



【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。

そのスペース！akippaで有効活用しませんか？



土・日・祝日の事業所駐車場を有効活用したい・・・



車を手放したから自宅駐車場が空きっぱなし・・・



そんなあなた！！

空いているスペースを利用して駐車場オーナーになってみませんか？
土日だけ、平日の昼間だけなど自分の都合に合わせて設定が可能です。

akippaは、使用していない駐車場、平日のみ使用する駐車場、使っていない空地など空いているスペースを駐車場として貸し借りできる、シェアリングサービスです。駐車場として貸し出す期間やスペースもご自身で自由に設定できます！！



詳しい内容は当社までお問い合わせください。



私たちこんな取り組みやっています

私たちが取り扱っている商品は、ご存じの通り「保険」です。もしもの時、困った時にお役に立てるような様々な取り組みを行っています。今回ご紹介するのは、ご高齢のお客さまへのお手続き方法です。



ご家族様の同席おすすめ

ご家族の方等と契約内容を一緒に確認いただくことで安心してご契約手続きを行うことができます。

事故が起きたときも、ご家族の方が保険の内容を理解していると安心です。



ご家族様のご連絡先確認

ご家族様の情報や、別居のお子さまのご連絡先など、もしもの場合にご連絡が付きやすい情報をお伺いしています。

ご家族等の同席が出来ない場合、担当者の説明に加え他のスタッフからの説明を実施したり、担当者が複数回の説明を実施するなど、詳しいご説明を心がけています。

※8/10～8/15は夏季休業となります。8/16は営業します!!

*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



さて、今年も夏がやってきました。暑くて溶けそうな毎日ですが、中願寺総合保険は元気に営業中です！今回は、新しい社員を紹介したいと思います！
 昨年11月に入社、明るい笑顔が素敵な事務の内藤 沙織（ないとう さおり）さんです。事務所の電話が鳴ると、誰よりも早く受話器を取る内藤さん。お客さまをお待たせしない様、素早い反応です!!私も負けない様に受話器に手を伸ばすのですが全く敵いません。



内藤さんは手先が器用。趣味は刺繍。作品はどれも可愛くて素敵です！
 2人のお子さんの誕生日にはウォールステッカーを手作り。これがまた可愛いんです!!
 皆さまとは、お電話口や、店頭でお会いすることが多いと思います。
 どうぞよろしくお願いいたします。



家族でよく行くキャンプがモチーフ。見ているだけでワクワクします！

事業拡大のため営業社員募集中！
 社内の多くが未経験からのスタート！教育体制が充実しているので安心です！興味のある方、ご紹介などお問い合わせお待ちしております！！



お子さんの誕生日は手作りのウォールステッカーでお祝いです！



毎度お付き合いいただいています「ずぼらレシピ」です。今回は、レシピなんて言葉もおこがましい超ずぼら。

でも、超美味しい！私が大好きなおつまみをご紹介します！

🍴 手作り厚揚げ 🍴

材料（二人分）

- ・豆腐1丁（絹・木綿どちらでもOK）
- ・薬味（ねぎ、しょうが等お好みで）
- ・揚げ油たっぷり

作り方

1. 豆腐を半分に切り、しっかりと水切りする
2. 水切りした豆腐の水分を拭きとり、180度に熱したたっぷりの油に入れる
3. 途中で上下を返しながらか15～20分揚げる
4. キツネ色になり、周りがカリッとしたら油をきって皿に盛り、薬味を添えて出来上がり

お好みでお醤油、ポン酢、塩、麵つゆなどをかけてお召し上がりください



↑写真は、ねぎ、みょうがしょうがを添えました

Point! *水切りをしっかりと！
 *揚げる時間はお好みで！時間が短いとしっとり、時間が長いとカリカリに！