

コンプライアンス推進室便り

7月15日(水)、小浜研修センターで第一回のコンプライアンス委員会が開かれました。水野社長から3人の社外委員に委嘱状が交付され「コンプライアンスやガバナンス体制を強化し、透明性の高い企業を目指します。とよろしく願います。」と挨拶がありました。委員会では、社外委員3人の互選により多仁照廣氏(元敦賀短期大学教授)

が委員長に選任されました。多仁委員長は「百年以上続く企業はいろいろな試練を潜り



第二回 コンプライアンス委員会 開かれる

抜けている。地域社会とのかかわりをきちんと持つことで百年、二百年続く企業になって欲しい。」と就任にあたっての抱負を述べられました。委員会ではこの度整備されたコンプライアンス規程や内部通報内規の概要について事務局のコンプライアンス推進室から説明がなされ、委員からは、■相談があった場合の情報管理強化・充実を進めて

欲しい。■定款に地域貢献を明確にすべきでは。■議事録の作成方法、広報の仕方を考えて欲しい。■社員の意識改革につながるようにして欲しい、など
 と活発な意見が出されました。
 今後この委員会は定例会として四半期ごとに年4回開催される予定です。



ふるさと納税で「プチ湯治」



ウイズコロナの時代にあつて安・近・短(安く近場で短期間で)の小旅に注目が集まっています。若狭支店が指定管理で運営する「みかた温泉さららの湯」がふるさと納税で提案して

いるパックスツアー、プチ湯治。今静かなブームになっているふるさと納税に、プチ湯治、という珍しい切り口で商品を開拓しました。これは、若狭町での観



光を楽しみ、①天然温泉さららの湯で温浴②館内の若狭鍼灸院で針治療を受け③若狭町の民宿でゆっくり一泊しておいしい食事を堪能する、という企画です。県域を越えての移動がしにくい中、近くにある魅力を再発見できる試みとして期待されています。詳しくは、「ふるさとチョイス」などのふるさと納税サイトで紹介されています。意外な楽しみが発見できるかも。



ウエイト部

好成績収める！

今年の県民スポーツ祭で、ウエイトリフティング部の眞柄選手（女子 59 kg級）が優勝、茶谷選手（男子 89 kg級）が準優勝、一瀬選手（男子 81 kg級）が準優勝と3人全員が優秀な成績を収めました。



男子81kg級
準優勝 一瀬選手

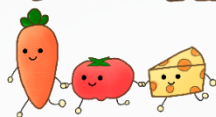


女子59kg級
優勝 眞柄選手

ウエイトリフティング競技には男女合わせて12階級に79人がエントリー。8月1日、2日と二日間にわたって坂井市で開かれた今年の大会はコロナ禍での開催とあって随所に細かな心配りがなされた大会でした。好成績を収めたウエイト部の選手たちは、12月に東京で開催予定の全日本選手権に向けて今まで以上に練習を強化しています。



コロナに負けるな！ おうち時間を快適に



提案
総務部 伊須田 泉さん

人参をすり下ろして入れることで栄養の吸収・分解がされやすくなります。簡単に美味しくできますので免疫力アップのために皆さんもぜひ！

夏場に入っても新型コロナウイルスの感染拡大が懸念される状況が続くなか、‘巣ごもり’時間がどうしても増えがちです。そこで、お家時間を楽しく過ごす『お手軽料理』をご紹介します。

『餃子の皮で人参キッシュ』

材料（10個分）

- ・玉ねぎ 50 g
- ・ベーコン 5 枚
- ・ほうれんそう 40 g
- ・かぼちや 50 g
- ・餃子の皮 10 枚
- ・トマト 50 g
- ・チーズ 適量
- ◎生地
- ・卵 1 個
- ・粉チーズ 10 g
- ・牛乳 50 cc
- ・人参 すり下ろし
- ・塩胡椒 適量



① 野菜をカットします。



② バターかオイルをフライパンにひき、玉ねぎ・ほうれん草・ベーコンを塩胡椒して炒めます。

③ かぼちやは電子レンジで3分加熱します。

④ 生地の材料を全てボウルに入れて混ぜます。

⑤ アルミカップに餃子の皮をカップ状に成型しながらかぼちや・トマト・炒めた野菜を入れて生地を流してチーズをふる。



⑥ トースターで10〜12分または180度のオーブンで10〜15分で出来上がり。

