



【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Instagram↓



@CHUGANJI_HOKEN_SMILE

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。

中願寺総合保険は皆様のおかげで創業から50年を迎えました!!



1976年に現会長の中願寺宣俊が、保険代理店を創業。

夫婦2人で、自宅の隣に小さな事務所を設けました。

その後事務員1名が加わり、会長夫婦と事務員の3名で今日までの中願寺総合保険の礎を築きました。

2001年に法人化を果たし、現在の所在地である基山町園部に新しく事務所を設けました。会長の理念は「正しい保険を普及する」でした。

その想いは今の中願寺総合保険の経営理念の1つである

「私どもは、保険の正しい普及と拡大を通して地域社会に貢献します」へと繋がっています。

50周年を迎えた中願寺総合保険ですが、これまで支えてくださった

お客さまや関係者の皆さま、地域の皆さまへの感謝を胸に、皆さまの生活に寄り添った保険代理店を目指してまいります。



感謝



保険のお手続きのためにお時間を頂戴しております

当社では保険契約の更新時などに、お客さまへのヒヤリングを実施しています。

Q このヒヤリングでは何を確認するのでしょうか？

保険の内容に関することはもちろんですが、お客さまの環境、ご家族情報などを詳しくお聞かせいただいています。お客さまの環境の変化を私どもに共有いただき、お客さまのニーズや実態にあわせた最適な保険をご提案しています。

「今と同じ内容でお願いします」と仰っていただく場合も、再度ヒヤリングへのご協力をお願いしています。そのため、お手続きの際は一定のお時間を頂戴しております。

最適な保険のご提案のために、皆さまのご協力をお願いいたします。



保険のご契約後に変更があった場合は当社までお知らせください

保険契約の更新後、お客さまの環境に変更があった場合は当社までお知らせください。

Q どんな時に連絡する必要があるのでしょうか？

住所や電話番号が変わった。自動車保険の運転者の範囲（夫婦のみ運転→子供も運転など）を変更したい。法人の代表者が変わった。などの変更がある場合はお早めにご連絡ください。

連絡が必要かどうか迷われた際もお気軽にご連絡ください。

また、代理店との連絡に便利なチャットシステムも運用中です!!

※ 8/13～8/16は夏季休業となります。

※ 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



子ども110番の家ははじめました！！
困った時はいつでもおいで！！



この度「子ども110番の家」として地域の子供たちを見守る活動を始めました。

近くに小学校や中学校があるため、お子様たちの元気な姿をよく目にします。真新しいランドセルを背負って笑顔で登下校する1年生や、お友達と元気に遊んでいるお子さんなど、子供たちを見かける度にこちらまでほっこりした気持ちをもらっています。事務所の入口にピンクののぼり旗を掲げています。

不安なきもちになった時、トイレに行きたいとき、転んで怪我をした時など、防犯だけでなく、ちょっと困った時にも頼れる場所になりたいと思っています。



毎日暑い日が続きますね。この暑い中食事の準備をしている皆さん、お疲れ様です!! 自分に甘い私は「わたしって偉い!! わたし、頑張ってる!!」と自分で自分を褒めちぎっています。

そんな私が最近ハマっている、さっぱりメニューをご紹介します。火を使わず電子レンジで調理するので、暑い夏にぴったりです。



なすのカルパッチョ

材料

- ・なす・・・食べたいだけ
- ・大葉・・・乗せたいだけ
- ・みょうが・・・乗せたいだけ
- ・ポン酢・・・かけたいだけ

作り方

- ① なすのへたを切り落とし、皮をむく（ピーラーが便利です）
- ② 大葉は細切り、みょうがは小口切りにし、水にさらす
- ③ なすを1本ずつラップで包み、電子レンジ600Wで3～4分加熱する
- ④ なすをラップに包んだまま、氷水をはったボウルにつける
- ⑤ 冷えたなすを薄く切って、お皿に盛りつける
- ⑥ 大葉とみょうがの水をきり、なすの上に盛り付ける
- ⑦ ポン酢をかけて出来上がり

焼きナスが大好きです。でも暑い時はレンチンに頼ります。



生姜や胡麻も合います、お好きな薬味をたっぷりかけて。

ポン酢の他に、オリーブオイル+塩+レモン、ドレッシングをかけても美味しいですよ！



※8/13～8/16は夏季休業となります。

※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



★〈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

