遠軽信用金庫広報誌

Wing（ウイング）えんがる

Vol.3
2014年度 上期

発行:遠軽信用金庫　TEL（0158）42-2141 ホームページ http://www.shinkin.co.jp/engaru/　2014年6月25日発行

理事長就任のごあいさつ

平素は格別のお引き立てを賜り厚くお礼申しあげます。
さて、私こと、平成26年5月27日開催の理事会におきまして理事長に選任され、同年6月7日付で就任いたしました。
つきましては、微力ではございますが、地域金融機関としての機能をより高め、地元経済の発展のため誠心誠意努力いたす所存でございますので、なにとぞ一層のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申しあげます。

理事長　辻　　一　憲

もくじ
Contents

1 理事長就任のごあいさつ
2 名所再発見
● 太陽の丘えんがる公園
4 えんしんの「わ」
● 北見木材株式会社
● マルカイチ水産株式会社
6 わたしの街のえんしん
● 丸瀬布支店（遠軽町）
● 紋 別 支 店（紋別市）
8 えんしんのとりくみ（行事･イベント）
10 決算のお知らせ
12 えんしんトピックス
● 年金プレゼントについて～西せんべいのご紹介～

名所再発見

えんしんの営業エリアにある
名所・観光スポットをご紹介いたします。

太陽の丘えんがる公園（遠軽町）

10ヘクタールの広大な花畑に、約1,000万本ものコスモスが咲く、
日本最大級の規模を誇るコスモス畑

色とりどりのコスモスに彩られる虹のひろば

丘の頂上から裾野までを鮮やかな花々で埋め尽くす「太陽の丘えんがる公園」。日本最大級の規模とも謳われる10ヘクタールの広大なコスモス畑には、ピンクや白の花が咲く「混合コスモス」や黄色の花が中心の「黄花コスモス」、あまり見られない珍しい品種のコスモスなど、約1,000万本のコスモスが咲き誇ります。8月中旬～9月下旬のコスモス開花時期には、来園者を乗せて園内をのんびりと走る「観覧カート」（有料）も登場します。

愛の鐘

園内中央に設けられた「愛の鐘」は、LOVEの頭文字である「L」をかたどったロマンチックなモニュメントが特徴。ご夫婦やカップルが鐘を鳴らす姿もよく見られるこの鐘は、「コスモスフェスタ」で開催されるコスモスウエディングの舞台にもなっています。

園内を彩る花々

秋のコスモスだけでなく春の花も見どころのひとつ。エゾヤマザクラやシバザクラ、ツツジなどが植えられ、例年5月中旬頃から開花します。その年の天候によっても左右されますが、開花時期がうまく重なれば、多彩な花々のコラボレーションを楽しむこともできます。

虹のひろば管理棟

虹のひろばへの入り口にあるオレンジ色の建物は管理棟です。売店では、ダブルクリックやシーシェルなどの変わった品種のコスモスの種をはじめ、さまざまなコスモスグッズや特産品を販売。お買い上げいただいた方に、コスモスの種をプレゼントするサービスも行っています。

▶虹のひろばでは、町内で製造されている2社のソフトクリームを販売。生田原のノルディックファームと白滝のトゥリリアムオカダファーム、それぞれで製造している搾りたて牛乳を使用したソフトクリームが味わえます。

町民が一体となった公園づくり

コスモス園は、遠軽町の人々のボランティア活動によって支えられています。花植えや草取り、プランターでの花壇づくりはもちろん、ガイドスタッフに至るまで、毎年延べ2,000人以上の方々が参加。町民と一体となった取り組みをしている全国的にも珍しい公園です。

INFORMATION

■太陽の丘えんがる公園

住　　所／紋別郡遠軽町丸大
開園期間／4月29日～10月31日
開園時間／9:00～17:00
入 園 料／コスモス開花時期のみ有料
　　大人（高校生以上）300円、子ども（小・中学生）150円 ※団体割引あり
ホームページ／http://cosmos-love.com/

お問い合わせ **えんがる町観光協会**
紋別郡遠軽町南町3丁目 ☎0158-42-8360 ホームページ http://www.engaru-kankou.jp

2014年 太陽の丘えんがる公園 イベントカレンダー

■第19回コスモス開花宣言花火大会

開催日 8/30(土)
開催場所 湧別川河川敷せせらぎ公園

太陽の丘えんがる公園のコスモスの開花時期に合わせて行われる花火大会。4,500発の花火が夜空を彩ります。会場には屋台が立ち並び、ダンスイベントや玉入れ大会が行われるなど、短い夏の1日を大いに盛り上げます。

■太陽の丘コスモスフェスタ2014

開催日 8/16(土)～9/23(火・祝)
開催場所 太陽の丘えんがる公園 虹のひろば

コスモスが見ごろを迎える8月中旬から9月下旬は、「コスモスフェスタ」と題し様々な催し物が行われます。9／7(日)のコスモスウエディングをはじめ、ステージショーやラジオの公開録音などが予定されています。

■第8回えんがる物産まつり

開催日 9/20(土)・21(日)
開催場所 太陽の丘えんがる公園 虹のひろば

コスモスフェスタも終盤を迎える頃に行われるのが、遠軽町の秋を満喫する「えんがる物産まつり」。遠軽産農産物や木工芸品が販売されるほか、ホタテの浜焼き販売や貝付きホタテの即売会、お楽しみ抽選会などが行われます。

※各イベントの日程・実施内容は予定であり、天候等により変更となる場合があります。

えんしんのわ

えんしんとお付き合いの深い
企業様をご紹介いたします。

北見木材株式会社

**国産ピアノの木製部材メーカーとして、
確かな加工技術と繊細な職人の手作業にこだわっていきたい。**

ピアノの響板や鍵盤などの木製部材を製造。長年に渡り蓄積された高度な加工技術を誇る丸瀬布の楽器用木製部材メーカー「北見木材株式会社」の代表取締役 山田道彦さんにお話を伺いました。

代表取締役 山田 道彦様

原木の供給から、加工の技術を磨いて響板・鍵盤製造へと発展

もともとは北見市で現ヤマハ株式会社にピアノ響板・鍵盤の材料となるアカエゾマツの原木を供給する会社として始まりました。その後、ここ丸瀬布に移り、製材に加え、ヤマハから乾燥、接着などの加工技術を受け継いで、ピアノの響板や鍵盤などを製造する楽器用木製部材メーカーへと発展しました。

遠軽信金さんとは、前身である遠軽信用組合の時代からのお付き合いで、当社の関連団体である丸瀬布林産協同組合との関係も深く、当時からお世話になっていました。丸瀬布と遠軽在住の従業員が多いこともあり、取引だけでなく、今後も地元ならではのお付き合いや情報交換を含めた繋がりを強くしていきたいと考えております。

長い加工工程で作り上げられる、高水準の響板

響板は、弦の振動を共鳴作用によって美しく響かせるピアノの心臓部とも呼べる部品です。厚さ10ミリ弱の板ですが、技術やノウハウの蓄積が必要な、非常に繊細な加工工程で製造されています。製材後、針葉樹だと6ヶ月、広葉樹だと10ヶ月もの時間をかけ天然乾燥させます。気候風土的にも木材の乾燥に適しているこの土地で、しっかりと天然乾燥させることで、質の高い響板に求められる条件が整います。その後も、接着、成形、シーズニング（一定期間、環境に馴染ませること）などさまざまな工程を経て、2年近い時間をかけて響板が完成します。

ピアノは、人間の耳に馴染んだ自然の楽器なので、職人である作業スタッフが、目で見て、手で触れて、本当に仕上がっているかどうかを確かめます。機械に頼らずに、時間をかけて丁寧に、手作業で作っていくというのが、私どものこだわりでもあります。

輸入ではなく、地元のアカエゾマツを活用していきたい

現在、ピアノ部品として使用する木材の8割は輸入で、道内では使える木が手に入らないというのが現状です。カエデやカバなどの広葉樹は、道産の木も使ってはいますが、針葉樹はほぼ輸入に頼っています。

最近は道内でも、昭和初期に植えたアカエゾマツが、道有林を中心に少しずつ出てきているので、情報があれば積極的に選定しに行くようにしています。北海道の価値を提供できなければ意味がないので、ゆくゆくは再び地元産のアカエゾマツでピアノを作ることが今後の大きなテーマであります。

樹木の成長から遡れば何百年もの時間をかけて作られているピアノ。その木製部材加工への熱いこだわりを語っていただきました。

会社情報　北見木材株式会社

**ピアノ響板・鍵盤板・部品製造、建材、
木工芸品などの製造**

【本社】紋別郡遠軽町丸瀬布元町41番地
【TEL】0158-47-2336　【FAX】0158-47-2156
【ホームページ】http://www.kitamimokuzai.co.jp/

マルカイチ水産株式会社

オホーツク海の水産物の鮮度を最大限に生かす、顧客の満足度を高めるための飽くなき追求。

紋別市を拠点に、オホーツク近海で水揚げされた、さまざまな魚介類を取り扱い、徹底した衛生管理で食の安心・安全にこだわる「マルカイチ水産株式会社」の片山登志雄社長と片山裕一専務にお話を伺いました。

専務取締役 片山 裕一様

鮮度と衛生管理に最大限の気を配り、高品質の商品を製造

オホーツク近海の新鮮な海の幸を取り扱う水産加工工場として、食材ごとに別れた7つの工場で、ホタテやカニ、シャケなどさまざまな食材を製品化し全国に出荷しています。

当社のモットーは、オホーツクの鮮度の良さを生かした製品を作ること。大事なのは、鮮度を逃さないスピードです。水揚げされたばかりの海産物は、その日のうちに加工し鮮度管理を徹底しております。さらに、衛生的な生産管理体制にも最大限の気を配り、HACCPやISO22000を導入し、社員一人ひとりの食品に対する衛生知識と技術を向上させております。高品質で低価格提供という部分にもこだわり、性能の高い加工機械があれば、常に最新のものに更新し、作業効率と品質の向上のための設備投資も積極的に行っております。

遠軽信金さんとは、我が社の設立当初から30年来のお付き合いですので、安心して取り引きをさせていただいております。また、当社の製品を、物産品付定期預金※の賞品に使っていただくなど、さまざまな形で広めていただいております。

※現在は取り扱いしておりません。

水揚げされたばかりの新鮮なホタテの製造ラインが見学できる画期的な施設

当社の特徴としては、水揚げされたばかりの新鮮なホタテの原貝が製品化されるまでの製造ラインを見学できる「ホタテ製造ライン・観覧回廊」があります。観光客の方々のバスが増える初夏から秋にかけて見学期間を設け、事前予約いただければどなたでも見学できます。敷地内には直売所や食事処が併設されているので、工場での生産工程を実際に見ていただき、納得されたうえで、安心して当社製品を選んでいただけるような環境となっております。

オホーツクの豊富な資源を活かし、海外のマーケットにも目を向けていきたい

オホーツク海は、流氷がやってくる冬の間は漁が出来ず、それが水産資源の保護にもつながっているという特殊な環境です。この豊かな資源を活用し、今後とも低価格で付加価値のある商品を提供していきたいと思っております。また、時代の変化に沿った商売をする上で、国内だけでなく海外にも目を向けていかなければなりません。さらなる需要の拡大と安定供給できるような幅広い原料確保を見据えて、輸出・輸入にも力を入れていきたいです。

最新鋭の設備と素早い出荷体制を誇る水産加工会社として、安心・安全へのこだわりを語っていただきました。

会社情報 **マルカイチ水産株式会社**

水産物の輸入・販売・卸売・加工・小売業

【本社】紋別市新港町2丁目11番地7
【TEL】0158-24-1234　【FAX】0158-23-9272
【ホームページ】http://www.marukaichi.co.jp/
【直売店】営業時間／8:00～17:00
【食事処 海鮮炉端焼】営業時間／10:00～16:00

わたしの街のえんしん

えんしんの店舗と職員、地域への取り組みなどをご紹介いたします。

丸瀬布支店（遠軽町）

【所在地】紋別郡遠軽町丸瀬布中町
【ＴＥＬ】0158-47-2131
【営業時間】（窓　口）平　日／9:00～15:00
（ATM）平　日／8:00～20:00
土･日･祝／9:00～19:00
年末休業日･正月三が日
／9:00～18:00

店舗紹介

支店長 佐々木 敦史

丸瀬布支店は、現在23ある当金庫の店舗の中で、「003」という店番を持つ歴史ある支店です。培ってきた年月のぶん、お客様との密着度も非常に強い店舗です。私は生田原支店を振り出しに、旭川･札幌･北見での勤務を経て、4月から当店の勤務となりましたが、丸瀬布は町としての横のつながりや団結心がとても強い地域だという印象を受けております。商工会をはじめ、企業や町の方たちがそれぞれ自分たちの役割を理解し、常に手を取り合って積極的に地域活性化に取り組んでおり、また、イベントなどを町ぐるみで成功させようとする結束力･エネルギーの強さも、この地域の特徴です。

イベントや地域行事には、私ども職員も積極的に参加させていただき、地域の方々も家族の一員のように親しみをこめて接してくださいますので、とてもありがたく感じております。もちろん、お客様との接点が多いぶん、地域金融機関として求められる期待度が大きいことも理解しております。

私ども職員一同、この先も地元の金融機関として労力を惜しまず、誠意とまごころを持って対応させていただきたいと思っております。お客様の期待を裏切ることのないよう努めてまいりますので、今後とも末永くご愛顧いただけますよう、よろしくお願いいたします。

▲昨年のまるせっぷ観光まつりには、案内係やイベントのお手伝いなど、スタッフとして職員全員が参加しました

職員のこえ

窓口担当 斎野 詩保

自分が生まれ育った町であるこの丸瀬布に貢献したいという気持ちで当金庫に就職し、今年で勤務4年目になりました。

窓口では、常に笑顔を絶やさずに、お客様の要望をしっかりと汲み取った迅速な対応ができるよう心掛けています。最近は、お客様にも顔を覚えていただき、窓口に来られた際のなにげない日常会話や営業外で気軽にお声がけしていただくことがとても嬉しいです。また、口座振替などのお手伝いをさせていただいたときに、お客様から「ありがとう」のひとことをいただけることも励みになっています。この4月からは後輩もでき見本となる立場になったので、気を引き締めて頑張りたいと思います。

えんしんおすすめ!
見どころ 食べどころ

ご飯に混ぜるだけで簡単にできる混ぜご飯のもと

炊いたご飯に一缶まぜるだけで、具だくさんの本格的な混ぜご飯ができる「てぬきのできるご飯のもと」。手切りした大きめの具材とコクのある甘みが特徴のオリジナルタレの味付けによる贅沢な風味が自慢です。「竹の子」「舞茸」「帆立」「鶏ごぼう」「豆五目」の5種類が発売中。

（有）白楊舎
所在地／紋別郡遠軽町白滝299番地　電話／0158-48-2265
営業時間／8:00～18:00　定休日／なし

紋別支店（紋別市）

【所在地】紋別市本町6丁目
【ＴＥＬ】0158-24-4551
【営業時間】（窓　口）平　日／9:00～15:00
（ATM）平　日／8:00～20:00
土･日･祝／9:00～19:00
年末休業日･正月三が日
／9:00～18:00

店舗紹介

支店長 渡辺 勝彦

紋別地区は、遠軽信金の所在地の中で最北端の地域であり、水産業をはじめ幅広い産業が展開されているのが特徴です。

当店は昭和47年に開設し、平成7年にリニューアルをしております。位置づけとしては遠軽･紋別地区の店舗となり、進出地区でありながら地域に密着した基盤地区にも位置づけられ、地域の方々からの信頼度も高く、地域に根ざしてきた支店であると感じております。

支店職員で参加する行事としては、町内の清掃活動や紋別の海岸のゴミ拾いなどのボランティア活動のほか、年金の相談会やパークゴルフ大会を開催し、地域のみなさまと出来る限りお顔をあわせる機会を作っております。

▲毎年参加している海岸のゴミ拾い
清掃活動を通じて、きれいで住みよい環境づくりのお役に立ちたいと考えています

当店のスタッフは現在7名。少人数で効率的に動くという部分でいろいろ課題もありますが、女性職員は2名ながら窓口業務をしっかり頑張ってくれており、我々がやれることを最大限にやっていけるよう、さらなる努力でお客様に愛される店づくりに努めてまいります。現在は、「夢付き定期預金《スーパードリーム》」や期間限定の「スーパープレミアム定期預金」の推進を行っており、多くのお客様からご好評いただいております。職員一同、一人ひとりのお客様におもてなしの心をもって対応させていただきますので、今後とも変わらぬご愛顧をよろしくお願いいたします。

職員のこえ

営業担当 硲 貴洋

営業担当として、個人のお客様からの情報収集を積極的に行っております。情報は店内で共有し協議したうえで、お客様にとっての最適なご提案を考え回答させていただいています。

自分が特に心掛けているのは、お客様とのコミュニケーションを図り親近感を持っていただくことです。お客様との距離を近づけることが出来るよう、直接顔を合わせる機会をたくさん作って、当金庫のことを知っていただき、お客様との強い信頼関係を築いていきたいと考えております。

お客様に満足いただく営業というのは難しいと感じることもありますが、何でも気軽にご相談いただけるような、信頼される営業マンであることを目標に頑張っていきたいです。

えんしんおすすめ!
見どころ 食べどころ

その道ひとすじの職人が作るこだわりの和菓子が人気

創業は昭和44年。水を使わず、お酒でこねた風味豊かな「いなかまんじゅう」（¥100）をはじめ、「豆大福」（¥120）や「みたらしだんご」（¥80）、繊細な美しさが自慢の「上生」（¥200）など、職人が丹精込めて作り上げた和菓子が揃っています。地元はもちろん、地方からも多くの買い物客が訪れる人気店です。

一松菓子店
所在地／紋別市本町6丁目3-23　電話／0158-24-2604
営業時間／8:00～19:00　定休日／日曜

えんしんのとりくみ

遠軽信用金庫の行事・イベント

えんしんは地域住民の一員として、
さまざまな活動に取り組んでおります。
今回は、平成25年度下期（平成25年10月～平成26年3月）の活動をご紹介いたします。

2014 3/14（金） 第1回スーパードリーム定期抽選会の開催

平成25年4月1日から発売を開始した「夢付き定期預金《スーパードリーム》」の第1回抽選会を当金庫本店で開催しました。

平成25年3月まで発売していた定期預金《ドリーム》の1等賞当選金額5万円に対し、《スーパードリーム》の1等賞当選金額は10万円に倍増。さらに、10万円の当選番号を10本連番とすることで最高100万円が当たる「ドリーム大賞」を設け、いつも以上の期待と緊張に包まれた抽選会となりました。

今回は、第1回発売分（平成25年4月1日～9月30日発売）の抽選ということで、当金庫本店及び南町支店でお取り引きをいただいている9名のお客様にご協力をいただき、ドリーム大賞及び1等から4等の当選番号を決定しました。

なお、今回の抽選では、3名のお客様がドリーム大賞100万円に当選されております。

2013 11月～ 白滝ジオパークパネル展の開催

遠軽地方に遺された貴重な大地の公園「白滝ジオパーク」を多くの方にPRしたいと、平成25年11月から平成26年5月にかけ、当金庫全23店の店舗ロビーにおいて「白滝ジオパークパネル展」を開催しました。

遠軽町のご協力を受け、白滝ジオパークの歴史や普段見ることのできないジオパークの風景写真が掲載されたパネルと、白滝赤石山等で採掘された種類の異なる「黒曜石」などを展示し、窓口を訪れたお客様にご覧いただきました。

白滝ジオパーク交流センター及び埋蔵文化財センターでは、今年も10月31日まで、夏期開館期間として平日・土日祝日とも休みなく開館しています。
また、7月から9月の土日には「2014黒曜石ジオツアー」が行われるなど、様々な体験研修も実施しています。詳しくは、白滝ジオパーク公式サイト（http://engaru.jp/geo/）をご覧ください。

2013 11月～ 遠軽地方クリアファイルの配付

遠軽町及び近郊にある観光名所を広く手軽にご紹介できるアイテムとして、「A4サイズクリアファイル」を作製しました。

クリアファイルとしての機能を妨げぬよう、表面は透明で中に挟んだ書類が見えるようにし、裏面に「太陽の丘えんがる公園コスモス園」（遠軽町）、「かみゆうべつチューリップ公園」（湧別町）、「サロマ湖展望台からの眺望」（佐呂間町）など、8箇所の観光名所の写真を掲載しており、自然豊かな遠軽地方の風景を楽しんでいただけるデザインとなっています。

※クリアファイルは当金庫各店でご希望の方に配付しています。（無くなり次第終了。店舗によって配付期間が異なりますのでご了承ください。）

2013 12/27（金） えんしんマネー教室の開催

当金庫本店において、小学生向け金融教育講座「えんしんマネー教室」を開催しました。

この講座は、小学生のうちから「お金」との関わり方について正しい知識を身につけてもらおうと、毎年この時期に開催しており、今年も冬休みに入ったばかりの遠軽小学校、遠軽東小学校、遠軽南小学校の3･4年生57名が参加しました。

当金庫職員による講義のあとの体験学習では、1億円の紙幣束（約10kg）を実際に持ち上げ、その重さを体感したり、模擬紙幣を使ったお札を早く正確に数える練習で、付き添いの父兄のみなさんにも参加していただくなど、「お金」について楽しく学んでいただきました。

2014 2/23（日） クロスカントリースキー大会ボランティア

前号でご紹介した「第29回湧別原野オホーツク100kmクロスカントリースキー大会」の運営ボランティアに職員11名が参加しました。

当金庫職員は白滝･遠軽･湧別の3箇所の地点で、コース柵の設置、飲料水等の配付、ゴールした選手のゼッケン確認、ICチップの回収などを行いました。

当日は青空が澄み渡る絶好のコンディションで、初めてボランティアに参加した職員からは、全力で駆け抜ける選手や声援を送る観客の笑顔に感動し、「次は選手として参加してみたい」との声も聞かれました。

2014 2/7（金） 若手経営者交流会の開催

遠軽町のホテルサンシャインにおいて、「第5回遠軽地方若手経営者交流会」を開催しました。この交流会は、若手経営者に対し中小企業診断士による経営に関する講演をお聞きいただくほか、懇親会を開催し、異なる業種の方々との交流を通じて、今後の企業経営のお役に立つ情報を得ていただきたいと考え、平成21年度から開催しています。

今年は、中小企業診断士 吉川孝氏による「中小企業経営者の役割と条件」についての講演が行われ、遠軽町、湧別町、佐呂間町から28名の経営者にご参加いただきました。

当金庫ホームページで、消費者ローンをお申し込みいただけます。 24時間、受付中

えんしん カーライフ プラン	えんしん 教育プラン	えんしん リフォーム プラン	えんしん 個人ローン	えんしん カードローン 太陽
お車のご購入に	お子様の教育資金に	ご自宅のリフォームに	ご旅行などの際に	カードでお手軽に

ホームページでのお申し込みは、上記商品のみ可能です（平成26年6月25日現在）。お申し込み後、仮審査を行い、ご融資が可能なお客様には、お取引店（ご希望店）において正式な申込手続きを行っていただくこととなります。くわしくは、当金庫ホームページをご覧ください。

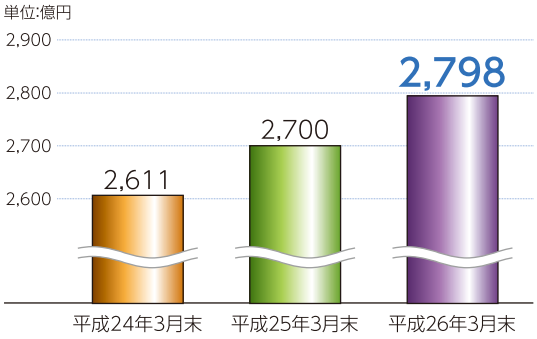
決算のお知らせ

平成25年度の決算概況についてお知らせいたします。

※記載金額につきましては、単位未満を切り捨てて表示しております。
　また、パーセント表示につきましては、小数点以下3位を切り捨てし、小数点以下2位まで表示しております。

1 預金残高・貸出金残高

預　金



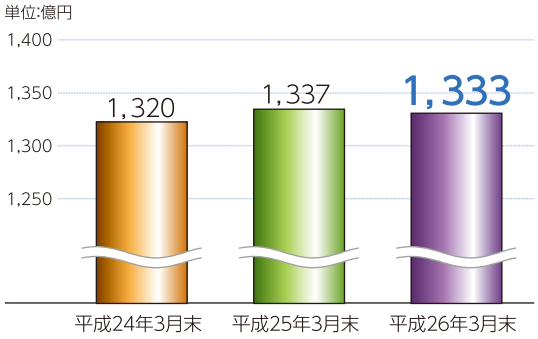
■預 金　(単位:億円)

	平成24年3月末	平成25年3月末	平成26年3月末
残　高	2,611	2,700	2,798
前期比増減	94	89	97

預金は、個人預金を中心に堅調に増加し、期末残高は2,798億円(前期比97億円増)となりました。

※預金には、定期積金及び譲渡性預金を含みます。

貸出金



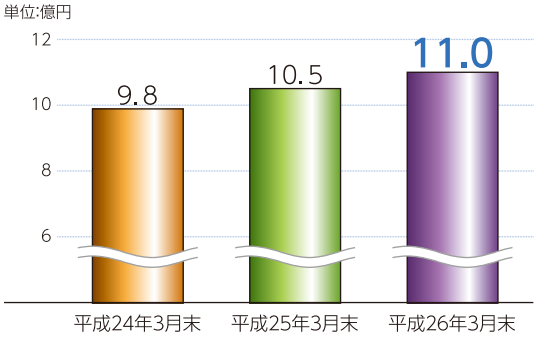
■貸出金　(単位:億円)

	平成24年3月末	平成25年3月末	平成26年3月末
残　高	1,320	1,337	1,333
前期比増減	5	16	−4

貸出金は、資金需要が低迷するなか、札幌地区のアパートローン等積極的な推進活動を展開しましたが、期末残高は1,333億円(前期比4億円減)となりました。

2 経常利益・当期純利益

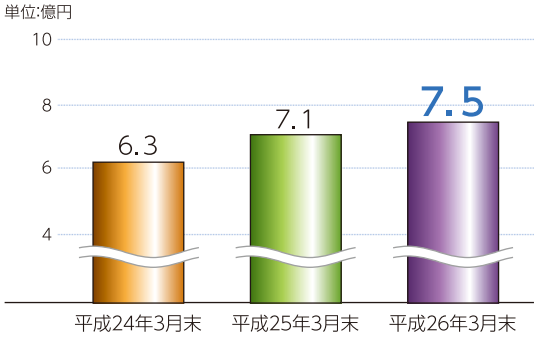
経常利益



■経常利益　(単位:億円)

	平成24年3月末	平成25年3月末	平成26年3月末
経 常 利 益	9.8	10.5	11.0
前期比増減	−1.9	0.6	0.5

当期純利益



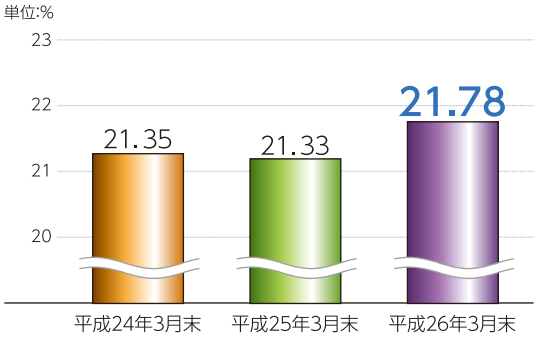
■当期純利益　(単位:億円)

	平成24年3月末	平成25年3月末	平成26年3月末
当期純利益	6.3	7.1	7.5
前期比増減	−2.0	0.7	0.4

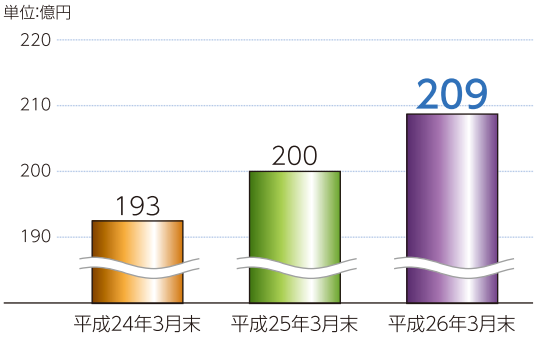
損益の状況は、国債等債券売却益の計上や経費の抑制等により、経常利益11.0億円(前期比0.5億円増)、当期純利益7.5億円(同0.4億円増)を計上し、安定利益を確保いたしました。

3 自己資本比率・自己資本額

自己資本比率



自己資本額



■ 自己資本比率 (単位:%・ポイント)

	平成24年3月末	平成25年3月末	平成26年3月末
自己資本比率	21.35	21.33	21.78
前期比増減	1.81	−0.02	0.45

■ 自己資本額 (単位:億円)

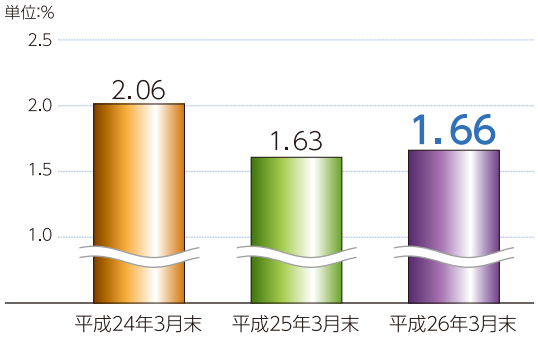
	平成24年3月末	平成25年3月末	平成26年3月末
自己資本額	193	200	209
前期比増減	7	6	9

自己資本額は、利益の積み上げにより、209億円(前期比9億円増)となりました。

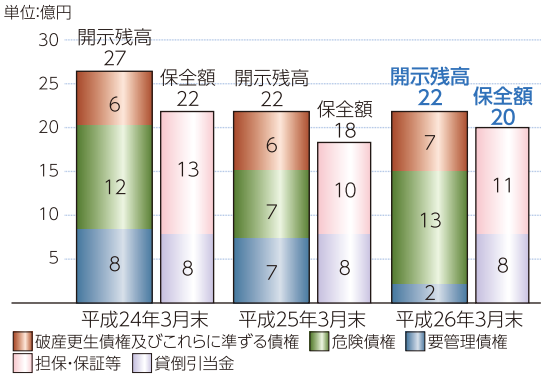
自己資本比率は、21.78%(同0.45ポイント上昇)となり、国内基準(4%)・国際基準(8%)とも大きく上回り、引き続き健全経営を維持しております。

4 金融再生法に基づく不良債権と保全の状況

不良債権比率



不良債権額と保全の状況



■ 不良債権比率 (単位:%・ポイント)

	平成24年3月末	平成25年3月末	平成26年3月末
不良債権比率	2.06	1.63	1.66
前期比増減	0.66	−0.43	0.03

■ 不良債権額と保全の状況 (単位:億円・%)

	平成24年3月末	平成25年3月末	平成26年3月末
不良債権額	27	22	22
前期比増減	8	−5	0
保　全　額	22	18	20
保　全　率	80.46	85.38	90.29

不良債権額は22億円(前期比0.3億円増)となりました。

総与信額に占める割合(不良債権比率)は1.66%(同0.03ポイント増)で、引き続き貸出資産の健全性を維持しました。

また、保全率(不良債権の保全割合)は90.29%となり、不良債権への備えは万全となっております。

※平成24年3月末計数は、金融庁検査結果を採用しております。

ヨートピ
えんしんトピックス

地域のイベントや話題から、えんしんの
最新情報まで、幅広くご紹介いたします。

年金プレゼントについて ～西せんべいのご紹介～

当金庫では、公的年金をお受け取りいただいているお客さまへの誕生日月のプレゼントとして、毎年、道内･道外の銘菓を選定しており、今年4月からは、遠軽町の老舗せんべい店「株式会社西」さんの詰め合せせんべいをお届けしております。

今回、プレゼント用にご用意した詰め合せせんべいは、創業者のお孫さんにあたる、同社営業部の西敬太郎さんご夫婦が、箱や包装紙のデザインから手提げ袋などにもこだわったオリジナル商品。気になるせんべいの種類は、人気の生姜せんべいやみそせんべい、クラッカーせんべいなど5種類の味をラインナップ。世代を超えて愛されている西せんべいの魅力がたくさんつまった内容となっております。

創業75年の老舗、変わらぬ味を守り続ける「株式会社 西」のせんべい

今年で創業75年。地元に愛され続けている老舗店のせんべいは、小麦粉などの原料のほとんどについて北海道産のものを使用。地産地消にこだわった安心安全な手焼きせんべいです。

お菓子の種類は年々多種多様化している中、今でも根強く食べられ続けているその理由は、昔から変わらぬシンプルな味わいです。小さな頃から食べていた親しみ溢れる味ということで、懐かしさから購入するお客さんも多く、また、一度食べたら止まらなくなる味と評されることもあるそうです。

昭和14年（1939年）に置戸町出身の初代が、当時ランプオイルやハッカを使った製品などの行商をしながら、友人からせんべいの製法を学び、ここ遠軽での創業に至りました。創業当時から不動の人気を誇るクラッカーせんべいをはじめ、生姜せんべいや玉子せんべい、南部せんべいといった定番に加え、新たな味として登場した牛乳せんべい、バターせんべい、かぼちゃせんべいなど、現在販売しているせんべいの種類は10数種類。

昔ならではの伝統の味を守りつつ、新たな味にもチャレンジしつづける西のせんべいは、これからも遠軽町のソウルフードとして世代を超えて親しまれていくのではないでしょうか。

「株式会社 西」のせんべいは、本誌3ページ掲載の虹のひろば管理棟や遠軽町内のスーパーやネット販売で購入できます。

営業部
西 敬太郎さん

株式会社 西

〒099-0416
遠軽町大通南3丁目1-1
TEL:0158-42-2613　FAX:0158-42-2693
E-メール:nishi-senbei@beach.ocn.ne.jp