

NariHO

この街が好き。この人が好き。だから、成田が好き。

Vol.5

2016
company newsletter



特集

ふるさとでの美酒に酔う

わが職場、わが仕事
News & Topics

ドクターズエッセー
暮らしの豆知識

Information Board/ 編集後記

表紙撮影/ 成田山表参道にて



①③④写真提供：滝沢本店



- ①米は癖のないものや香り良いものなど、酒に合わせて厳選
- ②長命泉の名付けの元となった井戸。現在も中硬水がこんこんと湧き出る
- ③全生産量は400石と多くないが、手間暇かけた銘酒が貯蔵タンクで出荷のときを待つ
- ④酒造りは11月から、熟練の南部杜氏により醸される



酒造りの命ともいえる麹造り。近年の温暖化でより微妙な温度調整が必要になっている(写真提供：滝沢本店)

らない。だが近所の方に、滝澤さんの始まりは江戸末期ですよ。などと教えてもらうこともあるそうで、地域に根付き愛されてきたことが歴史の証人と言えそう。

心意気が酒を育てる

「時代の変化によって味には流行があります。四代目の頃、うちでも大吟醸を始めたのですが、その時はやはり反対などもありました」と言うのは五代目を継いだ滝澤直樹さん。蔵の数も全国的に減る中、生き残るために大切なのは時代を感じ取る感性と酒への情熱だ。蔵に入れば杜氏にすべてを委ねて酒造りを行うが、さまざまな提案と試行錯誤を行う新たなトライを続けている。「酵

特集

ふるさとこの美酒に酔う

冷え込みが最も厳しいこの季節は、日本酒造りの最盛期。良き水のあるところに、おいしい酒あり——。新年のことほぎの席に、仲間との語らいの場に、地元成田の銘酒なら、格別なひとときになる。



かつては成田名物の羊羹店(2店)と、滝沢本店の計3本の煙突が表参道のシンボルだったが、現在は滝沢本店の1本のみ。ボイラー設備が整ったことで現在は使用されていない

成田参詣で水に惚れる

成田山表参道の中程にある滝沢本店。越後(新潟)出身の滝澤栄蔵氏が成田山参詣の折に夢でお不動様のお告げを受け、根を下したのが始まりと言われている老舗だ。当初は酒屋で、蔵元となったのは明治5年のことである。

「蔵の井戸水が大変おいしく、初代は、おそらくこの水の良さに惚れ込んだのではないかと思います」と話すのは、ここで生まれ育った滝澤千香子さん。水を飲んだ人の病気が治ったと評判になり、酒の名を「長命泉」としたと言われているが、古い資料などが残っていないため、詳細は分か



東京国税局酒類鑑評会 清酒審査部門 優秀賞をはじめ、長年にわたり多くの受賞歴を持つ長命泉

母や米を変え、常に味を追求してきたいですね」と言う直樹さんは、実は岡山の出身。現在は出身地の幻の雄町米を使った酒造りも行っており、日々研究だと言う。米と水と酵母の妙である酒は、米の出来や気候などの影響が大きく、毎年微妙に異なる。だからこそ、情熱を持って日々向き合う。それが酒造りの醍醐味なのだ。

※酒造り職人の統半者

国際都市成田の日本酒

近年急増している外国人観光客。新勝寺の表参道にも多くの外国人が行き交う。今や日本酒は世界的に注目の的だ。「店頭で試飲してくださいる外国の方はとても多いです。説明は拙い英語ではありますが、飲めばそれだけで味わいを理解していただけるというのには、お酒ならではかもしれません」と、直樹さん。

昔は一升瓶をケースに10本入れての配達や、両手に2本ずつぶら下げて持ち帰るなど、地元の人の需要が主だった。もちろん今でも酒は長命泉でなければという人も多いのだが、観光客の増加によりお土産用の販売も増えたと言う。手頃な720ml、300mlだけでなく、180mlの小瓶も揃える。「酒飲みにとって

はあつという間の量ですよ。利き酒のように楽しんでいただければ」と、自らも楽しいお酒が大好きという千香子さんは笑う。ハレの日に、日常のワンシーンに、地元成田の酒を親しい人と酌み交わしながら、話に花を咲かせてみてはいかがだろう。

DATA

滝沢本店
住所 / 成田市上町513
TEL / 0476-24-2292
営業時間 / 10:00~19:00
定休日 / 年中無休
http://www.chomeisen.jp/

★2月まで酒蔵見学ができます(要予約)



鳥正1号店
(千葉市)

File 5 第5事業部(鳥正)

目配り、気配りを大切に 鳥正の味と空間へのこだわり

おいしいものを食べる。家族や仲間と語り合う。
何げない日常のひとつまは、かけがえのない大切な時間。
お客様のニーズに応える「味」はもちろん
居心地の良い「空間」づくりも飲食店の役割のひとつ。
また来たいと思っていただけるお店であるために、私たちは日々精進しています。

焼き鳥の イメージを変える。

■ 伝説の行列店

鳥正をオープンしたのは昭和59(1984)年のこと。当時、焼き鳥店といえばガード下の立ち飲み店や、煙がもうもうと立つ居酒屋などが中心で、特に女性は入りにくいイメージがありました。
「女性だって食べたいはず」「お酒を飲むだけでなく食事も味わってほしい」と。そんな思いから生まれたのが、千葉市富士見町に開店した鳥正です。あえて焼き鳥を、鳥焼きと呼び、ロの字型のカウンターでオープンキッチンスタイルを取ったことが功を奏し、オープンと同時に連日行列ができる店に。少し上品で高級なイメージを打ち出すことで、女性だけでなく、幅広い年代のお客様が入りやすいお店作りをしました。

「開店に際し、お世話になっていらっしゃる方を招待したくても、いつも入店待ちの状態で、いつになつたら食べられるんだと、温かいお叱りの言葉をいただくほどでした」とは、鳥正オープン当時から携わる、店長の飯島雅央さん。隣のフロアを改築し、2ヵ月後に10席を増設、さらに3ヵ月後にも増設を行い、当初44席だった客席をわずか半年足らずで160席にまで拡大した逸話には、今や伝説といわれているほどです。

食い道楽だからこそ こだわりたい。

■ 味への変わらぬ探求心

オープン当初から話題となり、今でも受け継がれている人気メニューが、つくね。こんがり、ふっくらと焼き上げたつくねに卵黄を絡めて食べるスタイルは、当時としては珍しく一躍人気に。
「何より社長が食い道楽ですから、味はとことん追求しました。おいしいと思えるものはとことん取り入れて、お客様に喜んでいただけるものを提供するのがモットーです」と話す飯島店長。味への探究心は、オープン当初から変わっていません。

つくねに加え、現在の人気メニューは、豚しゃぶ。しゃぶしゃぶに合うおいしい豚肉を探し求め、鹿兒島や埼玉など各地を視察。たどり着いたのはなんと地元千葉が誇る林SPF豚でした。自分たちが心からおいしいと思える安心の食材を使用する、一途なこだわりの下に、日夜新メニューの開発なども行っています。



おいしい食材は すぐそばに…

黒豚、イモ豚など、しゃぶしゃぶに適していると思われる豚肉を探し求めて、遠く鹿兒島にまで視察に行った鳥正スタッフ。そしてたどり着いたのは、すぐそばの東庄町で生産されている林SPF豚でした。
誇るべき地元のブランド豚肉は脂の乗りが絶妙で、しゃぶしゃぶにぴったりです。



発育に影響を及ぼす5つの特定病原菌を持たずに生まれてくるSPF豚。健康管理と衛生管理を徹底し専用飼料で大切に育てられたその肉質は、バランスの良い赤肉と脂肪質が特徴です。



生まれてから出荷するまで愛情を込めて育てています



当店自慢の豚しゃぶ

鳥正 飯島雅央 店長

試行錯誤の末に力作が完成!

橋本 亜季さん



駅前再開発に伴って一時閉店していた鳥正ですが、その間、新規オープンに向け私はデザートの自家製プリンのレシピ開発を担当しました。市販品とは違う、鳥正らしさを出したいと思い、自宅で何度も試作を重ねました。器が変わると仕上がりも変わるなど、微妙な加減に試行錯誤しながら、現在の味にたどり着きました。

あらためて感じたのは、社員やパートといった垣根のない鳥正の温かい雰囲気。ざっくばらんに意見を出し合いながら、スタッフ全員が常に“どうしたらお客様に喜んでいただけるか”を考えています。

今はそうして出来上がったプリンをお客様に美味しいと言ってもらえるのが何よりうれしく、充実感と達成感でいっぱいです。

ここでしか食べられない自家製プリン。誰にでも食べやすいシンプルで甘さ控えめな味。お酒の後や、しっかり食事をした後でもベロリと食べられるのが特徴です。



橋本さん
オススメ!

串盛りコース

鳥正といえば、もちろん串焼き。職人が一本一本手打ちし、丁寧に焼き上げています。昔から変わらない味のつくねは、これを目当てに来てくださるリピーターも! もっとおいしいと言ってもらえるメニューづくりのために、お客様の感想もぜひ聞かせてほしいと思っています。



「味」と「空間」の
調和から生まれるもの。

■ くるりの空間

店舗の内装や配置などにもこだわりが見える鳥正。お客様が安心してくつろげるお店であるための雰囲気づくりを徹底しています。一人でも食事しやすいカウンター席、人数に合わせてアレンジできる個室は宴会も可能で、幅広い目的に対応できる空間づくりは、女性でも入りやすい焼き鳥店というコンセプトで作られた一号店の

精神を受け継いだもの。ゆったりとしたエントランスの大きなのれん、四季折々の生け花など、和モダンテイストに彩られた店内は外国人観光客の方にも好評です。「すべてはおもてなしの心から。目配りと気配りを忘れずに、お客様との会話も大切にしています」と語る飯島店長。ゆったりとした食事の時間を楽しんでほしいため、時間制限付きの飲み放題プランなどはあえて行っていません。



■ 笑顔になれるお店

鳥正では社員もパートも、すべてのスタッフが一緒に店づくりに取り組むのが基本。成田店新装オープンに向けてオリジナルデザートを生み出したり、オープン後も従業員が心を込めて花々を自ら生けたりと、全員がそれぞれの力を発揮。皆で味をみて新メ

ニューを決めるなど、スタッフの意見や感性を大切にしており、和気あいあいとした中にお客様を迎え入れています。和なくして安全・衛生なしという社の方針を常に胸に、スタッフが笑顔であることで、お客様も自然と笑顔になれる店を目指し、今後は多店舗展開も目標としています。

DATA

☎0476-36-7000

成田市花崎町828-11 スカイトウン成田 地下1階

営業時間/ランチ 11:00~14:00 (LO13:30)

ディナー 17:00~23:00 (LO22:30)

定休日/日曜日・盆・年末年始

※土曜日はランチ休

<http://www.narikoh.co.jp/torimasa>



- ① くるりとした雰囲気でお話も弾む掘りごたつ式の個室
- ② 落ち着きのあるテーブル席
- ③ 楽な姿勢でお食事をお楽しみいただけるテーブル席の個室
- ④ 店内の随所に従業員が生けた花が飾られ、しっとりとした雰囲気を与えている



地元成田の名酒、長命泉も味わえる(P1~2参照)

第2事業部 土木課・建築課

住まう家族の健康に配慮した住宅
「tsumiki」が完成しました

佐倉市寺崎の分譲地、エル・ヴィエント寺崎内に、素足でもサラサラな天然無垢材の家「ツミキ」が完成しました。木の温もりを足で感じる厚さ30mmの赤松の床材、また、天然無垢材をふんだんに使用した木組み構造を内装化粧材として見せています。コンパクトな中に上質を詰め込んだ、本物の木の家です。

エル・ヴィエント寺崎では、周辺に暮らしに便利な商業施設も充実しており、今回完成したツミキをオープンハウスとしてご紹介しながら、分譲を進めていく予定です。

このほか、成田市三里塚の分譲地、エル・ヴィエント本三里塚内にも、ハンドメイド工法で石に見立てたデザインの玄関周りや天然無機質の素朴な外観を持つオープンハウスが完成しています。こちらは、木造ツーバイフォー工法で、地震に強く暖かい「ママの笑顔が見える家」シリーズの仕様です。

ぜひ、現地に足をお運びになってこれらオープンハウスをご見学ください。お待ちしております。



▲エル・ヴィエント寺崎2街区
「tsumiki」



▲エル・ヴィエント本三里塚7街区
「ママの笑顔が見える家」

主な業務
土木工事 建築工事 メンテナンス工事



(上) ハズレなしのガラポン大抽選会は毎回大人気!
(左) ビンゴ大会も大盛り上がり!



お花やブリザーブドフラワーなどもお求めいただきました

第4事業部 ナリコーセレモニー

香取ホールで
第9回会員様限定イベント開催

昨年10月18日、香取ホールにて毎年恒例、会員様限定イベントを開催し、約770名様にご参加いただきました。

会場では、豪華景品が当たる大抽選会のほか、昨年リニューアルオープンした「鳥正」の料理などが並ぶ各種無料屋台コーナー、映画上映会、ビンゴ大会、金魚すくいなどを実施。また、季節の野菜即売会(チャリティー)や、お茶や焼きのりなどのお得な販売会もあり、ご家族皆様でお楽しみいただきました。

今後も、皆様との交流を深めるためにさまざまなイベントを企画してまいります。どうぞご期待ください!

主な業務
葬祭に関する全般業務

ナリコーの各事業部の業務紹介やイベントの様子などをお伝えします。

第1事業部 空港メンテナンス部

空港のバードストライク対策を
ご存じですか?

成田国際空港では、周辺環境変化により鳥によるバードストライク(BS)被害が近年増加傾向にあり、多い年には100件を超えています。BSは飛行の安全性が損なわれる可能性のある重大問題で、BSが発生すると、死骸などの点検のため滑走路を一時的に閉鎖して、安全性を確認しなければなりません。

当事業部は、今年度成田国際空港が行っているバードパトロールすべての業務を受注し、日本大学(セグウェイ)・鷹匠(バンク町田氏)の協力の下、対策作業を実施しました。またツバメの飛来目的でもある餌のユスリ蚊駆除対策として、調整池に鯉(稚魚)も放流しています。

成田国際空港では天候、周辺環境変化によりBS発生件数が変わることから、より効果的な対策方法を見つけ出すため、来年以降もこれらの試行を続ける計画だそうです。当事業部も空港の安全確保のため精力的に協力させていただきたいと思っています。



- ①セグウェイに乗って鳥を監視し、飛来したら空砲などで空港外へ追い払います
- ②鷹匠が鷹を腕から放ち、鳥を追い払います
- ③活躍した鷹の木星ちゃん(鳥種:ハリスホーク・メス・3歳)
- ④鯉の稚魚を放流してツバメの餌を減らします



新しい作業服に気持ちも引き締まります

主な業務
成田国際空港メンテナンス業務
(路面清掃、路面標識塗装、草刈り、滑走路ゴム除去、除雪)

高視認性安全服を採用

このたび、高視認性の防寒着を採用しました。この高視認性安全服とは、蛍光素材と再帰性反射材を使った作業服で交通の往来のある場所で自身の存在をより早く認識してもらい、接触事故などを防ぐ目的で着用するものです。欧米では普及が進み、2013年にはISO(国際標準化機構)で規格化もされています。私たちが業務を行う成田国際空港でも高視認性安全服着用が義務付けられており、それに対応しています。真冬の夜間作業は氷点下5度以下で行うこともあるので作業服は安全性と防寒性能を備えたものを選定しています。

ドクターズ エッセー

vol.4

「仕事をしながらの介護」を考える

仕事をしながらも、自分や配偶者の両親の介護をしているという方は多くいらっしゃるでしょう。

自宅でケアをしている場合は一般的に、介護が必要な方が一人でトイレに行くことができなくなった時点で施設入所を検討します。寝たきりの場合でも、オムツ交換ができれば介護ベッドを導入した上で対応することもできますが、体位交換などの重労働が伴います。転倒や失禁が目立ってきた時点で、対応を考えましょう。

認知症の症状が出てきたときにも、入院が必要になります。認知症には、記憶障害(物忘れ=中核症状)と、徘徊、異食、性格変化(易怒性、興奮など)、暴言・暴力などの行動・言動上の問題である周辺症状があります。軽度ならば投薬

で落ち着くこともありますが、症状が突然出る場合もあり、入院となることが多いようです。「入院によって認知症が進行する」という話を耳にしたことがあるかもしれませんが、これは俗説です。環境の変化によってパニックを起こす方はいらっしゃいますが、規則的な生活や適切な薬物療法などにより、多くは落ち着いてきます。認知症は治ることのない疾患ですが、約3ヶ月間の入院をすると症状が消退、あるいは緩和されるケースが多くみられます。

住み慣れた家で最期をみとりたい、という希望をお持ちの方も多いのではないのでしょうか。訪問看護や往診などで在宅ケアを行う手段を選ぶこともできますが、誰がケアをするのか、仕事を休めないなどの問題も出てくるはずで、働き方の形態に変化をつけることも考慮して、介護者に無理のない対応を選択しましょう。

当社産業医 医学博士 柳川哲朗
(聖マリア記念病院)



暮らしの豆知識

お彼岸とは?

お彼岸にお墓参りをする習慣がありますが、なぜお彼岸にお墓参りをするのか知っている人は少ないのでは? 今回は、お彼岸の由来やお参りの仕方などについてご紹介します。

▶お彼岸はいつ?

お彼岸には「春彼岸」と「秋彼岸」があります。それぞれ、3月の春分の日、9月の秋分の日を中日として、その前後の3日を合わせた7日間をいいます。それぞれの初めの日を「彼岸入り」、終わりの日を「彼岸明け」、春分の日・秋分の日を「中日」といいます。

2016年春のお彼岸の日程

- 彼岸入り 3月17日(木)
- 中日(春分の日) 3月20日(日)
- 彼岸明け 3月23日(水)



▶なぜお彼岸にお墓参りをするの?

仏教では、死後三途の川を渡って到達する悟りの世界を「彼岸」といい、対して私たちが生きている迷いや煩悩に満ちた世界を「此岸」といいます。

そして、彼岸は西に、此岸は東に位置するとされており、太陽が真東から昇って真西に沈む春分の日、秋分の日には、彼岸と此岸が最も通じやすくなると考え、先祖供養をするようになりました。ちなみに、お彼岸にお墓参りをするのは日本独特の風習です。

▶お墓参りはいつがいい?

お彼岸の期間中であればいつでもよいのですが、中日にお参りされる方が一番多いといわれます。お盆のように特別な準備やお飾りは必要ありません。

いかがでしたか? 今年のお彼岸は、家族揃ってお墓参りに出掛けてはいかがでしょうか。



さくらメモリアルクラブ 会員の皆様へ

生命保険を活用した ご葬儀費用準備プラン のご案内

ご葬儀の費用は合計約190万円かかるといわれています。愛するご家族の安心のために最低限の保障を確保するお手伝いをいたします。

積立利率変動型終身保険 (無配当)

- 終身期間の死亡・高度障害保障を確保できます。
- 葬儀費用としてお役立ていただけます。
- 相続税法上、非課税のお取り扱いがあります。
- 各種無料相談サービスがご利用いただけます。

■お問い合わせはお気軽に

☎ 0476-35-5325

※当社は三井住友海上品質認定代理店です。

総務部 第3事業部 ナリコークリーンセンター

子どもたちが お父さんお母さんの職場を見学

昨年の7月18日と24日の2回、次世代法の行動計画に基づく啓蒙活動の一環として、小学校3年生から6年生を対象に職場見学会を行いました。1回目は子ども6名、保護者5名、2回目は子ども4名、保護者3名が参加しました。

朝8時半に寺台ホールからバスで出発。ナリコークリーンセンターと成田国際空港制限区域内作業現場を見学後、ホールに戻って一緒に昼食を取って見学を終了しました。

子どもたちは、普段、お父さんお母さんが働いている職場の空気に触れて、家庭とは違う親の顔を見たことで、新鮮な一面や当社の社会貢献度を学んでくれたことでしょう。今後も実施していく予定です。

子どもたちのコメント

- お父さんの会社がいろいろなお仕事をやっていることがわかって良かった。(中村 海晴くん)
- 広大な空港を維持管理するのは、大変だなあと思いました。(和田 舞央さん)

主な業務

一般廃棄物の収集運搬及び中間処理(焼却)業務
産業廃棄物の収集運搬及び中間処理(焼却)業務
廃棄物のリサイクル業務

1回目 7月18日(土)



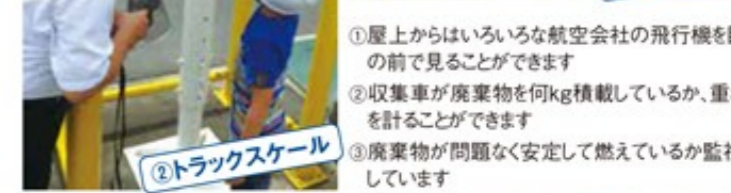
2回目 7月24日(金)



①管理棟屋上



③中央監視室



②トラックスケール

- ①屋上からはいろいろな航空会社の飛行機を目の前で見る事ができます
- ②収集車が廃棄物を何kg積載しているか、重さを計ることができます
- ③廃棄物が問題なく安定して燃えているか監視しています



⑤コンポスト生産室



④廃棄物中継所

- ④飛行機から排出された廃棄物は、一度空港内にある廃棄物中継所に集められ、そこからナリコークリーンセンターに運搬されます
- ⑤空港の各レストランから発生する生ごみを利用して堆肥を作っています

おすすめ!

SHOP GUIDE

- ① 同店最高級のヒレ肉、特選シャトーブラン(Chateau Blanc)の1800円。シヤトーブランとはヒレの中でも最も太い部分で、幻の部位と呼ばれる。記念日など特別な日に。
- ② アメリカン・カジュアルスタイルで統一された店内。常連客も多くにぎわう。
- ③ 三角屋根が目印の店舗。昨年7月に移転したばかり。



さくらメモリアルクラブ会員様は
カードの提示でお得な特典!!

応募プレゼント ペアお食事券5,000円分を2組様

ステーキハウス バッファロー

老舗ステーキ専門店
カジュアルに肉厚和牛ステーキをどうぞ

創業30年を誇る、和牛ステーキ専門店。東京からも食べに来る人気店だ。気軽に食べてほしいと、店内はカジュアルな雰囲気に。お薦めはサーロインステーキだ。腰に近いロースで、適度な脂肪が含まれ柔らかさは抜群。創業以来変わらない味付けのニンニクとワイン、醤油を使ったガーリックソースとよく合う。牛肉100%の手ごねハンバーグも人気。お得なランチセットやディナーコースも充実している。サイドメニューも種類豊富でうれしい。「お客様のお席に伺って、必ず言葉を交わすようにしています。心のこもったおもてなしでお待ちしております」と店長は話す。

SHOP DATA

- ① 富里市七栄649-53 ☎ 0476-93-4302
- ② ランチ 11:30~15:30(LO14:30)
ディナー 17:00~22:00(LO21:30)
- ③ 年中無休 P 20台

社員のお気に入り!

My Favorite

プリザーブドフラワー教室 メイスタイル

花と親しむ豊かなひととき

花のみずみずしさを長く楽しめ、手入れも簡単なのでインテリアやプレゼントとして人気のプリザーブドフラワー。メイスタイルは、まだカルチャースクールが珍しかった12年前に開校した。講師の山田めぐみさんは、生花



アトリエで資格認定試験を受けられる数少ない教室。卒業後は、教室を立ち上げた100店舗で販売したりと活躍する人も多い。

16年、プリザーブドフラワー13年の花歴を持つ。ママ友から口コミで評判が広がり、今では大勢の生徒が市内外から集まる。レッスンは、フラワーエデュケーションジャパン(FEJ)認定の資格取得コース、仏花コースのほか、出産祝いとして注目を集めるダイバー(おむつ)ケーキなどがある。「生徒の皆さんは、自分が作ったもので人を笑顔にできることにとても充実感を得ていらっやいます。ぜひ、花に触れる非日常の時間を楽しんでください」と山田さんはほほ笑む。

※レッスンは予約制。茨城にある自宅での教室もあります。

SHOP DATA

☎ 090-9156-2984

- ① 成田市美郷台3-1-5 吉祥ビル1階
<http://ameblo.jp/meistyle-runuru/>
- ② 月・水・金・日曜日(変動あり)
- ③ 10:00~20:00(最終受付18:00)



山田めぐみさんは、2012年にFEJデザインコンテストでグランプリを受賞

わたしのベストショット



成田市 Iさん



成田市 Mさん

関東幼児レスリング大会「年少の部(16kg級)」で愛媛は3位!目指せ、未来の吉田沙保里選手!!

お気に入りのアナ雪の衣装と長靴で、ハイチーズ!

投稿写真募集中!
採用された方には
Quoカードを
プレゼント

編集後記

新年あけましておめでとうございます。おかげさまで小紙の発行も本号で5回目となりました。最近ではスタッフも次号の素材確保のため、業務の中でこれは良い掲載ネタになるのではないかと、意識して業務している姿が見受けられるようになり嬉しく思います。今年もよろしくご愛顧のほどお願い申し上げますとともに、読者の皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。

端正なる抽選を行いました!

各コーナーの
応募方法

プレゼントはハガキまたはFAXで、投稿写真は郵送で、プレゼント名・〒・住所・氏名・年齢・性別・電話番号・ご意見・ご感想をご記入の上、下記までご応募ください。

応募締切

2016年2月15日(月) 必着

応募宛先

郵送 〒286-0117
千葉県成田市三里塚光ヶ丘1-1331
FAX 0476-35-5360
株式会社ナリコー「NariHO編集部」係