



【取扱代理店】

## 有限会社中願寺総合保険

〒841-0203

佐賀県三養基郡基山町園部2771-2

TEL 0942-92-6134 FAX 0942-92-0590

MAIL info@chuganji.co.jp

HP <https://www.chuganji.co.jp/>

月～金 9:00～17:00

【引受保険会社】 損害保険ジャパン株式会社

ホームページはこちら↓

中願寺総合保険公式LINE↓

メニューから〈自動車保険〉事故サポートセンター・ロードアシスタンス専用デスクへ電話が繋がります！



契約者および被保険者は、損保ジャパン公式ウェブサイト (<https://www.sompo-japan.co.jp/>)に掲載の個人情報の取扱いに同意します。

## 中願寺総合保険とチャットで繋がりませんか？

既に皆さまからご好評をいただいている、チャットルームのご紹介です！

「ちょっと聞きたい事があるけど電話するほどでも・・・」

「忙しいから空いた時間に連絡をしたい」

そんな皆さまへおすすめしたいこのチャットシステム。

👉 損保ジャパンが構築したセキュリティレベルの高いチャットルームなので安心！

👉 見積書のご提供や、車検証、写真のやり取りなどにも使えて便利！

👉 お客様の入り口はLINEなので簡単！

チャットルーム未開設の方に順次SMSを送信いたします。

案内チラシを同封しております。ご不明な点等ございましたらお気軽にお問合せください。



## Check! 私たちこんな取り組みやっています

### 保険会社との面談での打ち合わせ～自動車事故の場合～

皆さまの「もしも」に備えるための保険ですが、事故の際は弊社担当者が契約者さまの窓口となり、保険会社事故担当者との事故の解決へ向け、様々な対応をしています。

普段の連絡は電話やチャットでのやりとりが中心ですが、中願寺総合保険では毎月1回、保険会社の事故対応部署と面談での打ち合わせを実施しています。

事故1件1件の進捗を確認し、慎重に事故対応を行っています。便利なツールも多くありますが、この面談での打ち合わせを重要と考え、事故解決へ向けて取り組んでいます。



## フードドライブ活動ご協力をお願い

収集した食品類を取りまとめ、フードバンク佐賀へお届けします

・収集期間：令和7年1月6日～1月24日（土・日・祝 除く 9:00～17:00）

・収集場所：中願寺総合保険 事務所にて

・回収する食品：日持ちする食品（例えばレトルト食品・缶詰・お米・お餅・お菓子・防災備蓄食品など）

賞味期限が令和7年3月1日以降のもの



**\* 賞味期限の記載がないもの、開封されているもの、生鮮食品、冷凍食品は対象外となっております！**

※12/28～1/5は冬期休業となります。

※休業期間中に車両入替等の予定がある場合はお早めにお知らせください

休日・夜間もご安心ください

【損保ジャパン】事故サポート・ロードアシスタンス専用デスク

中願寺総合保険公式LINE↓

メニューから〈自動車保険〉事故サポートセンター・ロードアシスタンス専用デスクへ電話が繋がります！

★〈自動車保険〉

事故サポートセンター

0120-256-110

★ロードアシスタンス

専用デスク

0120-365-110

★〈火災保険・傷害保険〉

事故サポートセンター

0120-727-110



今年も残りわずかとなりました。寒い日がつづきますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。中願寺総合保険は今年も慌ただしく年の瀬を迎えています。来年も変わらずご愛顧いただきます様おねがいたします。



さて、今回は新しい営業スタッフをご紹介します。

## 馬場 賢一郎 (ばば けんいちろう)



今年入社した馬場さんは、長年自動車ディーラーでの営業のお仕事をされておりました。営業一筋の馬場さん。体が大きくて声も大きく力持ち！！でも、はにかんだ笑顔が可愛く、とっても優しい方です。そんな馬場さんの趣味は、息子さんの少年野球観戦と、娘さんのスイミングスクールへの付き添いです。

少年野球のおかげで夏は真っ黒に日焼けをし、好きな食べ物を尋ねると、被せ気味に「焼肉!!」と答える馬場さん。イメージ通りの回答に何だかほっこりします。

自宅で過ごす好きな時間は、夫婦で息子さんの野球の試合動画を見返すこと。息子さんがヒットを打ったシーンを、何度もくり返し見ているんだそうです。娘さんの話題になるとさらに目じりが下がる馬場さん。どうも、娘さんには甘いパパの様です。今後ご契約のお手続きや、事故対応の際にお目にかかると思います。どうぞよろしくお願いいたします。



うめがね 今回のずぼらレシピは営業の埋金 耕平さんにバトンタッチ！  
耕平さんがお気に入りのおつまみを紹介してくれました！

皆さま、いつもお世話になっております。営業の埋金耕平です。  
今回のずぼらレシピはなんと私が担当させていただきます...笑



みんな大好きコリコリ食感おつまみのご紹介です。  
その前に、ほんとにずぼらレシピ（炒めるだけ）なのでご容赦ください

皆さま、豚のど軟骨をご存知でしょうか？  
あまりスーパーでは見かけない商品かと思えます。  
実はこれ、コリコリ好きにはたまらない希少部位のお肉なんです。

おつまみ=コリコリの私としては焼き鳥屋さんで見かけるとテンション上がっちゃいます。  
中願寺総合保険でも知っている社員は1人もいませんでしたがお酒のお供にぴったりと大好評です。  
作り方は.....塩コショウで炒めて、千切りキャベツに盛り付け出来上がり。

ずぼらすぎてすみません。  
コリコリ好きの皆さま、是非一度だまされたと思ってご賞味ください！！



↑豚のど軟骨（生）



完成!!