原町支店からの距離】徒歩約12分

お店のHPは
こちら



D はんしんさいたま中央支店(さいたま市)
カフェラウンジ大宮 cafe lounge omiya

イタリアンをベースにした創作料理が評判のお店。ランチ
はじっくり煮込んだ特製ポロネーゼをはじめ、牛100%ハン
バーグやローストチキン、カレーまで多彩に揃います。飲み
放題付きのランチコースもあり、昼飲みにもぴったり。ワインは
常時100種類以上を揃え、その時にしか出会えない
一本も。広々とした空間でゆったりと過ごせます。

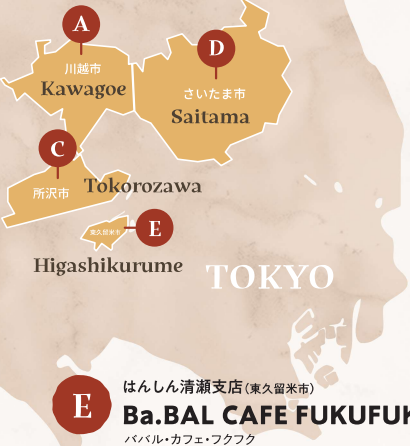
住所 埼玉県さいたま市大宮区仲町2-43-1
コモオオミヤ6・7F
TEL 048-648-6200
営業時間 11:30~23:00 定休日 無休
アクセス 【電車】JR埼京線「大宮駅」より徒歩約4分
【車】県道214号「吉敷町」交差点から約2分
【さいたま中央支店からの距離】車で約7分

お店のHPは
こちら



はんしんの近くに
Café あります
カフェ

ITAMA



ステーキや鶏レバーパテなどがセットに
なったグリルプレートは、ワインと相性抜
群です。店内はモダンな内装で落ち着いた
雰囲気。100名まで収容可能で、パー
ティーにも対応してくれます。



E はんしん清瀬支店(東久留米市)
Ba.BAL CAFE FUKUFUKU
バル・カフェ・フクフク

昼はカフェ、夜はバルとしても利用できるお店。ランチで
は国産レモンを使ったレモンカレーをはじめ、牛すじマト
カレー、スパイシーそぼろカレーなど、味わいの異なる
カレーを提供しています。バルタイムは自家製のピクルス
やレーズンバター、チリコンカンなど、お酒に合うメニュー
が豊富。たまに看板ワンの大福君も出勤します。

住所 東京都東久留米市東本町13-14
TEL 090-8150-4700
営業時間 L 11:30~14:00/D 18:00~22:30
定休日 日曜日・月曜日

アクセス 【電車】西武池袋線「東久留米駅」から
徒歩約5分
【車】練馬【C】から約17分
【清瀬支店からの距離】車で約7分

お店の
Instagramは
こちら



自慢のレモンカレー (1,100円) はレモンの酸味とチキンスープ
が調和した一皿。ココナッツベースのまるやか仕立てです。薬
味たっぷりスパイシーそぼろカレー (1,100円) は、香草が効いた
エスニックな味わい。

特製カレーとおつまみで
昼も夜も満喫

LINE公式
アカウント

飯能信用金庫(はんしん)の
LINE公式アカウントです！飯
能信用金庫のお得な情報や
地域の情報をお届けします。



LINEの
友だちに
追加！

備えあれば憂いなし！ 人生100年時代 「お金の戦略」



START

ここから備えよう！

幼少期

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。お子さんの学費が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
- 授業料
- 留学費用
- 仕送り
- 祭費・下宿費

CHILD
HOOD



はんしんから

耳よりの情報をお届けします

人生の三大支出である

住宅費、教育費、老後資金など

ライフステージごとに必要となるお金を把握して、計画的に資金を準備することが大切です。

長い人生をより豊かに過ごすために

はんしんがサポートします！

青年期

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。当金庫に投信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様がご利用できます。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。

※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。

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



老後にそなえる資産形成

しんきんiDeCo

人生100年時代。老後へ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

※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

POINT

- 掛金は全額所得控除
- 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
- 平均購入単価を平準化することが期待できる

こんな方にオススメ

- 投資信託ははじめて
- 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



YOUNG
ADULTHOOD



LINE公式
アカウント

地域のお得な情報や、はんしんのキャンペーン情報を発信しています。



LINEの友だちに追加!



インスタグラム

地域のお得な情報や役立つ情報を発信しています。

※DMにはご返信できませんのでご了承ください。



フォロー
お願いします!



バンキングアプリ

いつでも・どこでもスマホで残高や入金明細の照会が可能なおアプリです。便利なスマホ連携機能をご利用ください。

※アプリで開設した口座以外でも、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。

詳しくはこちら



壮年期

セカンドライフに備えるラストチャンス

MIDDLE AGE



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ていただくことで、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、色鮮やかに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」で受取された資金を示します。

▶ 定期預金プラン

店頭表示金利に年0.6%プラスの優遇金利

▶ 退職金運用+定期預金プラン

店頭表示金利に年4%プラスの優遇金利

店頭表示金利に年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(総引付)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。



2025年10月1日から取扱開始 年金定期預金

飯能信用金庫で公的年金のお受取りをされている方がご利用いただける定期預金です。

▶ 定期預金

- 店頭表示金利に年0.2%プラスの優遇金利
- お預け入れはお一人様1,000万円まで
- 期間:1年、2年、3年
※金融情勢により適用利率等が変更ことがあります。

ご利用いただける方

当金庫で公的年金を継続的に受給されている方

熟年期

自分と家族の人生に、より良い選択を



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ていただくことで、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、大切に育ててみませんか。

▶ 定期預金プラン

店頭表示金利に年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

- 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

- 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

ご自身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

● 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。

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

OLD AGE



IB(インターネットバンキング)

個人(個人事業主含む)の方が、お手持ちのパソコン(スマホ)から、インターネット経由でお取引ができるサービスです。契約口座の残高照会、入出金明細照会、振込、定期預金の預入・照会、諸届サービスなどがご利用いただけます。

詳しくはこちら



住宅ローン・消費者ローンWEB申込

住宅ローン、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%優遇可能な商品もございます。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。

詳しくはこちら



FINISH

これで万全!

詳細は下記より
ご覧いただけます



はんしんからのお知らせ

INFORMATION

振込手数料優遇サービスの開始について

2025年5月12日(月)より、インターネットバンキングによる他行宛振込手数料を一部改正いたしました。当金庫で5万円以上の給与または賞与をお受け取りいただいている個人・個人事業主のお客様が対象となり、**振込回数に制限なくご利用いただけます。**

他行口座への
振込手数料

出資をお持ちの方

通常
110円 → **0**円

出資をお持ちでない方

通常
220円 → **110**円

詳細につきましては、
二次元バーコードより
ご確認ください。



イベント開催のご案内

日時

2026年6月3日水

会場

ウェスタ川越大ホール

♪ tomorrow

岡本 真夜

♪ 最後の雨

中西 保志

♪ 会いたい

澤田 知可子

♪ Woman

中西 圭三



Mayo
Okamoto



Yasushi
Nakanishi



Chikako
Sawada



Keizo
Nakanishi

詳細が決まり次第、ホームページ・LINE等で
ご案内させていただきます。
この機会にぜひ友だち追加をお願いします。

LINE公式アカウント

LINEの
友だちに
追加!



飯能信用金庫(はんしん)の
LINE公式アカウントです! 飯
能信用金庫のお得な情報や
地域の情報をお届けします。

はんしんオリジナルキャラクター「つながりず」が誕生しました!

「つながりず」は、何ごとにも全力な、
元気で明るいキャラクターです!
デザインは、昨年11月から今年1月まで行われた
オリジナルキャラクター公募によるもので、
“りず”がモチーフになっています。

profile

誕生日 7月1日
出身地 飯能地域のゆたかな森林
性格 元気で明るい性格。何ごとにも全力。
夢 地域に笑顔がもっと増えること。

当金庫のPR、
地域の魅力向上を
目指して
活動していきます!

