

新年明けまして
おめでとう
ございませす

今年もえひめ共済会館を
よろしくお願い申し上げます

新年会のおすすめ料理

期間
1月31日
まで



写真は会席料理 / 4,500円

会席料理 3,500円・4,500円

オードブル 3,500円・4,500円

飲み放題 (2時間) 1,500円 (お1人様)

●ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ワイン・ジュース・ウーロン茶

お知らせ

平成20年4月～7月の 予約受付の再開について

平成20年度の実施予定として、共済だより「石鏡」4月号でお知らせしておりました「えひめ共済会館の耐震補強工事計画」を再検討することとして、当面一時中断することになりました。耐震補強工事は平成20年4月から7月までの4か月間で実施する予定でしたが、工事計画の一時中断を決定したことに伴い、中止していた予約受付を再開いたしましたのでお知らせします。

皆様のご予約をお待ちしております。



写真はオードブル8人盛り / 4,500円

他にもご予算に応じて各種ご用意できますので、
お気軽にご相談ください。

〈表示料金はすべて消費税込みの金額です。〉

ご予約・お問い合わせは

えひめ共済会館

TEL 089-945-6311

FAX 089-945-6322

〒790-0003 松山市三番町5-13-1

Eメール e-kyosai-kaikan@sgr.e-catv.ne.jp

<http://www.ctv-yado.jp/ehime-kyosaikaikan/>



表紙
に
よ
せ
て

海苔養殖風景 (西条市)

西条市の海苔養殖は江戸時代後期から始まり、広大な干潟や生産者の努力、技術の進歩などによって、現在では愛媛県内一となっております。

海苔の養殖は、2月から海苔の種の培養を始め、10月中旬には海苔網を、竹や木杭などで作られた支柱の柵にぶらさげます。摘み取りの最盛期は1月から2月で、加茂川と中山川の河口の干潟は支柱柵に覆い尽くされ、寒空のもとで海苔が黒く光る風景は、冬の風物詩となっております。

海苔はタンパク質などを豊富に含み、海の大豆とも呼ばれています。採れたての生海苔をお酢になじませた「酢のり」は旬の季節しか食べることのできない逸品です。

組合の現況

〈平成19年11月末現在〉

◎所属所数	45
◎組合員数	16,686人
男	10,750人
女	5,936人
◎平均給料月額(短期)	320,407円
◎任意継続組合員	403人
◎被扶養者数	21,756人
(含任継)	内362人
◎年金受給者数	14,002人