

きみと、
ずっとなかま

きずな

新入社員

今回の表紙テーマ



新しいなかまと育むきずな

イオンハートフル・ボランティアに
新入社員みんなで参加しました!

CONTENTS

きずなニュース P.2

新コーナー 知っておきたい、
いろんな制度 P.3

知ってる? 贈水の輪 P.4・5

みんなのセイジ P.6・7

お仕事図鑑 P.8~11

ようこそ! MY STORE P.12~19

地元のイチオシ! まちグルメ
[名古屋市有松・富士市] P.20~23

みんなのひろば
P.24・25

手相拝見しま〜す!
P.26・27





知っておきたい いろんな制度

PART ①

知ってますか？ 看護休暇

マックスバリュ東海で働く従業員のみなさんの中にも、育児をしながら働いている方がたくさんいらっしゃいます。しかし、幼い子どもさんは急に体調を崩したり、ケガをしてしまったという事も少なくありません。そんな時のサポートになる休暇制度についてご紹介します！



そもそも「看護休暇」ってどんな制度？

「看護休暇」とは、労働者の子どもが病気やケガになった時に取得できる、育児・介護休業法で定められた法定休暇です。法律では小学校就学前の子どもを養育する労働者が取得の対象となりますが、マックスバリュ東海では小学校4年生未満の子どもを養育する従業員が対象となっています。負傷・疾病をした子の看護、負傷・疾病にかかった子の

世話および予防接種や健康診断を受けさせるために休暇を取得できます。取得可能日数は子1人につき1年に10日までとなり、また年間5日間までを有給扱いとすることができます(この場合の1年間とは、3月16日から翌年3月15日まで)。また看護休暇は1時間単位で取得することができます。

育児と仕事の両立を
職場の皆さんで
サポート
しましょう!!

【中央執行書記長】
福田雅之



育児と仕事の両立を支援するための制度であり、コミュニティ社員のみなさんも使うことができる制度ですが、まだまだ実際の使用率は非常に低いという現状があります。子どもさんがケガや病気にならないことが何よりですが、いざという時のためにみなさん覚えておいていただき、必要としている従業員さんがいたら教えてあげてくださいね！

便利な制度ですが、
認知度が低いので
ぜひ使ってください



こんな時に使える!

- ⇒ 急な発熱などによる看病
- ⇒ ケガをして病院に付き添う
- ⇒ 予防接種への付き添い

TOPICS オンライン活動報告

事業委員会主催

ハーバリウムイベント

開催日：2023年3月29日・4月13日

きずなニュース

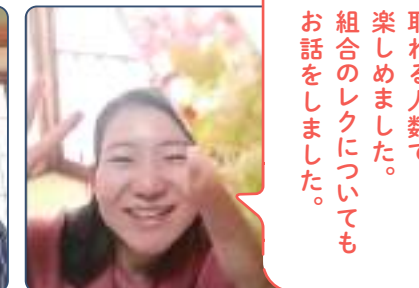
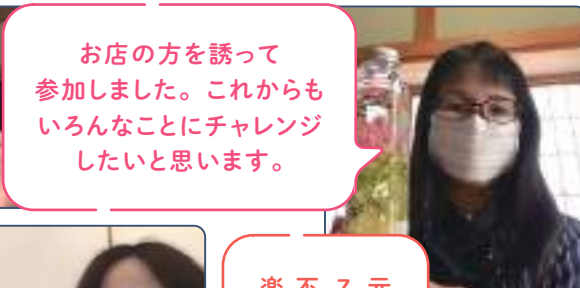
こんなことやりました

Zoomを利用してハーバリウムづくりのイベントを実施しました。色合いなどに気を付けながらハーバリウムを創意工夫して作れました。また参加者にお送りした工芸茶や月餅を食べながら組合員同士で交流会も実施しました。

オンラインを使って
様々のお店の方と
交流の機会が
できました



お店の方を誘って
参加しました。これから
いろんなことにチャレンジ
したいと思います。



元々花が好きでした。
ZOOMは
不安でしたが
楽しくできました。



作ったハーバリウムを
職場の方に
プレゼントして
喜んでもらえました。



ハーバリウムづくりの
後にお茶とお菓子で
交流会をひらいて
いろんなお話ができました。



職場の仲間同士で
同じ場所で
ハーバリウムづくりが
できました。



事務局からのコメント

ユニオンではオンラインイベントを定期的に開催していて、今回はハーバリウムづくりを実施しました。色彩豊かなプリザーブドフラワーをオイルに浸して綺麗なハーバリウムを作っていく行程に参加者の皆様は楽しんで頂けたかと思います。ハーバリウムづくりの後は事前に参加者へ手配した工芸茶とお菓子を楽しみながら交流会を実施しました。今後はオンラインも検討しながら支部ごとの活動が活発になっていきます。ぜひユニオンの支部活動・事業活動をお楽しみにしていってください。

贈水の輪の活動に興味を持って下さった方が参加してくれました

【MV一志店】
米田てるみさん

過去カンボジアに行ったメンバーが贈水の輪の活動を広めるために活動しています

一般の組合員参加のイベント

グッズの原案を考えるメンバー

グッズを作成するメンバー

意見をぶつけ合い、ひとつひとつ丁寧に話し合ってみんなで決めています

【MV水海道店】
尾西良紀さん

贈水の輪ミーティング

国内活動はこんなことをやっているよ

みんなの協力で成り立っています

【MV千年店】植田里美さん

贈水グッズの販売

贈水の輪をもっと知ってもらおうと贈水グッズを作成しました。カンボジアに井戸を贈りたいという思いのこもったグッズです。各種イベント時にオリジナルの贈水グッズやカンボジアのお土産を販売しております。ぜひご協力をお願いします！

NEXT ISSUE

次のきずなでは...

次回最終回! 贈水グッズについて

次号は井戸を贈るために作ったグッズを紹介します

次回をお楽しみに

8つの委員会活動
from 社会貢献委員会

知ってる?

45年前、カンボジアはポルポト政権により国民の25%の約300万人が虐殺された歴史があるのをご存知ですか?



1 カンボジアの歴史を知る 歴史施設の見学



日本の食材を調理し振る舞ったり、折り紙などの日本の遊びで現地の方と交流を深めます



元学校の収容所

反乱の芽を摘むために教養のある人(先生や医者など)や眼鏡をかけているだけで頭が良いと見なされた人は、拷問されて殺された



キリングフィールド

ここでは大量虐殺されたおびただしい数の骸骨が展示されている。このような虐殺が行われた場所がカンボジア各地にあります

3 現地の人との交流



カルチャーナイト

街灯の明かりもない中、大音量に誘われ現地の人もたくさん集まり一緒に踊りカンボジアの夜を楽しみます

カンボジア ワーキングキャンプで 体験できること

2 地域の子どもたちとの交流 小学校訪問



子どもたちの授業の様子(先生の話を真剣に聞いていました)

学校に文具類を贈りました



農村

4 都市部と地方で こんなに違う? 市内の視察

現在のイオンモール

近代的な街と、取り残された村との2つの顔を持つカンボジア





vol.06 田村まみ 参議院議員
PROFILE
田村麻美／1999年ジャスコ株式会社に入社、マックスバリュ事業本部配属。2002年イオンリテール労働組合。2019年に第25回参議院議員通常選挙全国比例区で初当選

政治のこと、
もっと楽しく！



無 関心でいられても無関係ではられない、それが政治なんです。知らずに損をしないためにも、このコーナーではわたしたちの暮らしや仕事のために、力になってくれるこの方に、政治のこと、日々の活動をお話しいたします。

MAMI
TAMURA
INTERVIEW 2

田村まみさんにお話を伺ってきました！

今回の春闘ではコミニティ社員組合員において7%の賃上げを勝ち取りました。賃上げ自体は喜ばしいことですが、1つ問題となるのが年収の壁です。手取り収入を変えないためには労働時間を短くする必要があります。結果的に人手不足が加速してしまいます。年収の壁は引き上げられるのか、MYユニオンの勝又と高橋が田村まみさんにお話を伺いました。

年収の壁について

給料が上がると直面する年収の壁
現状は変わる？企業や労組にできることは？

企業や労働組合が
できる対策もあります



勝又 多くの企業が物価高騰への対応や人材確保を求められ、賃上げに踏み切っています。そこで問題となるのが年収の壁です。現状は変わっていくのでしょうか？

田村 政府は昨年、社会保障のあり方を総合的に検討する「全世代型社会保障構築会議」を開きました。様々な分野の専門家が話し合いを重ねましたが、残念ながら解決の方向性を唯一出せなかった分野が年収の壁でした。課題として認識していても、何も手を打てないのが現状です。

高橋 専門家でも解決の糸口を見いだせない難しさは、どんなところにあるのですか？

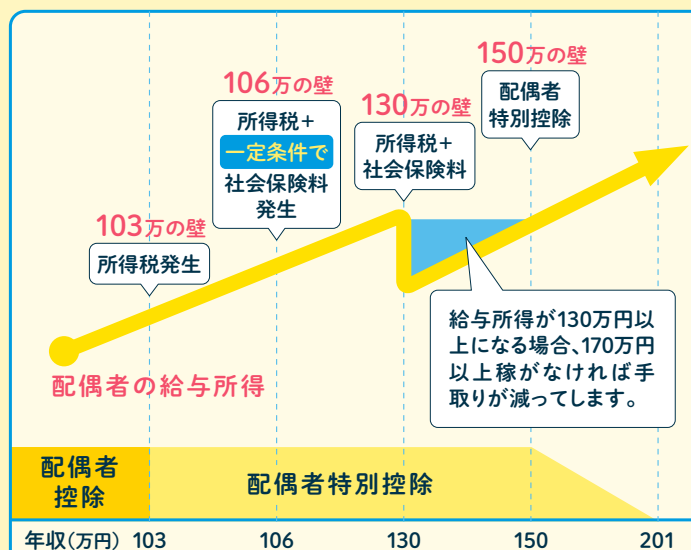
田村 大きな理由の1つには、年収の壁によって勤務時間を増やせない人の事情が正確に把握

握されていないことがあります。例えば、社会保険料を支払うことで手取りを減らしたくない人もいれば、配偶者の会社から家族手当が出なくなることを避けたい人もいます。民間企業が設けている家族手当の制度に関しては、国が規制できない領域になってしまっています。勝又 現状を変えるため、企業や労働組合にできることはありますか？
田村 もし家族手当の支給が年収の壁の原因となっている人が特定の業種に偏っているの

であれば、法律で変えられなくても、総理大臣や政府の名前で業界団体や商工会議所に要望を出せます。時給を一気に1300円くらいまで上げて、今と同じ労働時間で社会保険料を支払っても手取りが同じ水準になるようにするのも一案です。そうすれば、手取りが減るという理由は解消されて、勤務時間を増やせます。なぜ年収の壁を超えないのか、まずは理由を整理して優先順位をつけていくことが大事だと考えています。



年収の壁について、詳しく教えて



扶 養には「税制上」と「社会保険上」の2種類があります。夫が妻を扶養に入れる場合、妻の年収が103万円以下であれば税制上の扶養になります。夫は38万円の「配偶者控除」を受け、妻の所得には税金がかかりません。妻の年収が106万円を超え、勤務する会社の従業員が501人以上など一定の条件に当てはまると社会保険に入る必要のある壁に直面します。会社が小規模でも年収が130万円を上回ると、社会保険料を支払うことになります。つまり、社会保険上の扶養を外れた時に手取りが減るわけです。妻の年収が103万円を超えても、150万円以内であれば、夫は38万円の「配偶者特別控除」を受けられます。

※配偶者が年収1000万円以上の場合は控除が受けられません

Mami's Memo

好きなマックスバリュの商品は？



たくさんあるのですが、芯がない再生紙のトイレットペーパー、グリーンアイの無調整豆乳、ミックスナッツはよく買っています。消耗品で必需品のストッキングも安くて丈夫なので重宝しています。

田村まみってこんな人 2 参議院会館の食堂にある肉うどんが好物

事務所にいる時の食事は、7割が議員会館の中にあるセブンイレブンで買ったものです。1割は参議院会館の食堂で、柚子風味の肉うどんがオススメです。関東では当たり前かもしれませんが、豚肉が入っていたことに衝撃を受けました。残りは会議で出るお弁当が1割と、本会議場と議員会館の間にあるセルフの蕎麦屋さんが1割。注文して2分以内には出てくる速さがあります。



田村まみってこんな人 1 加圧トレーニングで体力強化

政治家は体が資本だと、つくづく感じています。昔は痩せる目的でジムに通っていましたが、今は加圧トレーニングで効率的に体力をつけています。1コマ30分、2週間に3回が目標です。皇居の周りをランニングした時期もありました。ただ、自分で鍛えるのはハードルが高いので、強制的にジムに行くようにしています。腰痛と肩こりが軽減されて、姿勢も良くなりました。

忙しいイメージのある国会議員。仕事以外の時間の過ごし方を田村さんに伺いました。

田村まみって
こんな人

実は
○○が
好き！

まずは有識者でも解決方法を出せない問題と認識してほしいです



▶ 次号では「カスタマーハラスメント」についてお話をいただきます

MV東海の お仕事 図鑑

MV東海で働く仲間のお仕事
内容ややりがいを紹介するこ
のコーナー。第2回となる今回は
「店舗開発本部」で働く、4人の
メンバーに登場いただきます。

File.2

【店舗開発】

店舗開発部

静岡中西部・東三河エリア担当

しらねひろかず
白根寛和さん
[MV歴 18年]

PROFILE
これまで主に農産担当・チーフとして、7店舗ほどを担当。2022年3月に店舗開発部に着任。趣味だという磯釣りは、月に数回ほど楽しむそうです。週1回はフットサルで汗を流すというアクティブな面もあります。



数年先の新規オープンに向けた 先手必勝のコミュニケーション

と10年近くにおよぶことも。それだけ年月を要するため、高いタスク管理能力が求められます。計画が予定通り進行しているかはもちろん、場合により周辺状況が変化することもあるため、柔軟な対応が求められます。「店舗では1日毎の売上に達成感がありました。ここではそのスパンがとてもし長い。まだ担当2年目の新人なので、わたしがはじめて達成感を味わうのは、これからです!」

ライバルが嗅ぎつける前に「先回り」が勝利のカギ

新店オープンで一番重要となるポイント

イントは、なんといっても立地。ライバルの多い人気エリアを制するには、地主や不動産会社など、関係者とのコミュニケーションが重要だといえます。白根さんいわく「ネットワークを広げておいて、どこよりも先に情報を入手。同じ土俵に上がってしまつと、賃上げ競争は避けられません。ライバルが来る前に土地契約を交わす、これが鉄則です」。根気よく関係性を築き、コツコツ計画を進める。華やかな新店オープンの裏には、何もない状態からつくりあげるメンバーの日々の努力が詰まっています。



土地探しから周辺調査まで 新店開業のすべてを担当

店舗開発本部のうち、新店オープンを一任されている「店舗開発部」。白根さん含め、現在10名で4つのエ

オープンまでに3〜10年 タスク管理能力が大切

土地が無事決まっても、今度はオープンするまでの膨大な手配や準備が待っています。新店の計画から開設まで平均3〜5年。大型施設ともな

どんな店舗を目指すのか 志をとにもする仲間探し

店舗開発本部のうち「リーシング」は、テナントの新規入店から退店まで一連の流れをすべて担当。三重・滋賀・愛知・岐阜・名古屋南・三河・静岡西部、静岡中部・東部・伊豆・神奈川という5エリアを11名で分担しています。テナントは「商業を通じて地域社会に奉仕する」という企業理念に基づいて、お互いの事業において共に成果を上げることを目指すパートナーとして「同友店」と呼ばれており、その誘致や商談、契約締結、アフターフォローまで実施。テ



ナント側からの入店オフアの際の 窓口や審査もリーシングが行います。 ほぼ毎日店舗へ足を運び 地域や店の性格をキャッチ

ただ有名店に声をかければ良い、というわけでもないのがリーシングの難しさであり腕の見せどころ。地域住民や競合店など、周辺状況や特性をチェックし、地域に長く愛されるために必要なお店、足りないジャンルは何かを検討します。過去には保育園と契約し、お客さま・子どものいる従業員両者に喜ばれる事例もあったそう。飛岡さんはほぼ毎日、担当店舗に足を運び、同友店との会話を大切に、コミュニケーションを取っているといいます。



もう笑っちゃうほど、
毎日ケースバイケース
の連続!

商談相手は対企業 専門知識をたたき込む

契約・不動産・建築など、さまざまな専門知識の必要な店舗開発本部ですが、なかでもリーシング担当に欠かせないのが、法人企業との交渉スキル。企業同士の契約となるので、書類の作成や入店に関する手配など、法律を理解していないと相手の信頼を得られません。MV東海の、顔としてあらゆる知識を詰め込み、そのうえで交渉を進めます。「大手企業との商談も多く大変ですが、チームと相談しながら進められていて、とてもいい経験になる」と、飛岡さんはしなやかに語ります。

開発企画部 リーシング 名古屋・岐阜エリア担当



とびおかこうすけ
飛岡浩介さん [MV歴 6年]

PROFILE
これまで水産スタッフ・チーフ、副店長を経験し、リーシングは2年目へ。趣味は料理で、家族のために朝5時からスコーンづくり、なんて日も。

まちの特性に合わせ、 一緒に地域を盛り上げる 「同友店」づくり



建設部に異動してすぐ「MAX マート」の設計を担当しました

予算内に費用を抑え、エリアごとの特色を活かしながら、お客さまの満足度を最大化する。そんな重要なミッションを担っているのが建設チームです。

必要なのは知識と判断力、バランス感覚をもった対応



注先はエリアごと入札制を採用。商業施設の施工に不慣れなケースもあり、その場合は建設メンバーがより一層リーダーシップを執るようになります。配属されたばかりの伊藤さんもここには苦戦中。「歴25年の先輩・鈴木亨さんからは、法規は広く浅く勉強するようアドバイスしてもらいました。また、関連業者に対しては「偉ぶらない」。依頼側ではあるけれど、同じ目線で会話をすることが、現場を円滑に進める秘訣だそうです。ときにはその場で即判断を求められることもあり、そのために、まずは知ること。勉強したり、他社を見に行ったり、まずは知識を蓄え

問題なく遅延なく
オープンを迎えるための橋渡し

建設部

伊藤壮騎さん
[MV歴 3年]

PROFILE
店舗ディリー担当を経て、入社4年目にして建設部へ。建築関係から中途採用の多いなか、新卒採用から配属になるのはとてもめずらしいケースとのこと。最近は設計した図面通りに店舗ができていくことに喜びを感じるそうです。



ています」。

お客さまだけでなく
地域貢献や従業員満足も

鈴木亨さんによると、限られた予算でも、地域への想いを込めた店づくりは忘れません。浜松助信店では、浜松を意識し「天竜杉」を使った店舗にしようという計画されており、御殿場萩原店から始まった内装が、今回の浜松助信店で大きく変更になります。「従業員トイレの数や和式を洋式にしたい」という要望も受けています。今後そういった、従業員の働きやすい環境にも取り組めたら」。仲間への想いもひとしおです。

建設コストを最小限に抑え
お客さまの満足度を最大化

今年から「建設部」と部署名が変わり、現在6名のメンバーが新店や大型リニューアルを担当。出店計画地の地理的条件はもちろん、地域性や競合との兼ね合いなど、さまざまなバランスを考慮し、計画・図面をつくります。また、それに合わせ投資予算とスケジュールも作成。工事や予算、日程などが順調に進んでいるか、進捗管理も指揮を執ります。トラブルなく・遅延なく、は当たり前。

開発企画部 不動産

かわとたかゆき
川戸隆之さん
[MV歴 26年]

PROFILE
農産、副店長・店長、お客さまサービス、人事総務部など多くを経験。そんな勤続26年の大ベテランですが、不動産担当1年目の経験は、はじめてのことばかりなんだそう。趣味は音楽鑑賞と野球などのスポーツ観戦。



地権者との人間関係を
大切にする縁の下での力持ち

店舗更新や駐車場の追加
土地に関する契約で活躍

「不動産」は店舗や駐車場の契約更新など不動産にまつわるすべてを、8名という少数精鋭で担当。MV東海では基本20年で土地契約を結んでいるということですが、期限前から調査を行い、更新の是非を検討。地権者と商談の場をセットします。駐車場台数の適正も判断。場合により追加の駐車場を探して、新規契約

事業者用借地権、インボイス
膨大な専門知識が武器

商談相手である地権者は、個人・法人など形態はさまざま。長期契約になるため、地権者が亡くなった場合は、相続契約などを行います。不動産・法律関連の知識はもちろん、業界動向を追う必要もあり、現在は2023年10月から開始されるインボイス制度の対応で大忙し。地権



者の知識量も異なるため、相手の理解に合わせた説明や交渉が求められます。川戸さんいわく「みんな専門知識は当たり前、各店の地権者の顔や契約内容が頭に入っている。情報量がとにかくすごい。わたしも今から宅建の資格を取るために勉強をはじめようと思います」とのこと。

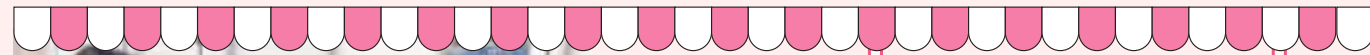
失敗は許されない
プレッシャーのかかる交渉

更新期限前からライバル不動産が

先輩に
オススメされた本は
「マンガで」
書いてありますが、
内容は難しい(笑)



水面下で地権者にアプローチしている、なんてこともざらにある現場。交渉次第では、長年愛されたお店を閉めなければいけない、というリスクもあるなか商談が行われています。そんなプレッシャーとともに働く川戸さんですが、先輩には、交渉の成果よりも大切なのは、信頼関係であると言われたそう。地権者とは、手紙のやりとりや訪問頻度を増やすなどの工夫をしているとのこと。「農産の経験から、手紙に旬の野菜やくだものの情報を入れるなどしています。ちょっとしたことで、人間味を伝えられたら」。自社の利益だけでなく、相手の立場を考える。人対人の関係性が愛される店舗の歴史を紡いでいるようです。



お菓子のプレゼントに
喜ぶお子さんを見て両
親や祖父母も笑顔に

水産の全ての
業務が好きです

【水産担当】
海野若代さん



母の日は一定金額
をご購入の方に
カーネーションを

ディスプレイは
やりがいの1つです



【ベーカリー担当】
岡本舞花さん

2 季節のディスプレイは ベーカリーにおまかせ



焼きたてのパンを販売するベ
ーカーリーでは、季節に合わせた飾
り付けで店内に彩りを添えてい
ます。お子さまにも年配の方にも
喜んでいただいているので、
どんなものを飾るのか従業員も
楽しんでいます。

お客さまと
お話しするのが
楽しいです

【デイリー担当】
ピンさん
(ベトナム出身)



優しい人が
多いお店で
働きやすいです



【レジ担当】
きょうさん
(中国出身)

3 外国人スタッフにも 働きやすい環境です

外国籍の従業員が占める割合が高いことも特徴です。
主にアジア圏の留学生で店舗近くの大学や専門学校に
通っています。今は優秀な人ばかりですが、過去には
自国の文化で雨が降ったら仕事を休む人もいました(笑)。

1 お店の自慢を教えて!

買い物を楽しんでもらう企画や
接客が根付いている曲金店。店の特徴を
長澤さんに紹介してもらいました。

元気で明るい
スタッフがお客さまを
お待ちしております

【副店長】長澤真由美さん



CHECK!

お店のローカルフード

静岡市には意外と
知られていない食文化があるんです。



葉しょうが

静岡市南部の久能地区は
全国有数の産地です。ミ
ンを付けて食べたり、天
ぶらにしたりします

静岡おでん

出汁が黒く、だし粉(魚粉+青
のり)をかけることが特徴。静
岡市では季節を問わず、駄菓子
屋や居酒屋で食べられます



しずまえ鮮魚

シラス、サクラエビ、
アジなど静岡市内の
漁港で捕れた新鮮な
魚が並びます。お店
の看板の1つです



AICHI / Gifu / SHIGA / MIE /
SHIZUOKA / YAMANASHI / KANAGAWA

ようこそ、
MY STORE
マイストア

幼少期と大御所時代を、
ここ駿府で過ごしたんじゃ



東静岡駅前には大規模複
合施設やマンション

自然光とLED照明で明る
い店内。昨年の改装では
キャッシュレスのセルフレ
ジが9台加わりました。若
いお客さまに特に好評です。



徳川家康が75年の人生で
最も長く暮らした駿府。
生涯に3度、計25年過ごしました。

駿府
〈静岡〉

『どうする家康』
ゆかりの地の店舗探訪①

021 / 245 ※2023/3/1
事業所数 現在

マックスバリュ
静岡曲金店

しずおかまがりがねてん

静岡県静岡市

曲金店がある駿河区は区名の由来
となった駿河湾の海産物に加えて
農業も盛ん。一方、文化施設が多
く住宅も増えています。こうした
特徴が店舗に色濃く表れています。



DATA

④静岡県静岡市駿河区曲金7-7-15
☎054-286-5201 ⑤24時間

HISTORY ~お店の歴史~

2010年3月にオープン。2022年9月に改装
しました。曲金店がある東静岡エリアは若い
お客さまが多く、65歳以上のカメラカード
会員が全店舗平均より15%低くなっています。

明るく丁寧な接客が
◎なお店です



種類豊富な地場野菜も特
徴。野菜には生産者が記
されています。小宮山店
長イチオシは「牧野幸男
さんの高濃度トマト」。

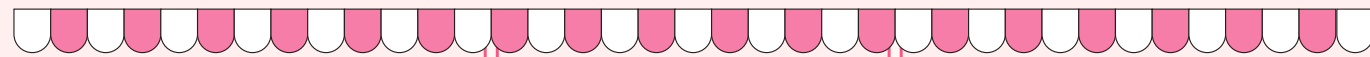
静岡市も舞台になっ
て「NHK大河ドラマ」ど
うする家康「関連のお菓
子」は欠かせずに陳列



新入社員で〜す!〜



【店長】小宮山将裕さん



開店から
2年半で14社と
独自開発

オリジナル開発の 「じもの」を教えて！

岡崎美合店は規模の小さな店のじものを
発掘して地域活性化に努めています。
代表的な商品を、久森さんが紹介してくれました。



じもの数と
従業員の人が
特徴です

「分会長、
グロサリー担当」
久森陽太郎さん



ランニングエッグ

友達に紹介したくなる卵

太田商店の卵かけご飯専用卵。新鮮で臭みがなく栄養抜群。他の卵が食べられなくなるほどのおいしさです。6個入り318円

マッスルミート



アスリートに オススメ

六ツ美養鶏のマッスルミートは100g当たりタンパク質が21gと高タンパク。きめ細かいので簡単にハンバーグや肉団子が作れます



かりんどう



大正11年創業 老舗の味

創業100年を超えるかりんどう専門店「中田屋」。店舗には八丁味噌や柚子など20種類ほどを並べています。一番人気はきんぴらごぼう

パーラーちばるの おにぎり



社会貢献活動に つながる商品

介護施設に併設したテイクアウト事業を展開するパーラーちばるのおにぎり。要支援の方々の雇用や生きがいを岡崎美合店もサポートしています

ブラジル料理の 冷凍食品

ブラジルの国民食を 冷凍食品で

冷凍食品を製造するサウデエサポールは2021年の東京五輪でブラジル代表選手の食事に採用された、高タンパク低カロリー商品



ウイポップのせんべい



健康をポップに楽しむせんべい

穀物原料の食品加工機械の専門メーカー・ウイポップのせんべい。玄米、豆、野菜など、素材の味をそのまま生かしています

手焼きどら焼き



100年続く技術とこだわり

1922年に創業した小野玉川堂の手焼きどら焼き。昔ながらの製法で粒あんを薪で焼き、純国産鶏「岡崎おうはん」の卵を使った生地でサンド。

AICHI / Gifu / SHIGA / MIE /
SHIZUOKA / YAMANASHI / KANAGAWA



地域密着を
進めています

／ チームワーク抜群です ／



忙しい時も笑顔を忘れずにお客さまを迎えるレジ担当の皆さん。



どうする家康ロゴ入りのかりんどうは岡崎市にあるかりんどう専門店「中田屋」が製造

じものが豊富。
一押しは
イカフライの
レモン煮です

お客さまと距離が
近い地域密着の
お店です

部門が違う人とも
話しやすい
雰囲気です



私たち、2年目トリオです！

【デリカ担当】
杉山富紀さん

【畜産担当】
尾崎颯真さん

【農産担当】
粉川真歩さん

【店長】坂本友一さん

岡崎 〈愛知〉

徳川家康生誕の地とされる岡崎市。
岡崎城をはじめ家康ゆかりの
史跡が各地にあります



岡崎では、
武將として
若き日々を
過ごしたんじや

『どうする家康』
ゆかりの地の店舗探訪 ②

022 / 245 ※2023/3/1 現在
事業所数

マックスバリュ 岡崎美合店

おかざきみあいてん

愛知県岡崎市

岡崎市は面積と人口がともに愛知県3位の中核都市。岡崎美合店の最大の特徴は地元中小企業と共同開発した独自商品。埋もれてしまいがちな魅力を発信しています。



DATA

④愛知県岡崎市美合町字つむぎ南1-1
☎0564-73-1030 ⑨24時間

HISTORY～お店の歴史～

飲食店やジムなどが入るイオンタウンの一角に2020年11月グランドオープン。精密機器などを製造する日清紡の工場跡地につくられました。商業施設や住宅が増えているエリアです。

優しい人ばかりで
何でも話せます【デイリー担当】
及川恭子さん

店舗駐車場で盛り上がる浜松まつりの練り。通常開催は4年ぶり

【副店長】大石幸子さん



店舗入口には浜松まつりの象徴となっている大きな凧が2つ

お店の自慢を教えて！

浜松を語る上で欠かせないのが浜松まつり。
まつり愛あふれる会場さんに、
お店の自慢を教えてくださいました。コミュニティ
委員会が積極的な
お店です

静岡県産のお茶を使ったご当地ポテチ。テレビ番組「〇〇〇の知らない世界」でも話題に

従業員の
団結力は
負けません【畜産担当】
会場弘美さん息子のように
かわいがって
もらっています【畜産担当】
伊藤直樹さんなにはなくとも
「浜松まつり」。
祭りを通して地域との
つながりが自慢です！

この日のために1年を過ごすという市民も多い「浜松まつり」。毎年5月のゴールデンウィークは熱気が浜松を包みます。店舗の駐車場は法被姿の人たちがラッパや太鼓とともに練り歩き、まつりの期間は町内ごとに用意する特注の予約が入ります。店内には従業員が手作りの町ごとに異なるミニ法被を飾っています。

浜松まつりになると血が騒ぎます！



遠州名物のみそまんじゅう。徳川家康が愛し、長寿の秘訣と言われる八丁味噌を使用



江戸時代から続く浜松の伝統工芸品「遠州綿紬」。ハンカチや扇子を販売しています

地元の方々が店内に風を取り付け
店長も驚く地域との深いつながり

今年3月に浜松和田店へ来たばかりの武蔵店長が驚いたのは「従業員とお客さまの距離」でした。お客さまからの要望の多さに「お客さまが従業員に話しかけやすい雰囲気があり、距離が近いと感じました」と話します。店の入口でお客さまを迎え入れるのは浜松まつりの代名詞となっている2つの大きな凧。この凧も地元の方々が取り付けてくれたそうです。武蔵店長は「こんなに地域とつながりが深い店は珍しいと思います。長年の積み重ねですね」と驚きます。そして、「ゆかりのない浜松に来て不慣れなことも多いですが、勤務歴の長い従業員を中心に助けてもらっています」と温かいサポートに感謝しています。

決めたなら一気に動く
団結力がありません

【店長】武蔵恭介さん

気付いたら仲良しに
同じ苗字で親近感があります（右）【管理担当】伊藤淳子さん
（左）【農産担当】伊藤千鶴さん

「MaxGo」を導入している唯一の店舗。お客さまがレジで待たずにお買い物できるので推進しています

CHECK!

お店のローカルフード

餃子やウナギが有名な浜松市ですが、
他にも特産品があります

あげ潮

まるたや洋菓子店の「あげ潮」。商品名はしょっぱい味のせんべいを連想させますが、実はサクサクのクッキーです

スイスロール

ふんわりした生地に濃厚なバタークリームを巻き込んだロールケーキ。表面にはナッツ入りマカロン

ピン詰めみかん

農産・大場チーフお勧めの三ヶ日みかんのピン詰め。さっぱりしたシロップでみかん本来の味を楽しめます

浜松城を築城して、
29～45歳を
ここ浜松で
過ごしたんじゃ徳川家康が
17年間過ごした
浜松城は江戸幕府の
原点となった
出城として有名です。浜松
〈静岡〉『どうする家康』
ゆかりの地の店舗探訪

3

023 / 245 ※2023/3/1
事業所数 現在マックスバリュ
浜松和田店

はまつわだてん

静岡県浜松市

今年は松本潤さんの参加で話題となった浜松まつり。浜松和田店にも浜松まつりは欠かせません。従業員の一体感やお客さまとの交流にもつながっています。



DATA

④静岡県浜松市東区和田町203-4
☎053-465-1920 ②24時間

HISTORY～お店の歴史～

2005年7月オープン。楽器メーカー・ヤマハの工場跡地に店舗を構えました。最寄りの天竜川駅が整備され、周辺にマンションが増加。お客さまは単身世帯が多くなっています。



1

スタッフが家族のように 仲良しなんです

お店の自慢を教えて！

「みんなチームワーク抜群!」という
デイリー担当の山口さんに、
お店の自慢を教えてください。



従業員が一丸となって
目標に対して
行動できるお店です

【デイリー担当】
山口千恵子さん

CHECK!

お店のローカルフード

地元産から
忍者の携帯食まで?!
伊賀ゆかりの名物がずらり



忍者関連の商品だけでもこんなに!

花咲かりん

伊賀米の米粉と菜種油を
使用して一つひとつ丁寧に
手揚げ。見た目と食感
が楽しいですね。

かた焼き

戦国時代、忍者が食料と
して携帯したといわれる、
水分を飛ばした栄養価も
豊富なお菓子。

半蔵



伊賀の酒蔵「大田酒造」の手
がける地酒。服部半蔵ゆかり
の地としてこの名が付き
ました。

ぎぎみこんぶ



地元では「たわしこんぶ」とも。
お盆になるとこのワゴン
すべてが完売。こちらではカ
ボチャと一緒に煮るそうです。

おだやかだけどノリは関西テイストで元気いっぱい従業員のみなさん。「しっかり者のスタッフがなくて助かる」と、大森店長も話します。休憩時間となると、その場に集う仲間同士で時間いっぱいおしゃべり。家族のような温かい時間が流れます。

2

なぜかTVちくわの売上が 三重県No.1・全店3位



上野店はTVちくわの売上がグラン
ド店舗を除いて全店1番! 「まだ解明
されていない謎なんです」と、これに
は首を傾げる大森店長。どうやらちく
わだけでなく、練り物全般や干物、塩
鮭、こんぶなど、海にまつわる商品が
人気のよう。土地柄、周りに海がない
だけに、少し日持ちするような海産物
を求めているのでしょうか。

海産物は干物が大人気。とくにご年配のお客
さまがよく買っていきそうです。干物の仕込
みチームも大忙し!

AICHI / Gifu /
SHIGA / MIE

ようこそ、
MY STORE
マイストア

SHIZUOKA / YAMANASHI /
KANAGAWA



大量購入に
思わず「ニンマリ
してしまいますね

【店長】
大森広昭さん



カートに
2カゴ乗せて
買うお客さまが
多いんです

伊賀に工場がある飲
料ブランド「サンガ
リア」。「伊賀の天然
水」は箱でこれでも
かと陳列

【副店長】
馬場祐輔さん

目指せ! 伊賀のランドマーク 一人ひとりのニーズに 合わせた細やかな接客

競合も多く進出してきているなか、知名度で他を負かす上野店。20代ファミリーから70代まで、幅広い年齢層が訪れます。そんな上野店最大の特徴は、まとめ買い。昔ながらの立派なお宅が多く、親戚の集まりなどが盛ん。お酒やお肉の大量購入、何十人前のお惣菜を予約する方もいらっしゃるそう。「全店でも平均客単価がトップクラスに高いお店です」と大森店長。店内は通路を広くしたり、セルフレジをエリア最大の12台導入したり、まとめ買いを意識したつくりも。別注依頼も多いそうで、オペレーション上大変ではあるけれど、幅広いニーズに合わせ、可能な限りオーダーメイドな対応を心がけているそうです。

酒棚には地酒や全国区ブランドが。下段の商品は3リットル! これが日常で売れるというから驚きです

024 / 245 ※2023/3/1
事業所数 現在

マックスバリュ
上野店
うえのてん

三重県伊賀市

“忍者のまち”として知られる三重県伊賀市。鉄道駅直結で、車では関西圏へのアクセスも便利。そんなこの上野店ならではの、知られざるビッグな特徴の数々をご紹介します。



DATA ④三重県伊賀市四十九町
字堂山1850 イオンタウン伊賀上野内
☎0595-26-1103 ☎7:00~23:00

HISTORY ~お店の歴史~

2014年7月にオープン。市内で移転を重ね、2021年、伊賀鉄道 四十九駅直結の現住所にてリニューアル。若者に人気の店もエリア内に登場し、幅広い年齢層のお客さまが訪れます。



駅直結のお店。伊賀鉄道の車輌はなんと松本零士氏のデザイン



手 打ちうどんで麺にコシがあって食べ応えあります。

【推薦者】
寺坂早苗さん
(MV有松駅前店)

名鉄有松駅
から
近道で3分

寿限無茶屋

●じゅげむちゃや

有松駅から近道で3分、古き良き街並みの中にあるうどん屋さん。落ち着いた店内で、何を注文するか悩むほどメニューが豊富です。麺は、朝夜にそれぞれ仕込んで1晩熟成させ、常に美味しい状態で出せるよう心がけているそうです。夏は「ころうどん」、冬は「味噌煮込みうどん」がおすすめ。その他にも季節限定メニューもあります。

有松の夜明け
1400円



冷やし
天きしめん松
1900円

【店主】
服部明治さん

お つゆは、魚介3種類、昆布、椎茸から出汁を取り、季節に応じたブレンドをしています！

SHOP DATA ☎052-624-5006 ☎11:00~15:00 (L.P.14:30)、17:00~21:30 (L.O.20:30) ☎木曜日、水曜日、第3水曜日 ☎名古屋市緑区有松2339

海 鮮丼の見えない所(ご飯の上)にも桜でんぶやガリや海藻が散りばめられていて、その心配りに感激！

味福

●あじふく

【推薦者】
熊谷雅枝さん
(MV有松駅前店)

有松旧街道の側にある、創業40年の和食処。大将が毎朝市場に行って新鮮なお魚を選んでおり、盛付けも見映えよく溢れるばかりに載せているのが特徴です。店内は、一人でも気軽に入れるカウンター席と、のんびり過ごせる座席があります。歓送迎会などでよく利用しています。



SHOP DATA ☎052-622-4737 ☎11:00~14:00、17:00~21:30 (L.O.21:00) ☎日曜日 ☎名古屋市緑区有松2623

2 北
7 海
5 三
0 味
円 井

超絶豪華な海鮮丼だけでなく、名古屋めしや煮魚などもとっても美味しいです

【店主】
高橋俊武さん



2 北
7 海
5 井

2 特
6 上
4 海
0 鮮
円 丼

SHOP DATA ☎052-622-6480 ☎9:00~20:00 ☎火・水曜日 ☎名古屋市緑区有松2305



左から、ときかさね300円、ひとえ250円、ショコラオレンジ250円
「ひとえ」は、レーズンで模様をつくり有松絞りをイメージして作ったそうです



昔ながらのバタークリームを使用したケーキや地元有松を想いながら作った「ひとめ」の焼き菓子などを販売。シンプルな素材、材料にこだわっており、小さなお子さんがいる保育園の人気のおやつにもなっています。人気の商品はシュークリームとプリンで、プリンは一晩かけて余分な脂分を取り除き、切れの良い味に仕上がっています。

●ぐらんぱにえ

グランパニエ

名鉄有松駅
から
徒歩すぐ



プリン300円

シュークリーム 250円

ガトーオレン
ジ
560円



【推薦者】
林智子さん
(MV有松駅前店)

ショートケーキ
540円



イチゴのタルトレット
620円

【推薦者】
右：竹田紀子さん
左：富田利江子さん
(MV有松駅前店)

オレンジのケーキは爽やかな香り、イチゴのタルトは固めのタルトです



名鉄有松駅
から
徒歩3分

ダーシェンカ・蔵

●だーしえんかくら

古民家を利用した薪窯のパン屋さん！自然・手作りにこだわっており、クリームやあんこ、酵母も全てお店で作っています。珈琲と一緒に中庭や趣のある2階でパンを食べることもできます。季節のポタージュは、1週間程度で切り替わり！取材した時は、新じゃが＆グリーンピースでした♪

SHOP DATA ☎052-624-0050 ☎10:00~18:00 ☎月・火曜日、祝日 ☎名古屋市緑区有松町大字有松字往還北106



季節のポタージュ
(イートイン)
460円

抹茶のパン
300円

ダーシェンカ(1/2) 540円

石窯ピザ 300円

ウイナーパン
300円

看 板メニューは「ダーシェンカ」。2種類のレーズンと胡桃がたっぷり入っています。

季節のパンから定番までいろいろ揃っていてどれを紹介しようか悩みました。お店も古民家風でのんびり食べられます

【推薦者】
右：竹田紀子さん
中：富田利江子さん
左：林智子さん
(MV有松駅前店)



名鉄有松駅
から
徒歩4分

紅茶専門店 和香

●こうちゃせんもんてんわこう

4月にオープンしたばかりの紅茶専門店。仲良しご夫婦で経営する落ち着いたあるオシャレなカフェです。特に和菓子に合う和紅茶がオススメで、静岡県の井村園で作られている「ももか紅茶」やももか紅茶から蜜を作った「紅茶わらび餅」を食べてもらいたいです。一人でも利用しやすいカウンター席もあり安心です。

オ リジナルメニューの「紅茶わらび餅」は食べる価値あり！

SHOP DATA ☎050-5600-4962 ☎10:00~18:00 (L.O.17:30) ☎木曜日 ☎名古屋市緑区鳴海町大將ヶ根45-9

【推薦者】寺坂早苗さん(MV有松駅前店)

こだわりポイントは、
1、美味しい国産紅茶、和紅茶を選んでいます
2、和紅茶に合うメニュー作りをしています
3、グルテンフリーの焼き菓子を扱っています

【店主】
伊藤崇宏・美香さん



有松ってどんなところ？



有松絞りを体験できる
伝統工芸が残る観光地

有松地区には、うだつを設けた和瓦の屋根が残る伝統的建築物がまちなみを形成。通りには、有松絞りの店舗が点在しており、豊かな色彩と独特の柄が特徴の有松絞りの体験も楽しめます。



地元のイチオシ！

まちグルメ

Machi Gourmet

第11回
愛知県名古屋市緑区
有松
Arimatsu Nagoya City, Aichi

観光客で賑わう宿場町、名古屋市内にありながら、江戸時代の面影を残すまち。旧東海道にある茶屋集落で、絞り染めの産地として栄えた有松。絞り染めは、今も受け継がれ、当時繁盛した商家の街並みは、往時の繁栄を今に伝えています。



岳南鉄道
吉原本町駅
から
徒歩8分

Kamileon Café 58

●かみれおんかふえごじゅうはち

店の歴史は9年目。吉原商店街の活性化に貢献したいとの思いで開店した紙バンド専門店。紙バンドに気軽に触れられるように併設されたカフェでは、富士市の名物「つけナポリタン」を提供しています。「つけナポリタン ランチセット」は、ミニサラダ・スープ・ドリンク付きで1300円とお得です。

SHOP DATA ☎0545-55-5811
☎9:00～18:00 ㊟水曜日 ㊟富士市吉原4-2-2

紙 バンドで作るオリジナル雑貨の販売のほか、自分で雑貨を作れるようにキットも販売しています。

【推薦者】鈴木香洋さん
(ザ・ビッグ蒲原店)

このオススメは何と言ってもオムライスです！ホワイト魚介オムは、ふわふわの卵に、大きな魚介が載っていて、とろけるようなおいしさです。

【推薦者】村松美佳さん
(MVEX富士水戸島店)

cafe restaurant FLOWERS

●かふえれすとらんふらわーず

以前はイタリアンのシェフだった店主が、1994年にオープンしたカフェレストラン。当初はパスタがメインでしたが、評判の良かったオムライスのメニューを増やすようにしたそうです。今では、20種類のパスタのほか、13種類のオムライスがあります。店内もフラワーズの名の通り、たくさんの花が所々に描かれています。

SHOP DATA ☎0545-62-1646 ☎11:00～15:00
(L.O.14:30)、17:00～21:00
(L.O.20:00)、ランチは11:00～14:00
(土日祝もOK) ㊟水・第2木曜日
(祝日は営業)、火曜日の夜
㊟富士市富士町15-12

フルーツタルト
650円

かぼちゃを丸ごと使った「カントリーパン」や定番のティラミスまで、季節毎に本格的なスイーツが楽しめます



カントリーパン
630円

ティラミス
650円



SHOP DATA ☎0545-51-4129 ☎9:00～18:00
㊟日曜日 ㊟富士市今泉1-10-5



【推薦者】鈴木香洋さん
(ザ・ビッグ蒲原店)

1日あたりコロッケが1200個、メンチカツが500個も手作りされており、材料にはあしたか牛も使われています
コロッケ40円／メンチカツ98円



富士市の方は食卓によく並んだ家庭も多いと思います。私はこのコロッケとメンチカツを食べて育ちました。



【推薦者】村松美佳さん
(MVEX富士水戸島店)



SHOP DATA ☎0545-63-2316 ☎17:00～23:00 (L.O. 22:30)
㊟火曜日 ㊟富士市森島102-2

玉起園

●たまきえん

地域で人気の焼肉屋さん。一番人気は上タン塩厚切りで、店に来てタンしか食べない人もいるくらいのおいしさです。網の上でも、特に火のあたる上に置いて、外はカリッと中はレアで食べるとおいしいです。そのほかにも、お店特製のオリジナル酢味噌や豚足も人気メニューなのでよく売れるそうです。



SHOP DATA ☎0545-63-2316
☎17:00～23:00 (L.O. 22:30)
㊟火曜日 ㊟富士市森島102-2



おしみなく厚切りにして提供している、店主お勧めの逸品です

私が高校生の頃から通っている地域で人気の焼肉屋さんです。代表の川本さんと奥さんにもいつもよくしてもらっています。

富士ブランドにも認定された酢味噌。1本550円



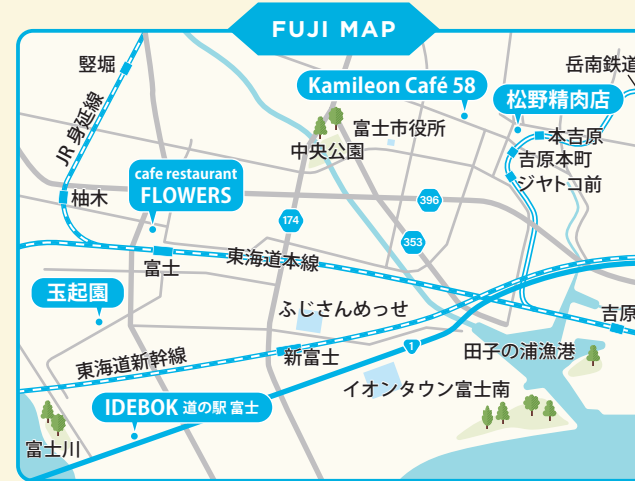
【推薦者】村松美佳さん
(MVEX富士水戸島店)

IDEBOK 道の駅 富士

●いであくみちのえきふじ

富士市学校給食の味サイダーかんと、いであくみちのソフトクリームがコラボした「サイダー寒ソフト」を期間限定で道の駅富士上り線で発売中。濃厚なソフトクリームと、さわやかなシュワシュワ感がたまらないサイダーかんのハーモニーは格別です。

SHOP DATA ☎0545-63-2001 ☎10:00～16:30
㊟無休 ㊟富士市五貫島669-1
道の駅富士(上り)
色合いも美しく、まるで富士山のような色使い。夏季限定です



🍴📍 / 地元のイチオシ!

まちグルメ

Machi Gourmet

第12回
静岡県
富士市
Fuji City, Shizuoka



／どこからでも見える!／
雄大な富士山が美しい町で、
個性派グルメを堪能
富士市は、駿河湾に面した富士市は、その自然に育まれた食材を生かしたグルメのほか、つけナポリタンなど地元グルメも見逃しません。



富士市って
どんなところ?

製紙業が盛んな工業の町
素朴な漁港も要チェック
富士市は、明治時代から富士山の湧水を生かした製紙業が盛んな町です。一方、万葉集にもうたわれた田子の浦ではしらす漁も行われ、漁港内にある食堂では生しらす丼などを楽しめます。



本格的な設備が揃ったセミパーソナルジムを使い倒しています。プロテインは欠かせません

【はまっているコト】Muscle training

筋トレ

仕事では決して誰にも見せることのできない、様々な表情や自身の底力。

昨年は手術とリハビリのため、1年間の休職・療養を余儀なくされました。様々な分野のスペシャリストたちに出会い、辛いリハビリを地道に積み重ねながら、今こうして現場に復帰することができて感慨深いものがあります。

そもそも筋トレを始めたきっかけは、検査結果をみて驚愕した主治医からの一言。筋肉貯金(貯筋)がアスリート並みにあるものの、持病で全く機能していない。もったいないと何度も連呼され、治療と同時進行しながらトレーニングをしようという方針になりました。

現在も週4回、セミパーソナルジムで継続中。Y字バランスもできるようになったり、スポーツ解剖学や生理学・トレーニング理論など多角的な方面にも手を染めな



最終目標は、店長を軽々と持ち上げることです!

山田みづわさん
(MV長泉中土狩店)

がら学んでいます。筋トレ後はウォンチャージよりも、栄養チャージが最優先。お気に入りにはトップバリュのタンパクバーたちです。

これからも厚化粧で美しく着飾ることなく、筋トレというオーダーメイドのコルセットで自身のボディメイクをしていきます。

Y字バランスも
ご覧の
仕上がりです!



生春巻きは、今では自慢のレシピの一品になりました

生春巻きはこれらの食材で作ります

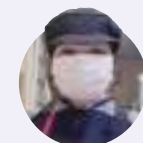


自炊

【はまっているコト】Self-Cooking

これからたくさんの料理を作っていきたいです!

梅田美鈴さん(MV静岡丸子店)



職と共に始めた一人暮らしをきっかけに自炊を始めました。食えることが好きなので、自分の好きな味付けで好きなだけ作って食べられることに感動して、どんどん自炊にはまっていきました。基本的に作っているのは夕食で、お仕事が終わった後にその日の食材を買って帰っています。レシピはちゃんとごはん通信やきずなキッチン、あとはインターネットを見えています。最初は簡単な料理しかできなかったのが、今ではたくさんの工程があるレシピにも手を出せるようになりました。

タマゴを贅沢に使ったチゲ鍋もお気に入りレシピです



就

職と共に始めた一人暮らし

【はまっているコト】Family

子どもの成長 & 家族

子供の成長が何よりの癒しです!

坂下新一さん
(MVEX浜松早出店)



可愛い長女と、私に似た長男の成長が何よりの癒しです。もちろん妻にも尻に敷かれています(笑)。

先日は娘と妻のリクエストで東京ディズニーリゾートと息子のリクエストでうんこミュージアムに行ってきました。コロナ禍もあって、なかなか外出もできませんでしたが、これからはもっといろんな場所に連れて行ってあげたいです。



お父さんに似てるって言われるんだよ!

【はまっているコト】Succulent plant

多肉植物

ゴツゴツ感、プニプニ感、モフモフ感が最高です!

山口千恵子さん(MV上野店)

多肉植物の、ゴツゴツ感、プニプニ感、モフモフ感に癒されています。私の家では買ったつもりで約50個ほどの多肉植物に囲まれて暮らしています。一概に多肉植物といっても、1万5千種類から2万種類あると言われていて、有名なものはサボテンです。種類によって水のあげ方も違いますが、育てやすいのは是非皆さんも育ててみませんか?



みなさんからの応募、お待ちしております!
「ハット」や「旅行」、おすすめの「本」や「映画」など、何でも結構です。

QRコードから応募できます!



組合員の「ミニナの素」をお届け!

VOL. 7

今、はまってるモノやコト、教えて!

みなさんからの投稿をご紹介するこのコーナー。「今、はまっているモノやコト」をテーマに、紹介してもらいました!

手相を見てほしい人、**大募集**

QRコードから応募できます！
随時募集中です！



知能線はどなたの手にも基本的にあり、人差し指の付け根と親指の付け根の間から伸びている線です。この知能線の長さ、太さ、濃さで性格、個性、能力、才能、適職、大胆な行動をする人か、よく考えてから行動する慎重な人が分かります。



知能線
PART 2

手相鑑定、ココがポイント

占い講師 酒井康江さん
占い学校の株式会社晃英堂が主催している手相講座、タロット講座、西洋占星術講座の講師を務めており、手相指紋鑑定士の商標権者でもある。また、企業様が主催するイベントで、占い鑑定会の占い師や占い講座の講師を務める。

あなたの手相、
写真で送って
くださいね！



Sakai Yasue
PALM READING

プロの占い師が、あなたの手相を占います。
毎日がポジティブになる、
手相占いに、あなたも参加しませんか。
厳正な抽選のうえ、
今回はこの18名の手相を占います。

酒井康江の

手相

拝見しま〜す



ズバリ！ 愛情型！

渡辺明子さん(MV津城山店)

両手の太陽線は2本あり、線が長くハッキリしているので、人気運と成功運が強く、周囲の人から高く評価され、目標に対して成功を掴むことができます。右手の感情線は2本あるので、感受性が豊かで優しい人柄です。



ズバリ！ エンジョイ型！

尾関ゆかりさん(MV扶桑店)

左手の知能線が角度をつけて折れ曲がっているため、趣味や好きなことを仕事にすることが出来ます。両手の生命線が長いので健康長寿タイプですが、右手の生命線に島(楕円形)があるので胃腸関係にご注意ください。



ズバリ！ パワフル型！

窪田佳代さん(MVベルシティ裾野店)

左手の指に俵線(指に膨らみと数本の縦線)と、小指の下に財運線があるので金運に縁があり地道に貯蓄をします。右手の知能線と生命線が離れているのでパワフルでリーダー的で、冷静な判断をすることで成功します。



ズバリ！ 家族型！

鈴木さつきさん(MV浜北店)

両手の親指の付け根にある鎖状の線のことをファミリーリングと呼び、家族の結び付きを大切に、子煩悩で母となることで充実した人生を送れます。左手の薬指の下にある星印は幸運の意味で、今後の運勢が向上します。



ズバリ！ バイタリティー型！

宇佐美正恵さん(MV春日井坂下店)

左手の生命線が手首まで伸びているので、かなり活力、活気、生命力がありますので、今後も長く活動できます。また、生命線が巻き込んでいるので家族運が良いです。右手の手首線もしっかりしているので健康的です。



ズバリ！ 安泰型！

小西佳世さん(MV伊東駅前店)

両手の小指の下に長く、ハッキリしている財運線があるので、お金に対する適度な執着心があり、蓄財で成功する才能があります。左手の人差し指の下にある星印は健康体で人気運があるので今後も安泰な生活ができます。



ズバリ！ 陰徳型！

杉山静代さん(MV伊東広野店)

左手にある数本の陰徳線は面倒見が良く世話好きで家族や社会に尽くすタイプです。両手にあるソロモンの環も同様で、さらに幸せを約束されています。右手にある2本の向上線は常に向上心があり、努力を怠りません。



ズバリ！ 即断即決型！

深沢智美さん(MV沼津香貴店)

左手の引き立て線は目上の人からの引き立てを受けたり、困ったときに人からの助けを得られます。親指の仏眼は祖先からの加護を受けられます。右手の知能線はやや直線的なので、判断力、決断力、行動力があります。



ズバリ！ 引き立て運型！

早川ゆかりさん(MV大矢知店)

左手のソロモンの輪はカリスマ性と人を惹きつける魅力があり、左手の3本の線は他人の引き立てで、対人関係、恋愛、仕事で成功し、両手の運命線は中指の付け根まで伸びているので、晩年まで仕事と金運に恵まれます。



ズバリ！ 好感度型！

新田直美さん(MVララパーク店)

両手のカーブに伸びる線を金星帯と呼び、芸術的センスと親切で優しさがあり男女問わず周りからの好感度が高いです。左手の生命線の島(楕円形)は胃腸にご注意ください。右手の運命線は晩年も仕事や趣味に活発です。



ズバリ！ 効率型！

許斐悦子さん(MVララパーク店)

両手の感情線は人間関係を表し、先端に数本の線があるので、相手の気持ちを察しながら行動し、さらに心配りができ円満で家庭が安定します。両手の知能線の先端が二股に分かれていますので器用で効率よく仕事をします。



ズバリ！ 情愛型！

林治代さん(MV米野木店)

左手の生命線から1mm横にある情愛線は、恋愛、友情、家族に対して深い絆や愛情を示し、今後、新たな出会いや対人関係が良好になることを表します。右手の生命線から出ている旅行線は、旅行をすると運が開けます。



ズバリ！ 安定型！

村林三智子さん(MV岡田店)

左手の財運線に協力線が伸びているので、晩年まで財運が安定します。右手の知能線は二股に枝分かれしているので、2つの仕事や2つの物事を同時にこなす能力があり、星印はそれについて良いご縁があります。



ズバリ！ 慎重型！

中井江美さん(MV御殿場原里店)

左手の知能線がとても長いので、物事を深く考えるタイプで、先々の事まで計画を立て着実に物事を進めています。右手の運命線が二股に枝分かれしているので、大変吉相で努力が報われ幸せな晩年が約束されています。



ズバリ！ 積極型！

北川智子さん(MV八日市店)

左手の生命線の下部が張り出している(幅が広い)ので、晩年ほど健康運が強く積極的に活動します。右手に2本の希望線があるので希望や願いが叶います。また小指の先が薬指に傾いているので子供縁がとても良いです。



ズバリ！ 希望型！

丹羽聡子さん(MV小牧駅西店)

左手の生命線から出ている希望線は、目標や希望を達成することができ吉相で、物事が良い方向へ進んでいく暗示があります。右手の生命線の上にある運命線は競争社会でも強く、協力者に恵まれる暗示があります。



ズバリ！ しっかり型！

中野紀代美さん(MV御殿場萩原店)

左手の側面上にある横線は旅行線で、旅行をすることで新たな発見を得たり、運が開けるタイプです。右手の感情線の先端が人差し指と中指の真ん中に伸びているので、身内に対して愛情が深く真面目で堅実なタイプです。



ズバリ！ 疲れ知らず型！

飛岡浩介さん(浜松本社 店舗開発本部)

左手の生命線と運命線にかかる「生命の橋渡し線」は長寿の証です。運命線が生命線をさらに強化するので、疲れ知らずで、精神面でも健康的です。右手の生命線の途中にある線も生命線を補強する線で長寿タイプです。

組合員へのお知らせ

その1

レクリエーション活動補助の範囲が広がりました!

4月より飲酒を伴わない飲食に関しても申請ができるようになりました! 4人以上の組合員が集う親睦の場として是非ご利用ください。2023年は8月31日までに1人2回、各最大1,500円を補助します。右記QRコードから申請ができます。

申請は
コチラ!



生産性の
向上にむけて

その2

従業員からの改善提案を募集します!

生産性の向上の取り組みとして
「職場や働き方の改善提案」についてご意見やアイデアを募集します。

- 生産性を高めるための働き方の改善提案
- 無くしても支障がないと考えられる業務や報告など
- 生産性の低下を招いている設備や備品の不具合など

上記項目のうち、いずれかでも構いませんので積極的なご意見をお寄せください! 労使で内容を精査しながら改善を進めていきます! 右記QRコードから申請ができます。

申請は
コチラ!



QUIZ & PRESENT クイズ&プレゼント

今回は
選べるプレゼント
合計100名様



A賞
なごやん



B賞
田子の月の
もなか

クイズに答えて
プレゼントを
ゲット!



きずなvol.4、5、6の贈水の輪のコーナー「知ってる?」のページに赤い文字があります。それらをつなげて読むと何という言葉になるでしょうか?

ヒント ホームページで過去の「きずな」も見られるよ! きずなは捨てないでとっておいてね!

応募方法は
2つあります

- ① HPの応募フォームから答えを入力
スマホで右のQRコードを読み込むと、応募フォームに飛べます
- ② 同封のハガキに答えを書いて、ユニオン浜松事務所にメール便で送付



締切

2023年8月15日(火)
当選者の発表は発送を持ってかえさせていただきます

前回の答え

前回の答えは「①②③④」全て正解でした。ユニオンLINE公式アカウントに友だち登録すると、各種申請が簡単に行えます。是非登録してください。
正解者の中で指定のアンケートにお答えいただいた方から抽選で10名様に「マッサージガン」を差し上げます。



マックスバリュ東海MYユニオンコミュニティ誌

きずな vol.07
(2023.7)

2023年7月14日(金)発行 発行:マックスバリュ東海MYユニオン ユニオン事務局
〒435-0042 静岡県浜松市東区篠ヶ瀬町1295-1
TEL 053-581-9030 FAX 053-581-9220
発行・編集責任者:角谷公敏 編集:広報委員会
www.myunion.jp

ID: union
パスワード: 9030

