

協会だより

Kyokai Dayori Tokyo

TOKYO No. 52

コロナも
花粉症も
予防しよう！





2022年度 事業計画・予算

2022年度の事業計画ならびに予算が、3月11日に開催された理事会において、次のとおり承認・決定いたしました。今年度も、皆様の健康と福祉の向上に寄与してまいりますので、ご支援・ご協力のほどお願いいたします。

🌸 広報・周知活動

広報活動として、WEB版『社会保険新報』（毎月）のメルマガ配信、会員向け広報誌『協会だより』（年3回）等を発行します。また、各支部の福利厚生等をお知らせする『支部報』を、支部ごとに発行します。

周知活動としては、昨年に引き続き、会場型の社会保険事務講習会と動画配信による社会保険WEBセミナーを開催します。



WEB版『社会保険新報』

健康保険や年金等に関するタイムリーな情報をお届けします。



会員向け広報誌『協会だより』

会員特典のご案内や各種事業への参加を呼びかけます。



『算定基礎届・月額変更届の手引き』

社会保険事務手続きの参考図書として配付します。

イメージ

🌸 健診事業

会員健診（人間ドック、定期健康診断）やMRI検査等を割引価格にてご提供します。また、直営施設「フィオーレ健診クリニック」の利用促進および受診者の確保に努めます。

🌸 健康づくり事業

契約しているレジャー施設および宿泊施設の利用割引、バスツアーや観劇会等の各種イベントを実施します。また、フィットネスクラブ「ティップネス」と契約し、施設の利用割引を行うとともに、健康づくりセミナーを定期的で開催します。

2022年度 予算

（単位：円）

区 分	実施事業等会計	法人会計	フィオーレ健診クリニック会計	合 計
経 常 収 益	34,293,000	143,038,000	2,501,621,000	2,678,952,000
経 常 費 用	160,381,000	25,515,000	2,328,818,000	2,514,714,000
当期経常増減額	△ 126,088,000	117,523,000	172,803,000	164,238,000

会費納入（継続入会）のお願い

（一財）東京社会保険協会は、社会保険制度の普及・発展および被保険者のご家族の福利厚生を図ることを目的として、各種事業を実施しています。今年度の事業については、本誌2ページならびに同封の『会員特典のご案内』に掲載のとおりですが、これらを行うための費用は、皆様よりご協力いただいている会費が唯一の財源です。入会は任意ですが、会員に役立つ事業を積極的に実施してまいりますので、事業主の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

会費年額

※消費税不課税扱い

被保険者数		会費年額
	10人未満	3,500円
10人以上	30人未満	4,800円
30人以上	50人未満	7,300円
50人以上	100人未満	9,800円
100人以上	200人未満	14,600円
200人以上	500人未満	19,600円
500人以上	1,000人未満	24,300円
1,000人以上	2,000人未満	36,500円
2,000人以上		48,600円

会費の納入は、コンビニ・郵便局・銀行をご利用ください。コンビニの場合、手数料は本会が負担します（郵便局・銀行は、別途手数料がかかります）。



会員健診

会員ドックの期間拡大

直営施設「フィオーレ健診クリニック」と「八王子健康管理センター」では、12月から翌年3月までの期間限定で実施している会員ドックの**受診期間を次のとおり拡大**します。人間ドックを自費で受けている方等に、特におすすめです。

会員ドック 会員 31,680円

受診期間	健診施設
6月から 翌年3月まで	フィオーレ健診クリニック 八王子健康管理センター
12月から 翌年3月まで	鶯谷健診センター 葛飾健診センター 健診プラザ日本橋 健診プラザ両国

※会員定期健診（会員 8,800円・一般 9,900円）が受診できるのは、「鶯谷健診センター」と「八王子健康管理センター」のみです。

※ご加入の健康保険の種類等により、上記料金と異なる場合があります。

お問い合わせ **会員健診係** TEL 03-5292-3596

[ホームページ](#) ▶ [健康診断のご案内](#) から検索

ティップネス

健康づくりセミナー

ティップネスのインストラクターによる健康づくりセミナーを、今年度も会員限定で開催します。まずは、ヨガレッスンでカラダをほぐして、柔軟性や基礎代謝をアップ！ その後は、マシントレーニングやサウナ等、ティップネスの施設をご自由に利用できます。

場 所 ティップネス東新宿店

開催日時 7月23日（土）

8時30分～9時30分 ヨガ（初級）
9時30分～17時 施設利用体験

参加費 会員 **無料** <会員限定>

募集人数 30名



いつでもお得！ 法人月会費制会員 月会費から 1,100円割引

レギュラー会員以上／関東エリア

※月会費は店舗により異なりますので、ご利用のティップネス支店にお問い合わせください。

お問い合わせ **健康づくり係** TEL 03-5292-3596

[ホームページ](#) ▶ [会員特典](#) から検索



社会保険WEBセミナー

東京社会保険協会では、動画配信による社会保険WEBセミナーを実施しています。今年度は、**LIVE配信**でのセミナーも開催。会場で実施中の講習会に遠隔からご参加できます。もちろん、会場まで足を運んで受講してもOK！ご自身のライフスタイルにあわせてご選択ください。

WEBセミナーの視聴に際しては、会員と会員以外では内容等が異なりますので、入会されていない事業所は、この機会にぜひご検討ください。



ホームページ

<https://www.tosyakyo.or.jp/seminar/>

LIVE 社会保険の基礎知識

日時 5月27日(金)【事前申込制】
13時30分～15時30分 適用から給付まで
15時30分～16時30分 個別相談(集合型)

応募方法 ホームページのメールフォームから
ご応募ください(郵送での応募は不可)。

応募締切 4月28日(木) 12時まで

費用 会員 **無料** [会員以外 12,000円]

受講形式 **WEB型**または**集合型**を選択

● WEB型 (LIVE配信)

受講方法等の詳細は、5月初旬に送付するメールに記載の**専用URL**からご確認ください。また、セミナー後の見逃し配信の閲覧には、ユーザー名・パスワードが必要です(右記参照)。



● 集合型

会場：AP 東新宿(東新宿駅から徒歩3分)
定員：約35名(抽選)
特典として、セミナー後に講師および年金事務所職員との個別相談が受けられます。



講師 特定社会保険労務士 大野 知美
(あすそら社会保険労務士事務所)

YouTube 労災保険

視聴期間 6月15日(水) 13時～(6か月間)
● 労災保険の制度と手続き
● 副業・兼業の場合の注意点

視聴方法 ホームページ【講習会・セミナー】

閲覧 会員 **ユーザー名・パスワード必要**
※会員以外は一部のみの閲覧可能

講師 特定社会保険労務士 大野 知美
(あすそら社会保険労務士事務所)

● 画面の録画・撮影、録音および資料の二次使用やSNSへの投稿等は、**禁止(違法)**しています。

ユーザー名・パスワードは、『協会だより』No51(11月号)に掲載。ホームページからも照会できます。

講師紹介



特定社会保険労務士、国家資格キャリアコンサルタント、健康経営エキスパートアドバイザー。明治大学法学部法律学科卒業後、大手印刷会社やIT企業等の勤務を経て独立。東京商工会議所や社労士会、大学等、多数のセミナーに登壇。



視聴(YouTube)方法・詳細等

会員の方は、すべてのコンテンツを視聴できます。
会員以外の方は、視聴できる内容に限りがあります。

WEBセミナーのお問い合わせ

WEBセミナー係

☎ 03-5292-3596

✉ kousyukai@tosyakyo.or.jp

会場型

社会保険事務講習会

新型コロナウイルスの感染予防対策（マスクの着用・検温・手指の消毒・受講人数の制限）を行いながら開催します。状況等により、中止となる場合があります。最新情報はホームページに随時掲載しますので、受講の際は必ずご確認ください。



ホームページ

<https://www.tosyakyō.or.jp/seminar/>

算定基礎届事務

日時 6月9日(木) 14時～16時

会場 新宿文化センター（新宿区新宿）

費用 無料

応募期間 4月20日(水) 10時～
5月9日(月) 17時

定員 700名

講師 特定社会保険労務士 石和 信人
(いしわ社会保険労務士事務所)

※テキストとして『算定基礎届・月額変更届の手引き』を
1人1冊無料配付

社会保険の基礎知識

日時 7月12日(火) 13日(水)
14日(木)
各日10時～16時

会場 東京セミナー学院（豊島区西池袋）

費用 会員 2,000円 [会員以外 12,000円]

応募期間 5月31日(火) 10時～
6月10日(金) 17時

定員 各日170名

講師 特定社会保険労務士 小林 元子
(がんこ社労士事務所)

自分を守るための メンタルヘルスセミナー

日時 8月4日(木)
①10時～12時 ②14時～16時

会場 電設年金会館（新宿区大久保）

費用 会員 2,000円 [会員以外 12,000円]

応募期間 6月14日(火) 10時～
6月24日(金) 17時

定員 各回150名

講師 産業カウンセラー 小磯 和俊
(一般社団法人 日本産業カウンセラー協会認定)



お申し込み・詳細等

- ホームページ【講習会・セミナー】からお申し込みください。郵送の場合は、申込書をダウンロードしてください。
- 抽選の際は、**会員の方を優先**します。
- 複数参加希望の方は、それぞれお申し込みください。
- 応募期間外のお申し込み等、不備がある場合は、落選となります。
- 応募（抽選）結果等は、申し込み締め切り後3週間程度で、ご登録のメールアドレスまたは郵送にてご連絡します。



会場型講習会のお問い合わせ

講習会係

☎ 03-5292-3596

✉ kousyukai@tosyakyō.or.jp

年金制度改正

在職老齢年金制度が変わりました

在職老齢年金制度とは、60歳以上で就労し、毎月の賃金と年金月額合計が一定額以上になる老齢厚生年金の受給者を対象として、**年金の全部または一部の支給額を停止**する仕組みです。令和4年4月からの年金制度改正で、より多くの方がこれまでよりも長い期間にわたって、多様な形で働けるようになりました。



今年で**58歳**

60歳になったら年金をもらいながら働きたいけど、収入次第では年金額がカットされるのかな…。

老齢年金（老齢基礎年金・老齢厚生年金）は通常、**65歳から支給開始**となりますが、厚生年金の加入期間や生年月日等の要件を満たしていれば、65歳前（60歳～64歳）から**特別支給の老齢厚生年金**が支給されます。

令和4年に58歳になる太郎さん（昭和39年生まれ）の場合、生年月日が要件を満たしていないため、特別支給の老齢厚生年金は支給されませんが、**繰上げ請求**をすれば、年金を受給しながら働くことができます（繰上げ月数による受給額の減額や賃金との調整が加わります）。

60歳～64歳の方が老齢厚生年金を受給しながら就労している場合、令和4年3月までは、賃金（総報酬月額相当額）と年金月額の合計が28万円を超えると年金額の支給停止が開始されましたが、**4月からは、賃金と年金月額の合計が47万円に緩和**されており、**47万円までならば年金は支給停止されません**。なお、新しい在職老齢年金額を受給できるのは、原則として、6月の支払いからとなります。

また、65歳以上の在職老齢年金制度については、これまで同様、支給停止が開始される基準額は47万円に変更ありません。



そうなのか…。それなら十分OK、働きがいがある！よ～し、まだまだがんばるぞ！

在職老齢年金の調整は、総報酬月額相当額と年金の基本月額で決定します。**総報酬月額相当額は、標準報酬月額＋（直近1年間の標準賞与額〈支給1回につき150万円上限〉の合計額÷12）、年金の基本月額は、老齢厚生年金の年額÷12で算出**します（加給年金および経過的加算を除く）。ご自分の収入額を下の表にあてはめて試算してみましょう。

表の見方： ■ 全額支給 ■ 一部支給 ■ 全額支給停止 単位：万円

令和4年4月からの60歳以上の在職老齢年金調整後の受給額

総報酬月額相当額 年金の基本月額	8.8	12.0	15.0	18.0	21.0	24.0	27.0	30.0	33.0	36.0	39.0	42.0	45.0	47.0	50.0
3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.5	1.5	0.0
5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	3.5	2.5	1.0
7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	6.0	4.5	3.5	2.0
9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	8.5	7.0	5.5	4.5	3.0
11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	9.5	8.0	6.5	5.5	4.0
13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	12.0	10.5	9.0	7.5	6.5	5.0
15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	14.5	13.0	11.5	10.0	8.5	7.5	6.0

令和4年3月までの60歳～64歳の在職老齢年金調整後の受給額

総報酬月額相当額 年金の基本月額	8.8	12.0	15.0	18.0	21.0	24.0	27.0	30.0	33.0	36.0	39.0	42.0
3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0
5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	4.5	3.0	1.5	0.0	0.0	0.0	0.0
7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	5.5	4.0	2.5	1.0	0.0	0.0	0.0
9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	8.0	6.5	5.0	3.5	2.0	0.5	0.0	0.0
11.0	11.0	11.0	11.0	10.5	9.0	7.5	6.0	4.5	3.0	1.5	0.0	0.0
13.0	13.0	13.0	13.0	11.5	10.0	8.5	7.0	5.5	4.0	2.5	1.0	0.0
15.0	15.0	15.0	14.0	12.5	11.0	9.5	8.0	6.5	5.0	3.5	2.0	0.5

※令和4年3月までの65歳以上の在職老齢年金調整後の受給額は、令和4年4月からの60歳以上の調整後の受給額と同じです。

表にあてはめてみよう！



在職中の受給者の年金額を毎年改定するようになりました

令和4年4月から、65歳以上で在職中の老齢厚生年金の受給者について、**年金額を毎年10月に改定**し、それまでに納めた保険料を退職を待たずに年金額に反映する（**在職時改定**）ようになりました。

詳細や用語説明等は、日本年金機構ホームページでご確認ください。



「健康経営[®]」を始めませんか？

～従業員の健康は職場の活力～

「健康経営[®]」とは、従業員の健康を「重要な経営資源」ととらえ、健康増進に積極的に取り組む企業経営スタイルのことです。事業所全体で健康経営に取り組み、従業員の健康に配慮することで、従業員のモチベーションと業務効率の向上が期待できます。さらに、従業員を大切にしている会社ということを外にアピールできます。少子高齢化が進む今こそ、「従業員が健康で長く働き続けられる職場づくり」が求められています。

※健康経営はNPO法人健康経営研究会の登録商標、健康企業宣言は全国健康保険協会の登録商標です。



「健康経営[®]」を始めようと思った事業主の皆様！

まずは「健康企業宣言[®]」にエントリーしましょう

「健康企業宣言[®]」とは、健康経営を実現するための方法として、事業所全体で従業員の健康づくりに取り組むことを宣言し、その取組みのサポートを協会けんぽ東京支部が行います。

その
1

「チェックシート」を記入して、職場の状態を知りましょう。



現状を把握しましょう

その
2

「応募用紙」を記入して、協会けんぽ東京支部へFAXしましょう。



取り組むテーマを決めましょう

その
3

「宣言の証」を社内に提示して、健康づくりをスタートしましょう。



成功のカギは「事業主のリーダーシップ」

「健康企業宣言[®]」をした事業所は協会けんぽ東京支部が全力でサポートします

職場で手軽に
簡単エクササイズ
DVDを提供

東京商工会議所と連携し、
事業所の悩みに応じた
健康経営エキスパート
アドバイザーを派遣

事業所で掲示・回覧
できる各種リーフレットの
提供



▲「健康企業宣言[®]」について詳しくはこちら

春の食材でつくる健康レシピ

協会けんぽでは、加入者への健康サポートの一環として、「季節の健康レシピ」をホームページ内で公開しています。今号では、春キャベツや新たまねぎといった旬の食材を使った2品をご紹介します。

春ならではの美味しさを味わいながら、健康度もアップしましょう。

むくみ対策！

さつまいもと牛肉の炒めもの



材料（2人分）

さつまいも……………120g
 牛肉す切り肉……………80g
 いんげん……………50g
 しょうゆ……………小さじ1/2
 油……………大さじ1
 豆板醤……………小さじ1と1/2
 ★酒・しょうゆ……………各大さじ1
 ★砂糖……………大さじ1/2
 ごま油……………小さじ1/2

作り方

- 1 さつまいもはよく洗い、皮つきのまま4cmの長さに切り、7～8mm角の棒状に切る。すぐに水にさらしてアクを抜く（水は2～3回替える）。
- 2 牛肉はひと口大に切り、しょうゆをまぶす。いんげんは筋をとり、3等分の長さに切る。
- 3 フライパンに油を熱し、水気をふきとったさつまいもを入れて2～3分炒める。
- 4 いんげんを加えて1～2分炒め、さらに牛肉を加えて色が変わるまで炒める。豆板醤を加えてひと炒めし、★を全体にからめる。仕上げにごま油をかける。

レシピ制作・監修 ● 土屋 史子
 （料理研究家・栄養士・雑穀エキスパートとしても活躍中）

心身の調子を整える

春野菜のスープ



ビタミン、ミネラルたっぷり

春野菜のスープ

心身の調子を整えてくれる、
 ビタミンやミネラルが豊富な食材を
 たくさんとれるスープです。

材料（2人分）

春キャベツ……………2枚
 新玉ねぎ……………1個
 セロリ……………1/2本
 トマト……………1個
 ごぼう……………1/4本
 しめじ……………1/2袋
 エリンギ（中サイズ）……………1本
 水……………500ml
 顆粒コンソメの素……………小さじ2
 塩・こしょう……………各少々
 パセリのみじん切り……………適宜

作り方

- 1 キャベツはざく切り、玉ねぎは薄切り、セロリ、トマト、ごぼうは約1cmの角切り、しめじとエリンギはざく切りにする。
- 2 鍋に①のきのこ以外の野菜と水を入れて煮て、沸騰してきたらアクを取り、中火で15分ほど煮る（じっくり煮ると、野菜のあまみが出る）。
- 3 きのこと顆粒コンソメの素を加えて、溶けるまでかき混ぜながら煮る。塩・こしょうで味を整え、仕上げにパセリをかける。

※お好みで鶏肉や魚介類、カレー粉、酢等を加えても美味しくいただけます。

レシピ制作・監修 ● 今別府 靖子（料理研究家・栄養士）



2022年度も会員特典で充実ライフ

東京社会保険協会では、2022年度もお得な料金で利用できるレジャー施設やイベント等の事業を、会員とご家族の皆様にご案内します。

初夏に開催予定の観劇会と日帰りバスツアーの参加者を募集します。新型コロナウイルスの感染予防対策を実施したうえでの開催となりますので、中止または延期や入場制限等の場合があります。最新情報は、**ホームページ（観劇会は各会場のホームページ）**でご確認ください。

ホームページ ▶

会員特典 ▶

期間限定特典



舞台&コンサート 氷川きよし特別公演



氷川きよしが18世紀のフランスにタイムスリップ!?
書き下ろしの新作舞台と劇場版特別コンサートの
豪華2本立てで贈る座長公演!

- 出演** 氷川きよし 他
第一部 ケイト・シモンの舞踏会
～時間旅行でボンジュール～
第二部 氷川きよしコンサート2022 in 明治座
- 日時** 6月29日(水) 16時開演
- 会場** 明治座 (中央区日本橋浜町)
- 募集人数** 80名
- 料金** 会員 S席 13,200円
[会員以外 16,500円]

舞台 ハリー・ポッターと呪いの子



© TBS/ホリプロ

「ハリー・ポッターと死の秘宝」から19年後の
ストーリーを、世界最高峰のクリエイターが集結し、
日本オリジナルキャストで待望の舞台化

- 出演** 藤原竜也 (ハリー・ポッター) 他
- 日時** 8月7日(日) 18時15分開演
- 会場** TBS赤坂ACTシアター (港区赤坂)
- 募集人数** 50名 ※未就学児入場不可
- 料金** 会員 S席 大人 14,000円
6~15歳 11,000円
[会員以外 大人 15,000円・6~15歳 12,000円]



お申し込み・詳細等

11ページに掲載の申込書をご使用ください。諸事情により、出演者や日時等が変更した場合、他日への振り替えや払い戻しはできません。

観劇会のお問い合わせ

観劇会係

☎ 03-5292-3596

[URL] <https://www.tosyakyu.or.jp/>

日帰りバスツアー 桃狩り&信玄餅包装体験【山梨】

日時 7月2日(土) 8時出発
集合・解散 工学院大学前(西新宿)
7時45分集合【厳守】・19時解散【予定】

募集人数 50名(バス2台)

行程 散策・買い物(甲州夢小路)⇒
昼食(フルーツパーク富士屋ホテル)⇒
桔梗信玄餅包装体験・見学(桔梗屋)⇒
野菜詰め放題・買い物(里の駅いちのみや)⇒
桃狩り(御坂農園グレープハウス)
※桃2個狩り(ボックス付き)と皿盛り30分間食べ放題

料金 会員 9,800円【会員以外 16,000円】
※大人・子ども同額(旅行保険を含む)

注意事項

- このバスツアーの企画・実施は、株はとバスエージェンシーとなります。
- 解散の時刻は、交通事情により前後する場合があります。
- 最少催行人数(25名)に満たない場合は中止となります。
- 新型コロナウイルスの感染予防対策については、観光庁「新しい旅のエチケット」および株はとバスエージェンシーを基準に実施します。



お申し込み・詳細等

右に掲載の申込書をご使用ください。

バスツアーの
お問い合わせ

バスツアー係 ☎ 03-5292-3596
【URL】<https://www.tosyakyoo.or.jp/>

観劇会&バスツアー 申込方法

往復はがきでお申し込みください。抽選結果等は、返信はがきでご連絡します。

- Aを切り取り、【往信宛名面】に貼付
- Bを記入し、【往信文面】に貼付
- 返信先を【返信宛名面】に記入

- 申込代表者の資格は、会員(2022年度の会費を納入されている事業所の被保険者および被扶養者)です。
- 申込代表者が会員であれば、家族や友人等の会員以外の方も参加できます。
- 定員を超えた場合は、抽選(はがきごと)になります。
- 内容等は、変更になる場合があります。
- お申し込み後のキャンセルおよび変更はできません。

申込締切日：5月13日(金) 必着

A

〒160-8407
新宿区新宿7-26-9 フィオーレ東京

東京社会保険協会 観劇会 係
バスツアー

B

複数参加希望の方は、コピーしてそれぞれお申し込みください。

参加希望	氷川きよし (6/29)	バスツアー (7/2)	ハリ・ポッター (8/7)
事業所名			
事業所所在地	〒		
会員番号	会費払込受領証に記載の7ケタの番号		
連絡先電話番号			
参加者氏名	代表者	ふりがな	(被保険者) (被扶養者)
		※年齢は必ずご記入ください。(歳)	
	ふりがな		(被保険者) (被扶養者) (会員以外)
		※年齢は必ずご記入ください。(歳)	
参加者氏名	ふりがな		(被保険者) (被扶養者) (会員以外)
		※年齢は必ずご記入ください。(歳)	
	ふりがな		(被保険者) (被扶養者) (会員以外)
		※年齢は必ずご記入ください。(歳)	



会員事業所



創業 129 年の和菓子の老舗・青木屋で、取締役副社長を務める大串郁子さん。「入社前はお菓子を食ベなかった」そうですが、今では従業員とともに和菓子の開発や販売に日々精を出しています。小柄ながらもパワフルに活動する、その秘訣を直撃しました。

素材にこだわり、^{あん}餡は毎日自社生産

青木屋は創業以来、大國魂神社のある府中市を拠点に事業を行っています。私どものような小売業はお客様のご来店で成り立っていますので、コロナの緊急事態宣言等で外出自粛の時期は、収入が 40% 近くまで落ち込んだこともありました。現在は業績も戻ってきましたが、「お家需要」と言いますか、これまで主流だった贈答用は激減し、代わりに自宅向けお菓子の購入や正月用のお餅の注文が増える等、販売商品も様変わりしたように思います。

和菓子づくりでもっとも大事なものは、素材へのこだわりです。青木屋では「和菓子の命」である餡はすべて、自社の工場で毎日生産しています。商品ごとに使用する餡も異なりますから、数にすると約 30 種類でしょうか。その一方で、近年は餡に変えてベルギーチョコレート等で現代風にアレンジした商品もご提供しています。人々の嗜好は変わっていきますから、伝統を守りながらも新しい発想も取り入れて、幅広い世代のお客様に長く愛される銘菓をつくっていききたいですね。

雇用形態にこだわらず、能力を活かす

現在の青木屋は、社員・パートタイム・アルバイト等、約 220 名の従業員に支えられています。昨今の「働き方改革」にならぬ、雇用形態にこだわらず、従業員各自の能力を最大限に活かしたいと考えていますので、たとえばマーケティング部では社員 1 名にパートさん 5 名で新商品の開発に取り組んでいますし、主婦ならではのコミュニケーション力で 70 歳台ながら店長を務めているパートさんもいます。

働く側も働いていただく側もそれぞれ事情がありますから、妥協し合い、接点を模索して柔軟に対応することが肝要ではないかと思っています。



株式会社 青木屋 取締役副社長
府中支部 副支部長

大串 郁子 さん

府中支部等主催のバスツアーに参加

プライベートでは、府中支部や年金委員会が主催するバスツアーにたびたび参加しています。秩父や大阪、能登にも行きましたし、いちご狩り & ワイナリーも楽しかったです。一人でも気軽に参加できて、一人だったら行かないような場所に連れてってもらえますから、支部会員の皆様にもぜひおすすめしたいですね。個人的には美術館鑑賞や落語も好きですし、歌舞伎や能・狂言にも興味があるので、今後は芸術鑑賞も企画してもらえたらうれしいです。

年齢とともに、心身が健康で、毎日元気に出社できることの大切さを実感しています。月 1 回はゴルフに行ったりリフレッシュしながら、まだまだがんばれるように心がけていきたいと思っています。

株式会社 青木屋

和洋菓子の製造販売。1983（明治 26）年、大國魂神社の境内で和菓子を販売したのがはじまりで、以後、多摩エリアを中心に事業を拡大。丹沢水系の天然水を使った自家製の餡にこだわり、「日々是 くろどら」「モダン羊羹 IRODORI」等、数多くの銘菓を生産。「武蔵野日誌」はモンドセレクションで 3 年連続金賞（国際金賞）受賞。
本社の所在地は、府中市南町。



こだわりの餡がたっぷりの「日々是 くろどら」（左）とミニバームクーヘン「武蔵野日誌」