

年金受給者・年金受給予約者限定の商品をご紹介します♪

～年金受給者限定～



◎慶び定期預金◎

預入金額 10万円以上1,000万円以内
 預入期間 1年
 利 率 スーパー定期預金1年ものの店頭表示金利+年0.30%

◎慶び定期積金◎

掛込金額 毎月5,000円以上(千円単位)
※1カ月の年金お振込金額以下
 掛込期間 1年(12回)2年(24回)
 3年(36回)4年(48回)
 5年(60回)
 適用利率 スーパー定期積金、各年数の店頭表示金利+0.30%



～年金受給予約者限定～



◎Welcome定期預金◎

預入金額 10万円以上100万円以内
 預入期間 1～5年
 利 率 スーパー定期預金、各年数の店頭表示金利+年0.30%

◎Welcome定期積金◎

掛込金額 毎月5,000円以上30,000円以下(千円単位)
 掛込期間 1年(12回)2年(24回)
 3年(36回)4年(48回)
 5年(60回)
※年金受給開始までの期間を掛込していただきます。
 適用利率 スーパー定期積金、各年数の店頭表示金利+0.20%

年金は **かわしん** で！！

無料年金相談会 8月28日(日) 本店

定期的に10時～15時までの間、
 お一人様30分ずつ実施しています。
 相談日以外での個別相談も承っております
 のでお気軽にご相談ください(*^_^*)
 本部 ☎ 0896-58-1300(担当:石水)

例えば・・・
 ○年金請求書の記入の仕方がわからない。
 ○失業保険と年金は両方もらえるのか。
 ○60歳以上で在職中だが請求はいつしたらいいのか。
 ○加給年金・振替加算とは？
 ～などお気軽にご相談ください。



ふれあい行事

信寿会旅行を実施しました！！
 5月17日から26日までの間、5班に分かれ出発し、総勢566名の方に参加していただきました。ありがとうございました！

【しまなみバラ公園と西日光耕三寺参拝の旅】

ようみバラ公園



四国最大のスケール！
 400種・3500株のバラが
 ちょうど見頃を迎え、とても
 綺麗でした♪
 いい笑顔をした記念写真が
 たくさん撮れたのではない
 でしょうか(*^_^*)
 コラーゲン入りの
 バラソフトクリームが
 大人気でした！！



伯方塩業株式会社／大三島工場

伯方の塩の製造過程や流下式塩田の
 見学をしました。施設の入り口には
 お馴染みのフレーズが流れる
 チャイムがあり、参加された皆さまの
 につこりした笑顔が見られました♪
 お土産もたくさん購入されていた
 様子でした！



せとうち茶屋にて昼食



ホタテやエビを焼いたり、
 新鮮な刺身を食べたり
 と海の幸に舌鼓を
 打ちました！

耕三寺



初代住職 耕三寺耕三が母親の菩提寺
 として、昭和11年より30年余りの歳月を
 かけて建立した浄土真宗本願寺派の
 寺院です。鮮やかな色使いの寺院であり
 堂塔など15棟は国登録有形文化財に
 登録されています。

信寿会新聞の発刊のお知らせ
 かわしんから信寿会会員様へ当金庫に年金受
 取口座をご指定頂いておられるお客様へお届ける情
 報紙第12号です。当金庫の活動情報やお知らせ
 をご案内します。

信寿会新聞

第 12 号

発行所
川之江信用金庫



♪ はかたのしお ♪

大山祇神社参拝



平山郁夫美術館



新入庫員の紹介をします！！！！

本店営業部
石川 翔大 さん



新入職員として早く先輩に追いつけるよう毎日明るく元気に働いていきます！


本店営業部
三宅 媛子 さん




明るく丁寧な対応でお客様をお迎えしたいです！



上分支店
福濱 光俊 さん



1日も早く地域の皆様のお役に立てる職員となれるよう精進します。よろしくお願いたします！



三島支店
高橋 美樹 さん



丁寧な接客を心がけます！



南支店
横尾 健人 さん



明るく元気いっぱい頑張りますのでこれからよろしくお願いたします！

どうぞ、よろしくお願いたします(^ ^)

いつも笑顔で皆さまをお待ちしております！！
窓口やふれあい行事でお会いできるのを楽しみにしていますので、いつでもお声掛けください！！

東支店
日隈 里佐子 さん



明るく元気に頑張ります！



夏バテに負けないさっぱりスタミナメニューを紹介します！！！！



- 豚肉の梅しそ巻の照り焼き
- ～材料～
- ・豚ロース 10枚
 - ・梅干し 大1個
 - ・青しそ 10枚
 - ・薄力粉 適量
 - ・砂糖 小さじ1
 - ・みりん 大さじ2
 - ・醤油 大さじ2
- 

- ～作り方～
- ①梅干しを包丁で叩いてペースト状にする。
 - ②青しそは洗った後、茎を切って水気を切っておく。
 - ③豚ロースの手前に青しそをのせ、その中央に梅干しをのせる。
 - ④手前からくるくると巻く。(左右の両端を伸ばす感じで)
 - ⑤薄力粉を薄くまぶす。
 - ⑥フライパンに油をひいて、巻き終わりを下にして全体的に焼き目をつける。
 - ⑦中のほうまで火が通ったら、砂糖・みりん・醤油を入れからめる。
 - ⑧てりが出てきたら完成です！

☆☆☆60歳からの能力テスト☆☆☆



物忘れ・認知症を防ぐ
脳トレーニング



問題1 2枚の絵には、ちがうところが8つあります。探して○をつけてみてください。



問題2 頭をほぐすクイズ！！

①尻尾を結ぶと、突然ある食べ物に変化しました。一体、どんな食べ物になりましたか？

ヒント：お弁当の定番で日本が発祥の食べ物です。

②タクシーの運転手さんが、車両一方通行の標識が出ている道を逆走しています。そこに通りがかった警察官が！でも、警察官は何も注意することなく去ってしまいました。それは一体、なぜ？

問題3 □にあてはまる数字は何でしょう。(0～9までの数字)

① $6 + \square + 5 - 9 + 30 = 32$

② $819 - 605 - 200 - \square = 7$



① おにぎり(おむすび) 2個 (とろろ)

② タクシーの運転手さんが走っていたから。

③ ① 0 ② 7