

ろうきん松本支店 運営委員会 News

松本支店運営委員会活動方針

はたらく仲間が

フクフクするような

未来を創ります

はたらく人の想いと生きる
長野ろうきん

ろうきん松本支店運営委員会

発行責任者 加藤 和則

編集者 横山 崇志

発行日：2025年7月15日

2025-第2号

代表者会議表彰会員(当日欠席)へ賞状・目録をお渡し!!!

「2025 年度松本支店
会員代表者会議」にて、
預金・融資の利用量に応
じた表彰会員を発表い
たしました。当日の会議
に残念ながらご出席い
ただけなかった会員の
皆さまへ、支店長と会員
担当で組合・職場へ訪
問し、個別に表彰状・目
録をお渡しさせていた
だきました。それぞれの
会員の皆さまのご様子
を掲載いたします。



預金(総額/間接構成員 1 人当たり 300 万円/500 万円以上)・融資(総額)

写真の続き...



松本支店運営委員会

運営委員長の

「加藤 和則」です!

出身会員は、
「鍋林労働組合」です。
よろしくお願い致します。

真面目な
写真を
撮りました。



私をご紹介しますお店は「石焼ステーキ贅(ZEI,南松本店)」さんです!

<お店情報>

住所：松本市南松本 2-5-31

電話：0263-87-6129

営業時間：11:00-15:00

17:00-21:30

定休日：なし



“贅”沢な肉

今回いただいたのは
「“贅”ステーキランチ (150g)」

焼肉のように食後の肉臭を纏うことなく手軽に
お肉を食べたい...そんな希望が叶うお店!
手軽に“贅”沢、してみませんか? ステーキだけで
はなく、ハンバーグなどもご用意あります!



<加藤運営委員長のおすすめポイント>

お店の外観は少し厳かで、入店を戸惑っていましたが、店内に入ると綺麗で雰囲気良く、尚且つとてもリーズナブルなお店。昼も夜も、お得に食べられる場所です。アツアツの石板の上にレアで届くお肉を、自身のお好みの焼き加減で eat! 各種メニュー、お肉の量が選べます。お肉用ソース、ご飯も選択肢が複数あります。私のおすすめは「梅ご飯」です! ご飯は大盛無料です! ぜひ!

<加藤運営委員長より>

先日、長野県生協連主催のファシリテーション研修を受講して参りました。「会議やミーティングなどの集団活動が円滑に進むよう支援し、成果を生み出すための手法」という事で定義付けされているファシリテーションですが、グループワークなども含めてみっちり学習することができました! 会議などで、なかなか意見が出ない原因は「発言に自信が無い」という結論に至りましたが、講師の先生からは“どんな意見でも発言の全てが正解である”というお話もありました。こういった内容を運営委員会でも共有して、益々の活性化に繋がっていただければと考えております。

<ヨコチンのぼやき>

今回は 2025 年度第 1 号、第 2 号を間髪入れずに発行させていただきました。第 1 号の発行が遅くなり申し訳ありませんでした。会員の皆さまより、運営委員会ニュースを楽しみにしてる! とお言葉を頂戴しております。非常に嬉しです。そのご期待に応えるべく、楽しい嬉しい面白い情報を発信していきます! 一文字残らず楽しんでいただけるよう作成に尽力してまいります! ヨコ