

NariHO

この街が好き。ここの人気が好き。だから、成田が好き。

2018
company newsletter

Vol.9

特集

ふるさとの伝統を訪ねて
**次代へ、世界へ、
誇るべき下総の醤油**



ナリコー最前線！
News & Topics

掲示板

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／ちば醤油工場内にて

次代へ、世界へ、 誇るべき下総の醤油

醤油の老舗がしのぎを削る千葉県で、「下総」の名を冠した醤油で知られる「ちば醤油」。歴史と伝統、そして心意気で生まれ出されるその深い味は、和食の文化と共に今、世界へと広がっている。



ちば醤油の最高級品「下総醤油」(720ml・1,080円)と、地元香取の丸大豆を使用した「香取」(720ml・箱入り・1,500円)

160年に及ぶ歴史

小見川の地にちば醤油が誕生したのは昭和39(1964)年のこと。しかしその歴史は、江戸末期の嘉永7(1854)年に創業した小見川の大村屋商店と、元治元(1864)年に創業した旭の飯田佐次兵衛商店に始まり、実に160年余りに及ぶ。両社の合併で誕生したちば醤油は、商売も人間関係も「信用が第一」との考え方で醤油づくりにいそしんできた。

「千葉は醤油の産地として有名ですが、歴史の上では近代化と大型化を進めた会社と、そうでない会社に分かれます。私たちは後者でしたから、価格競争の中で苦しい時期もありました」と話すのは、代表取締役社長の飯田恭介さん。



飯田恭介さん

旭の醤油工場敷地内に生家があり、職人と共に、醤油づくりを目の当たりにして育ったと言う。

「昨今、醤油は海外でも注目される調味料となっていますが、それでも食文化の変遷の中で消費量は下降傾向です。生き残るために何をすべきか、というのは悩ましい問題でした」と、決して平たんではなかつた道のりを振り返る。

生まれることが許された醤油なのだ。

誇るべき味を世界へ

価格でも決して手軽とはいえない下総醤油だが、多くのリビーターに愛されている。刺身などそのまま使用するのはもちろん、火を入れてもおいしいとプロも認め、ラーメン店からフレンチのレストランまで、各方面からの引き合いも多いとい。まさに世界に通用する醤油といえる。

「現在はイスラム圏の方でも口にできるハラル認証を得た“ハラル醤油”、大豆、小麦を使用せず、

ごま、あわ、ひえ、きびを原料とした“四穀あわせ醤油”などの製造も行っています。今後は高齢者向けなど、多くの人が醤油のおいしさを楽しめる製品づくりを目指していくたいと思っています」と、目は世界と未来に向いている。

歴史を活かし、歴史にあぐらをかかない。真摯に醤油と向き合うちば醤油の「味」は、故郷の誇り。じっくりと味わってみたい料理の名脇役だ。



イスラム圏市場を目指したハラル醤油(1L・540円)

下総醤油の誕生

- ①1日に約7トンの大豆を使用する
- ②大豆と小麦を混ぜ合わせ、麹菌を入れる。麹ができるまでは約42時間。自己発熱で麹の温度が上がるため、4回手入れして温度を下げ、一定の温度に保つ
- ③出来上がった麹に塩水を入れる
- ④赤茶色のもろみは下総醤油の特徴。もろみは通常半年ほどで出来上がるが、下総醤油は1年以上かけて発酵させる



元来、ちば醤油は佃煮やせんべいなど、地元の加工食品業界では高い評価を受けており、業者向けの販売の割合が大きかった。日本橋の老舗かつお節専門店にんべんのつゆに使用されているのも、実はちば醤油なのだが、その事実を知る人は少ない。

こうした背景から、技術や品質には自信があつても一般市場への販路の拡大は難航した。そこで誕生したのが下総醤油だ。

「工場の近代化はもちろん当社でも進めており、現在も毎日14トンにも及ぶ仕込みを行っています。一方で、2004年に杉樽を使用した昔ながらの醸造をえて復活させました」と飯田さん。小見川工場内には旭から運び込んだ160年ものの巨大な杉樽が並んでいる。材料は全て国産で、もろみの状態を日々確認し、気温や湿度に合わせて攪拌作業などをを行う職人技の逸品だが、それを実現できたのも江戸時代から使用してきた杉樽が存在したからこそ。

下総醤油と地鶏「水郷どり」のコラボ

水郷どり親子丢 (756円・税込)

生きた醤油の風味が、柔らかな水郷どりと放し飼い自然卵の甘みを引き立てる。相性抜群な地元の食材同士を、絶妙なバランスで組み合わせた。一口が選ぶ理由を、ぜひ味わってみて。

DATA 水郷のとりやさん 須田本店
0478-82-2346 香取市小見川270

DATA ちば醤油株式会社

住所／香取市木内1208
TEL／0478-80-7177(本社)
<https://www.chibashoyu.com/>
※商品はオンラインショップで購入可能。掲載価格は税込です。

応募プレゼント 2,000円分の醤油詰め合わせを3名様





産業廃棄物



1台につき1トン程度の
医療廃棄物を積載。
30台で計30トン程度を
1日に収集します。

担当ラインナップ

- 保冷車……43台
- パック車……1台
- ユニット車……2台
クレーンを搭載した型のトラック
- 平ボディ車……2台
- アームロール車……1台



クリーンセンター 第二輸送課
和田 圭介

他の業者があまり手掛けていない、医療廃棄物とい
う特殊なものを扱っている誇りがあります。病院には
患者さんなどが多いため、回収に伺うときは笑顔や
挨拶を忘れないように心掛けています。

街の中を当社のロゴが入った車両で走るため、
「会社の看板を背負って走っている」という自覚を持
ち、安全運転、譲り合いなどを常に意識しています。

デジタルの運行管理システムで
車両の位置や状況を
リアルタイムで把握!



「走行中」「休憩中」「積み込み中」など、各収集車の作
業状況を色分けして表示。地図上には、車がどこにいるの
かが一目で分かるようにアイコンで表示されます。アイドリ
ング時間、走行距離、速度などから勤務状況を一覧にし
て、本人も確認できるようになっています。

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

徹底したバーコード管理で、
処理容器がどこにあるのか、
確実に処理が終了したかどうか
即座に追跡できます。



オリジナルの収集容器に
バーコードを貼付して
お客様に納品します。



成田国際空港で
あなたの街で活躍中!

ナリコークリーンセンターの働く車

廃棄物収集車のひみつ

ナリコークリーンセンターは、成田国際空港から排出される全ての一般廃棄物と
医療機関などの産業廃棄物を収集し、厳しい環境基準のもと自社工場で焼却処理しています。
今回は、廃棄物収集車をご紹介します。

一般廃棄物

空港内を走行するため、
制限速度は50キロ厳守!
航空機の運航に影響が出ないように
業務は安全かつ迅速に。

担当ラインナップ

- 車両・パック車……6台
通常の収集車です。ゴミ積載量は1.5トンから
5トンまでのタイプがあります。
- アームロール車……6台
荷台ごと外れるダンプカーのようなタイプで、
一人で作業することが可能。
- 平ボディ車……3台
ペットボトルなど、圧縮しないタイプのゴミを収集。



新車両には自動ブレーキを
搭載し、安全面を強化。



1日の収集量は
50~60トン程度。

クリーンセンター 第一輸送課
井出 宏



成田国際空港内から排出される紙くず、生ゴミ、瓶、
缶、シュレッダーくずなどは、緑色のダストボックスを収集
車両に連結して投入します

空港という特殊な場所での業務のため、事故
やトラブルのないよう細心の注意を払って作業
することが大切です。私は収集のコース全体の
管理業務を行っているため、各作業員がルート
を正しく回れているか、時間に遅れたりしてい
ないかなど、細かい部分までチェックします。
危険で汚いイメージのある廃棄物処理工場
ですが、若い人にも興味を持ってほしいですね。



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伝えします。

第1事業部 空港メンテナンス

「成田空港オールスタッフ感謝祭」に招待されました

昨年9月8日、成田国際空港開港以来の航空旅客数累計が10億人を達成したことを記念して開かれた「成田空港オールスタッフ感謝祭」に、当部が空港で働くスタッフとして招待されました。

イベントでは、協力会社のスタッフインタビューと業務の紹介映像が大型スクリーンで上映されました。会場で改めて当社の映像を見てみると、日々の業務が成田国際空港の円滑な運用になくてはならないものと再確認するとともに、今後も気を引き締めて業務に当たらなければならないという思いを強くしました。

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、空港施設修繕）



中央広場に立食パーティのテーブルが設けられ、気軽な雰囲気で食事を楽しみました



スクリーンで紹介された当部の高性能超高圧路面清掃車「ARC1500」



第4事業部 ナリコーセレモニー

奈良薬師寺 執事長による法話会&写経会を開催しました

仏壇・墓石等の販売をしている(株)はせがわさんとのコラボ企画「奈良薬師寺 執事長 加藤朝胤先生による法話会・写経会」を、昨年9月21日に寺台ホールで開催しました。

32名の方にご参加いただき、まずは般若心経の読経から。偉いお坊さんからどんなお話を伺えるのか、緊張した雰囲気で始まった法話会でしたが、ジョークを交えた楽しいお話で、たちまち会場は和やかな空気に包まれました。人間の本質に迫る内容から現代の葬儀のさまざまな事情まで、幅広い内容をお話しいただき、あっという間に時間が過ぎていきました。

最後は写経で精神を集中し、落ち着いた気持ちに。参加してくださった皆様に、貴重な経験していただく機会をご提供できたのではないかと思っています。

主な業務

葬祭に関する全般業務



写経では、筆と背筋が伸びる緊張感が漂いました



写経は筆でもボールペンでもOK! 心を込めて一字ずつ

第3事業部(ナリコークリーンセンター)

レポート

施設見学会で子どもたちの環境学習をお手伝い

ナリコークリーンセンターは、「富里市少年少女の翼」の成田国際空港の環境への取り組みを学ぶ学習会に協力し、施設見学を受け入れています。

昨年8月25日に行われた見学会は3回目で、富里市内の小学5、6年生の児童14人が来社しました。皆さんには、DVDや展示物を見ながら基本的な廃棄物について学習した後、焼却工場の巨大クレーンや廃棄物から肥料を作るコンポスト設備を見学していただきました。

これからも、子どもたちに環境やリサイクルへの興味を持つもらえるよう活動を続けたいと思います。



身边なりサイクル品に興味津々の子どもたち



燃焼の仕組みを学びました



自動で重さを量るスケールにみんなで乗ってみました



成田国際空港から出る一般廃棄物の中間処理を担当しています。当社では、国の基準値よりも厳しい環境基準を設けています。その基準を守るために、公害物質が出る仕組みなどの知識が必要です。また、現場作業も行っているので、安全のために機械の機能についてもよく理解しておかなければいけません。一歩間違えれば大きな損失につながりかねないの神経を使う仕事ですが、職場は和気あいあいとしていてとても働きやすいと思っています。結婚したばかりなので、休日は2歳になる子どもを連れてよく出掛けています。家族との時間は大事にしたいですね。入社6年目になり、後輩も増えてきて責任を感じるようになりました。3年以内に廃棄物関係の国家資格を取得することを目指して、勉強を続けています。常に初心を忘れないように、これからも頑張っていきたいと思います。

わが部の名物社員

嶋田圭介（6年目）



総務部

未来にはばたけ、ベトナム技能実習生！

当社では、昨年4月より4人の技能実習生を受け入れています。日本での新しい環境に慣れてきた彼らの様子をリポートします。

技能実習生に志願した理由は？

トゥン君

日本で仕事の経験を積んで、勉強したかったからです。来日前にも日本の関連会社でアルバイトをしました。

日本の生活で一番苦労することは？

ティン君

生活習慣と言葉です。ベトナムには畳はないので、とても驚きました。日本語は難しいですが、会社の皆さんに教えてくれます。

4人は一軒家で共同生活をしていて、とても仲良しです。仕事の傍ら、毎日2時間日本語の勉強をしていて、今後日本語能力検定を受検する予定です。それぞれの夢に向かって、頑張ってほしいと思います。会社も応援しています！



主な業務

人事 底務 経理

スカイタウン成田 地下1階



鳥正宗
0476[36]7000
〒286-0033 成田市花崎町828-11

■ 営業時間
平日 11:00 - 14:00 (ラストオーダー 13:30)
夜 17:00 - 22:00 (ラストオーダー 21:30)
※金曜日夜 17:00 - 23:00 (ラストオーダー 22:30)

■ 休業日 日・祝・盆・年末年始

ご来店の方へ サービス券を配布しております。
(1ドリンクまたはつくね一皿)

ランチも充実
お昼限定のランチメニューの他、
自慢の串焼きをオーダーできます。
ぜひご利用ください。

おいしく美味しいお酒を。
お酒も豊富にご用意

落ち着いた
趣きあるお部屋で
季節の美味しさを閉み
愉しいひとときを。

やつぱり美味しいお酒を。

季節のごちそう

豚しゃぶ鍋 牛もつ鍋

月・火限定
飲み放題コース
¥6,000 → ¥5,000 (税込)
詳しくはお問い合わせください。

大小ご宴会
承り中

■ ホールテーブル席 32名
■ テーブル席 個室 12名
■ 飲ごたつ席 個室 32名

第2事業部 土木課・建築課

七味の老舗「やげん堀」の取手工場が竣工

皆さん、「やげん堀」という名前を聞いたことがありますか？ 浅草で400年もの歴史を誇る七味唐辛子の老舗です。この度、当事業部ではこの歴史ある企業の生産工場リニューアル工事に携わさせていただきました。

工事のお話をいただいたから計画・打合せを重ねて2年半、いよいよ着工となったとき、既存建物が東日本大震災の影響を受けていることが判明しました。

そのため急速、耐震診断を行うと同時に、補強方法を計画・提案させていただいた後、耐震補強工事と大規模修繕工事を実施。昨年8月に完成の運びとなり、お盆明けから新工場を稼働したいという施工主様の声にお応えすることができました。

また、外観等は完成したときのイメージをしやすいようにBIM®を用いた複数のカラーバリエーションのプレゼンを行い、より施工主様のご要望に応えられるよう工夫しました。

今後とも、お客様のご希望に応える工事を提供してまいります。

BIMによるリアルな建物図面。
4つのカラーバリエーションをご提案しました



施工前



施工後



BIM提案カラーで仕上げました

*BIM: Building (ビルディング)、Information (インフォメーション)、Modeling (モデリング) の略称で、コンピューター上に仮想の建物 (モデル) を作り、そこに設計から施工までの情報を合わせて管理できるシステム

工事概要

- 建物名称／合資会社中島商店取手工場
- 所在地／茨城県取手市米田246
- 用途／工場・事務所
- 構造・規模／鉄骨造地上2階、高さ8.90m
- 築年数／約25年
- 面積／建築面積 895.85m²
延床面積 1397.10m²
- 階高／1階 4.85m
2階 3.30m

主な業務

土木工事 建築工事 メンテナンス工事

ドクターズ エッセー

vol.8

新年は歯の健康から!

あけましておめでとうございます。今年も元気な毎日を過ごせるように、体に良いことを実践していきましょう。

気持ちも新たに迎えた2018年、身近な日用品も一新してみませんか。手軽に交換できるものの代表は、歯ブラシです。適切な交換時期は、一般的に1ヵ月が目安とされています。知らなかったという方も、新年を迎えたことをきっかけに新しい歯ブラシを用意しましょう。

新しい歯ブラシが良い理由とは

新しい歯ブラシは、軽い力で歯垢をきちんと落とす、効率の良い歯磨きにつながります。毛先がしっかりと立っているため、歯の表面にきちんと毛先が当たり、歯に押し当てたときのブラッシング圧が小さくなります。毛先の広がった歯ブラシを使用して過度なブラッシング圧をかけると歯や歯茎にダメージを与えてしまい、虫歯などのリスクを高めてしまうのです。



歯ブラシを交換する時期が遅れると、歯ブラシ自体の細菌を増殖させてしまうこともあります。歯を磨いた後の歯ブラシは、きれいに洗っていたとしても一定数の細菌が残存。それが1ヵ月以上続いていくと、歯ブラシに残っている細菌も増え続けてしまい、清掃効果を低下させます。

平安時代から祈願されていた歯の健康



平安時代に書かれた紫式部の『源氏物語』には、歯にまつわる記述があります。登場するのは“歯固め”という正月行事。当時の宮中では、固い食物（栗、大根、スルメ、昆布など）を食べる風習があり、年の初めに歯の根を固めて一年の健康を祈念したといいます。いにしえより、健康と長寿のためには丈夫な歯が大切だと考えられていたことが分かります。

宴会などが催されることが多い年初めは、ごちそうを口にする機会が続く時期でもあります。食事の後は、新しい歯ブラシできちんと歯磨きを行い、歯の健康を守る習慣を改めて見直しましょう。

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

自転車保険に入るなら……?

注目される自転車保険。単独で加入は必要?

最近、注目を集めたニュースとして、自転車に乗った小学生が歩行者にけがをさせてしまい、1億円近い損害賠償が請求されたという話題がありました。「自分だったら大金を払えないし、自転車保険の加入を考えようか……」と思った人も多いかもしれません。万一に備えるのが保険ですが、第一に事故を起こさない、ということを心掛けるとともに、補償などさまざまな要素を考慮すると、単独で自転車保険に加入する必要はないといえます。

加入する前に、今の保険の見直しを

自転車事故の場合、「相手にケガをさせた時」「自分がケガをした時」「モノ(財産)を壊した時」の対人と対物の3点に対して補償が必要になります。相手やモノに対しては個人賠償責任保険で、自分に対しては傷害保険でカバーすることができます。個人賠償責任保険は、自動車保険・火災保険・傷害保険(交通傷害保険)などに付いている可能性があるので、自分が



加入している保険を確認しましょう。ただし、業務上の自転車事故は個人賠償責任保険では補償されないので、ご注意ください。

また自転車保険は、単独で加入するよりも自動車保険や火災保険に特約として付けた方が割安で、さらに手続きが簡単です。すでに自動車保険や火災保険に加入している方が多いと思いますので、まずは保険の内容を見直してみる必要があります。自転車保険が必要と判断した場合も、カバーされる補償を確認して、賢く加入を見極めることが大切です。

当社は、三井住友海上火災保険のハイグレードエージェントです。
保険のことならお気軽にご相談ください。
お問い合わせ/☎0476-35-5325 (小杉・堀口)

掲示板

みんな一緒に、おいしく楽しく! 成田市なかだい子ども食堂

月に一度、成田市中央公民館で子ども食堂が開かれています。
子どもたちに楽しく食事ができる場を、ボランティアの皆さんが奮闘中。
当社もこの活動を応援しています。



昨年9月21日に開催された子ども食堂

誰でもOKの子ども食堂

ニュースなどで最近耳にすることが増えてきた「子ども食堂」。家庭の事情で一人で食事をしている子どもたちのため、ボランティアが運営する安価な食堂のこと。昨年5月、成田市にも誕生しました。

「最初は子どもの貧困問題への取り組みという意識でした。しかし、どの子が問題を抱えているのかひと目では分からぬため、今はどんな子どもでも受け入れられる食堂にしようと考えています」と話すのは、代表を務める井原匡さん。子どもだけでなく、一人暮らしの高齢者や、たまには息抜きをしたいと思うお母さん、部活帰りでお腹を空かせている中高生など、多くの人でぎわっています。



運営を支える寄付とボランティア

子ども食堂で使う食材は、周辺の農家などからの寄付で賄われています。昨年9月の子ども食堂では、たくさんの野菜や梨のほか、新米も寄付されました。それを調理するのは近隣の主婦を中心としたボランティアの方々で、福祉を志す高校生も参加しています。



栄養士の資格を持つ方がバランスの取れたメニューを考え、少ない時間の中で協力して手早く食事作りを行っています。この日の食材はおいしいピラフとおにぎりなどに姿を変えています。

え、参加者のお腹に収まりました。ボランティアの皆さん、「子どもたちが“おいしい” “ありがとう”と言ってくれるのが励みになる」と声をそろえます。

食事代は寄付で賄いきれない分や調味料の購入などに充てているとのこと。「多くの方の協力で、今のところ順調に運営できています」と井原さんはほほ笑みます。



新しい地域コミュニティの在り方

申し込みも不要で、参加条件もない敷居の低さから、回を追うごとに参加者は増えています。9月は約90人が参加し大盛況。お孫さんを連れて参加する方、友達同士でやって来る小学生など、世代を問わず楽しく食事をしていました。

「誰もが自然に言葉を交わせる多世代間交流のコミュニティになってくれれば。私たちの取り組みを一つの事例として、多くの地域に広がってほしいです。ここで育った子どもたちが大人になって、また子どもを連れて来てくれるくらい、長く続けていくのが理想です」と抱負を語ってくれた井原さん。たくさんの笑顔が詰まった子ども食堂を一度のぞいてみませんか?



DATA

なかだい子ども食堂

日 時	毎月第3木曜日17:00~19:00
会 場	成田市中央公民館 調理室 (成田市赤坂1-1-3)
料 金	大人300円 子ども(高校生まで)無料
問 合	090-7258-9913(井原)

ナリコーも6月にお米を寄付しました!

社員のお気に入り!
My Favorite

■ おいでやす膳

素材が活きる和の逸品料理を気軽に

主に都内の日本料理店や老舗料亭で約20年間修業を積んだ店主が、2016年9月にオープン。食材は全て国産を使用し、刺身醤油やドレッシングまで手作りする。その真摯な思いと確かな技術に基づく料理は、絶品かつリーズナブルと評判だ。ぜひ味わってほしいのは、種類豊富な鍋。旬の素材に丁寧に取った上質なだしが絡み、お客様の舌をうならせる。漁港から直接仕入れる鮮度抜群の刺身や、地鶏からあげ、三元豚の角煮、土鍋ご飯など、つまみからメインまで揃う。

店内には掘りごたつやお座敷などがあり、ゆったりとした空間が広がる。家族や仲間とうまい料理を囲んで、のんびり話に花を咲かせてみてはいかが。



(右上) 北海道産利尻昆布と、上質なかつお節でだしを取った、三元豚のキムチ鍋(1人前1,090円)。追加でバラ肉(100g・380円)と野菜(100g・380円)を注文することもできる

(左上) 牛もつ鍋(1人前1,090円)。北海道産利尻昆布と、上質なかつお節で取っただしを使用。国産牛のシマチョウ(腸)を使った、コラーゲンたっぷりの女性にうれしい鍋だ

☎ 0476-85-7272

● 成田市並木町156-17 ● 17:00~22:00
● 水曜日 ● 9台



特典 本誌ご持参の方1グループにつき4名様まで
ワンドリンクサービス



チキンを使ったトマトグラタン(680円)。鶏モモ肉を1枚使い、トマソースとチーズで焼き上げた。「物心ついた時から、包丁を握っていました」と、店主。全国を食べ歩き、ベストな組み合わせを考えたそう



(上) テナントが並ぶ一角に店はある。子ども連れのお客様も多い
(下) 店主は少年野球の監督をしているため、夏休み中、閉店後の店内で合宿をすることがある



☎ 0476-33-7296
● 成田市高岡1661
● 17:00~24:00
● 木曜日 ● 50台

特典 本誌ご持参の方1グループにつき10%割引

わたしの
ベストショット

大文字山の朝日

京都の大文字山と言えば送り火が有名ですが、朝の山容も素晴らしいです。すがすがしい気持ちになりました。



富里市 Kさん

宮島の9本松
宮島の大願寺にある巨大な松の木。何と元は一本で、根元で分かれています。まさに「日本」になっているそうです。ご利益あります!



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

新年明けましておめでとうございます。

本年も相変わらずのご愛顧の程お頼い申し上げます。

昨年、成田市のゆるキャラ「うなりくん」が、ゆるキャラグランプリ2017で見事第1位を獲得しました。「うなりくん」のこの栄誉も地域の皆様の並々ならぬ努力があったと推測します。小説も成田市を中心地域を紹介することにより、少しでも地域貢献に役立つという基本方針で制作しています。この「うなりくん」に見習い一步ずつ制作を続けて参りたいと存じますので、引き続きご支援のほどお願い申し上げます。

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

2018年2月15日(木)必着

応募宛先

郵送 平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編集室」係