



一人ひとりの思いを、もっと実現できる地域社会にする

ちばぎん

暮らしと地域の応援マガジン

Lounge

ラウンジ

2024
SUMMER

No. **103**

TAKE FREE



ちばぎん商店の
「C-VALUEショッピング」で
おいしいグルメやスイーツが買える

／抽選で計10名さまに！

2,000円分の
クーポンプレゼント！

▶裏表紙

特集

安全で美しい海を未来へ



ちばカルチャー・トリップ

いすみ市

豊かな里山・里海の中で
自然とのつながりを感じる

特集



安全で美しい海を未来へ



ブルーフラッグがたなびく海を目指して



輝く太陽にきらめく海。今年も海水浴シーズンが近づいてきました。いま、観光資源であるビーチやマリーナの環境を守り、未来に残そうという取組みが世界で広がっています。千葉県では2か所のビーチが厳しい基準をクリアし、世界認証である「ブルーフラッグ」を取得しています。今回は、取得までの道のりと、ブルーフラッグが未来にもたらす可能性について紹介します。

ブルーフラッグを取得した山武市の本須賀海水浴場（写真左）と勝浦市の興津海水浴場（写真右）

1 ブルーフラッグとは？

ブルーフラッグとは、国際NGO FEE（国際環境教育基金）が毎年実施するビーチやマリナー、観光用ボートを対象とした国際環境認証です。現在、世界51か国、5,121か所（2024年5月26日時点）で取得されています。厳しい認証基準を達成すると取得できるもので、**ビーチやマリナーを通じた持続可能な地域社会の実現**を目指しています。



国際認証を取得した証であるブルーフラッグ
（©勝浦市観光協会）

2 千葉県の取得状況は？

国内では14か所（ビーチ12か所、マリナー2か所）がブルーフラッグ認証を取得しています（2024年5月1日時点）。千葉県では、2019年4月に山武市の**「^{もとすか}本須賀海水浴場」**が県内で初となる認証を取得、2023年5月には勝浦市の**「^{おきつ}興津海水浴場」**が取得しました。



3 SDGsすべてに関連

ブルーフラッグの認証プログラムは、SDGsの17ゴールのすべてに関連しています。ビーチでは**4分野（水質、環境マネジメント、環境教育と情報、安全性とサービス）と33項目の認証基準を達成**する必要があり、達成するとブルーフラッグ取得の証である旗を掲げることができます。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



4 まちの未来を地域で考えるきっかけに

厳しい審査をクリアしてブルーフラッグを取得し、「きれいで安全で誰もが楽しめる優しいビーチ」と認められることで、**ビーチのブランドが確立され経済効果が期待**できます。さらに、地域住民が地元の海の素晴らしさを再認識することで、海、ひいては**まちに対する愛着（シビックプライド）の醸成**へとつながっていきます。



海水浴客でにぎわう本須賀海水浴場
（©山武市観光協会）



もとすか 本須賀海水浴場

長さ約500mにわたって広がる白い砂浜には、約30本のヤシの木が並び、南国気分を味わうことができます。遠浅の海には視界を遮るものがなく、海岸線からは雄大な太平洋の眺望が広がります。



©山武市

20年以上前からビーチの 美化運動に取り組んでいます



山武市役所商工観光課
鈴木康太さん(左) 石山航大さん(右)

Q1 ブルーフラッグ認証を 取得した理由は？

海は山武市にとって大きな観光資源ですが、レジャーの多様化や震災の影響で海水浴客の数は減少傾向です。当市は、2002年からサーファーを中心とした市民団体「本須賀波乗り倶楽部」によるビーチクリーン活動が行われており、ブルーフラッグを取得する前から美しい海岸環境が保たれていました。

そこで、ブルーフラッグをきっかけにこの海をなんとか将来に残したいという松下浩明市長の掛け声の下、2018年4月に認証取得に向けた活動が始まりました。



本須賀波乗り倶楽部によるビーチクリーン活動(©山武市)

Q3 現在の取り組み内容は？

8月を除く毎月第1日曜日に、サーファーや地元の方が海岸清掃を行っています。また、昨年6月には地元の小学生を対象に環境教育セミナーを開催し、ブルーフラッグに関する知識や海岸ごみの現状・課題などに関する講義、現地でのビーチクリーン活動を行いました。その他、ラジオでのPR活動やジュニアライフセービング教室なども行っています。



市立鳴浜小学校の4～6年生を対象に環境教育セミナーを開催(©山武市)

Q2 取得までにはどのような 活動をされましたか？

日本ライフセービング協会による海の安全審査や、水質調査のほか、海の家や漁業共同組合、成東・東金食虫植物群落を守る会や日本ウミガメ協議会など海に関わる関係者への説明や相談を行い、ご理解をいただきました。

Q4 今後、期待することは？

2020年のコロナで海水浴客が激減しましたが、昨年はコロナ前の人出までほぼ回復しました。今後はブルーフラッグの周知にもっと力を入れて、たくさんの方に海に越しいただきたいです。



おきつ 興津海水浴場

水の透明度が高く、ほとんど遊泳禁止になることがないほど波が穏やかで、小さな子ども連れのファミリーに最適な海水浴場。潮が引くと岩場が現れ、磯遊びもできます。



©勝浦市観光協会

認証取得を通じて興津の人々の意識の変化を実感しています



勝浦市観光協会事務局長
西村真一さん

Q1 ブルーフラッグ認証を取得した理由は？

美しい勝浦の海を国際認証取得によってブランド化する目的と、少子高齢化の影響で失われかけていくシビックプライドを醸成したいという思いから2020年に市へ持ち掛け、1年後の11月に説明会までこぎつけました。

Q2 取得までにはどのようなご苦労がありましたか？

郷土の誇りである「海」のことなら利害関係を超えて住民も一つになれるのではとブルーフラッグを目指すことに決めたのですが、その合意形成は思いのほか難しいものでした。地区住民・漁業者さまさまざまな理由があり、なかなか合意を得られず、市内4海岸すべてを回り申請期限ギリギリでやっと興津海水浴場での合意を得ました。無事に認証が取れたときには本当にほっとしました。



取得と同時にブルーフラッグ推進協議会を発足
(©勝浦市観光協会)

Q3 取得後、どのような手応えを感じていますか？

興津海水浴場の開設準備は、地域住民からなる地元観光協会ではぼろ行っています。そのうちのお一人が、「俺たちも孫の世代に何が残していかなきゃいけねえからよ」と言ってくださったと聞き、これこそ「シビックプライド」だと実感しました。

海岸の美化活動に取り組む人は今はまだ少なくても、やがて人を集め、地域の人々の心に自信を与え、子どもたちの記憶にも刻まれることでしょう。ブルーフラッグは文字通り、「人心が集集するための旗印」になると感じています。



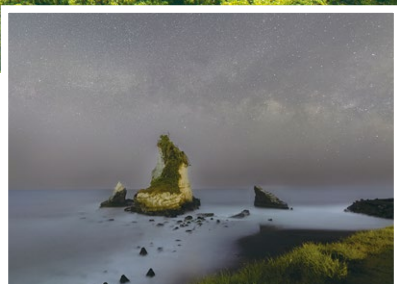
地域の子どもたちによる海岸清掃
(©勝浦市観光協会)

Q4 今後、期待することは？

お盆には興津最大のイベント「宝探し」があり、その後、灯籠流しと花火のイベントが続きます。今後は、ブルーフラッグとともにこういった風情あるイベントもPRして、認証の相乗効果を上げていきたいと思います。



たいとうきき
太東崎灯台から見下ろすいすみ市の穏やかな町並み
(写真提供／いすみ市)



星空観賞の名所「津ヶ浦」
(写真提供／草原学氏)

ちばカルチャー・トリップ

CHIBA Culture Trip



いすみ市

豊かな里山・里海の中で 自然とのつながりを感じる

夷隅町・大原町・岬町の3つの町が合併して誕生したいすみ市。
肥沃な耕地と良好な漁場がさまざまな食材を育み、
古代から重要な産地とされていたという記録も。
風光明媚な自然と豊かな食を楽しみながら
癒やしのひとときを感じてみませんか。





① 近年は家族連れや若い人の来場が増え、朝市はさらに活気が増えています ② 揚げたてのフライや串焼き、スイーツなど、目移りするほどたくさんのお店が並びます ③ イセエビを焼く香ばしい香りがたまりません ④ 「漁港直送」の文字に、味への期待が高まります ⑤ 漁港には釣り船が停泊し、港町らしい風情が感じられます ⑥ 港の朝市協同組合代表理事の出口幸弘さん（写真左）とスタッフの皆さん。「ビンゴ大会などのイベントもお楽しみください！」

いすみの「おいしい」を満喫！

大原漁港 港の朝市

毎週日曜日の午前中に開催される朝市で、大原漁港や近隣の漁港で水揚げされた新鮮な魚介や地元産の農産物、加工品などが販売されます。最大で30店舗を超える出店者が軒を並べ、食べ歩きや買い物を楽しむ多くの来場者でにぎわいます。購入した食材はバーベキューでその場で食べることもでき、獲れたての味を楽しめると評判です。8～10月には、日本有数の水揚げ量を誇るイセエビをメインに販売する、「イセエビまつり」が開催されます。

DATA

☎0470-64-4518(いすみ市商工会内) ㊤いすみ市大原11574(大原漁港荷捌所) ㊤毎週日曜日 8:00～12:30 荒天時・年末年始・秋季祭礼時などを除く。※会場、開催時間に変更になる場合あり。㊤JR外房線「大原駅」から徒歩約20分、九十九里有料道路 一宮出口から約25分／駐車場あり

Check



いすみの水産物を 育む器械根

いすみ市の沿岸には、「器械根^{きがいね}」と呼ばれる水深20m前後の岩礁地帯が広がっています。その面積は約120km²といすみ市にも匹敵する大きさ。器械根の付近では暖流の黒潮と寒流の親潮がぶつかるため良好な漁場となり、多様な魚介類が生息しています。中でもイセエビ、サザエ、アワビ、タコは「いすみブランド」に認定されています。





①のどかな田園風景が広がる牧場②国内外のコンクールで数々の賞を受賞した手作りチーズ③ミルク工房ではたくさんの「牛」たちがお出迎え④牧場の牛乳を使用したフレッシュなジェラート

「循環型酪農」で牛乳を未来へつなぐ

たかひで

高秀牧場

牛の排泄物から堆肥を自社生産し、牧草作りに再利用する「循環型酪農」に取り組む、県内でも数少ない牧場です。牧場見学や乳搾り体験などを通して酪農について学ぶ「酪農体験」も開催（有料、完全予約制）。工房では作りたてのチーズやジェラートなどをいただけます。

DATA

☎0470-62-6669 住いすみ市須賀谷1339-1 開チーズ工房・ミルク工房10:00～17:00（L.O.16:00）休ミルク工房のみ木曜日 交首都圏中央連絡自動車道 市原鶴舞ICから車で約30分／駐車場あり



代表取締役 高橋憲二さん

飼料を輸入に頼らない「強い酪農」を目指し、耕作放棄地を活用した飼料用の米作りに力を入れています。この取り組みは農家の収入を増やし、地域の景観維持にもつながります。牛乳の6次産業化で経営を安定させつつ若い方にも酪農に関心を持ってもらい、持続可能な酪農を実現したいですね。



たくさんの列車にワクワク！

ポッポの丘

かつて、いすみ鉄道や銚子電鉄、国鉄などで活躍した29両のレトロな車両を間近で見学できます。車両はカフェや休憩所、売店などとしても利用されており、運行当時の懐かしい雰囲気と非日常感を味わえます。カフェでは、地元の協力農場から直送された卵といすみ米で作るTKG（たまごかけごはん）をぜひ召し上げ。

①敷地にずらりと並ぶ車両。懐かしい寝台車両も②車両内には、列車に関するたくさんの展示物やおもちゃがいっぱい③売店では産みたて卵の詰め放題に挑戦！（税込2,160円）

DATA

☎0470-62-6751 住いすみ市作田1298 開10:00～16:00 休火・水・木曜日（祝日は営業） 交首都圏中央連絡自動車道 市原鶴舞ICから車で約25分／駐車場あり（有料）



1000 年以上の歴史を持つパワースポット おとわさん きよみずでら 音羽山 清水寺 (清水観音)

大同2(807)年に慈覚大師が開基したと伝えられる天台宗の寺院。関東各地に点在する坂東三十三観音の第32番札所で、京都・兵庫の清水寺と並び日本三清水の一つです。本尊は千手観音像。奥院堂の十一面観音像は千葉県指定有形文化財に指定されており、毎年8月9日の御開帳日には大勢の参拝者が訪れます。周囲には千葉県郷土環境保全地域に指定された森や市民が憩う公園があり、豊かな自然が広がっています。

DATA

☎0470-87-3360 住 いすみ市岬町鴨根1270 開 寺カフェ10:00～16:00(L.O.) 休 寺カフェのみ・火曜日 交 首都圏中央連絡自動車道 市原鶴舞ICから車で約35分／駐車場あり

① 坂上田村麻呂が建立したとされる本堂(現在の御堂は江戸時代末期に再建) ② 本堂では座禅や写経を体験できます

③ 風神雷神や赤穂四十七士など見ごたえのある彫刻も ④ 寺カフェ「千尋亭」では地元の食材を使った料理や和スイーツなどをいただけます



① 星空観望会には市外からも多くの参加者が集まります(写真提供/いすみ星空学校) ② いすみ星空学校代表の草原学さん。[10/12(土)～14(月)]に星のソムリエ®の資格認定講座(有料)を開催します。ぜひご自身の星の楽しみ方を見つけてください

無数の星が輝く天然のプラネタリウム いすみ市星空観望会

東と南が海に面し、町の明かりが少ないため、美しい星空を観賞できるいすみ市。市では2018年から星空観望会を開催し、現在は任意団体の「いすみ星空学校」と協同で、2か月ごとに実施しています。観望会では、「星のソムリエ®」の資格を持つ皆さんが、星の見方や望遠鏡の使い方などを教えてくれます。8月は月や夏の大三角を観賞。普段何気なく見ている夜空が、驚きと発見で満ち溢れた天然のプラネタリウムに変わります。

DATA

☎090-3426-9358(草原) 住 いすみ市大野3990-7(いすみ市ふるさと憩いの家) 開 8/17(土)19:00～20:30(雨天中止) 交 首都圏中央連絡自動車道 市原鶴舞ICから車で約30分／駐車場あり



おしゃれで育てやすい
モンステラ



切れ込みや穴のあるユニークな表情の葉が人気のモンステラ。

これは、葉の大きなモンステラがどの葉にも光が当たるよう進化した形だと知ると、愛おしくなります。

茎から「気根」と呼ばれる根が出て、空気中から水分を補い、余分な水分を排出する、土の中の根と同じような働きも。

そのため、乾燥に強く、高温多湿への順応性も高いのです。

丈夫で育てやすいので、観葉植物の中でもおすすめです！



基本データ



植物名

モンステラ

*サトイモ科の常緑性多年草

*品種によって葉の大きさや樹高などが異なります。

写真の品種は比較的小型の「アダンソニー」。



原産地

熱帯アメリカ



生育適温 20℃～35℃

*暑い時期は屋外でも育てられますが、直射日光は避けましょう。

*寒さには強くないので、冬は10℃以上の室内に置きます。

育て方のポイント

1 モンステラは明るい室内ならどこに置いても育ちます。置き場所をイメージしながら鉢植えを選びましょう。鉢カバーと鉢がセットになっているタイプは、汚れがちな受け皿がないので室内向き。



2 水やりは「土が乾いて、数日経ってからたっぷり」が基本。鉢カバーから内側の鉢を取り出して水を与え、底の水が切れてからカバーにセットします。受け皿を使う場合は必ず水を捨てるようにします。



3 成長期の5～9月に、外側に広がったり混み合ったりしている葉を株元から切って剪定を。切り口から出た樹液が肌に触れるとかぶれることがあるので、手袋をして作業をしましょう。



4 成長すると茎から白い気根が生えてきます。空気中の水分の吸収調整をしながら環境に順応する力を高め、茎を支える役割もあります。気根が伸びてきたら土に挿して誘導してあげます。



たなか やすこ

船橋市在住のイラストレーター、ガーデニングクリエイター。
『ベランダ寄せ植え菜園』（誠文堂新光社）など著書多数
<https://www.greengloves.jp>



次号は、
「スナップエンドウ」
です！



松田次泰さん
まつだ つぐやす

刀匠



日本刀は「玉鋼」という良質な和鉄を熱し、鍛えて作られます

鎌倉時代の名刀を探究し、新しい作品づくりを

品格ある美術品として海外でも人気の高い日本刀。しかし、国宝に指定されている作品の多くは鎌倉時代に作られたもので、江戸時代にはその製法は失われてしまいました。「一口に刀と言っても、反りや刃文（はもん 焼き入れによって生まれる模様）は時代により大きな違いがあります。鎌倉時代の刀は、平安時代後期に生まれ継承された優美な反りと複雑な刃文が特徴です」と話すのは、千葉市に鍛刀場を構える松田次泰さん。松田さんは1974年に刀鍛冶の道に入り、1996年、これまで多くの刀鍛冶たちが夢見てきた鎌倉時代の刀の再現に成功しました。松田さんが再現を目指したのは、現代刀の価値を高めるため。「古刀の物まねではなく、古刀を追い越し、“松田”の作品と言われる刀を作りたい。例えば正宗を越えようとしたら最低限正宗の技術を知らないと、オリジナルのものは生み出せません」と、50年を経た今も探究に余念がありません。現在は、長男で刀匠の周平さん（とうしょう）に期待を込め、共に刀作りに励んでいます。



「小乱れ」という刃文が見られる松田さんの作品

Profile

本名は松田周二。1948年北海道出身。1974年刀匠 高橋次平師に入門。2006年高松宮記念賞受賞。2009年無鑑査刀匠に、2015年千葉県無形文化財保持者に認定。





調理時間
約15分

作り方

©DELISH KITCHEN

1. ささみは筋を取ってそぎ切りにする。とうもろこしは芯に沿ってそぎようにして切り、実をとる。なすはへたを切り落とし、食べやすい大きさに切る。ピーマンは種とへたを取り除き、食べやすい大きさに切る。
2. ボウルに★を入れて混ぜ合わせる(味噌だれ)。
3. フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、ささみ、とうもろこし、なすを入れて炒める。油が回ったら酒を加え、ふたをして中火で2分蒸し焼きにする。
4. 味噌だれ、ピーマンを加えて炒め合わせる。器に盛り、仕上げにバターをのせる。

材料[2人分]

ささみ 2本
とうもろこし 1本
なす 1本
ピーマン 1個
酒 大さじ1
サラダ油 大さじ1
有塩バター 10g

★味噌だれ

味噌 大さじ1
酒 大さじ1
砂糖 小さじ1
しょうゆ 小さじ1

ちばの旬



抜群の甘さ!「アフロコーン」

日中と朝晩の寒暖差と、海からの潮風に恵まれた銚子の気候を生かして育てたとうもろこし。最高糖度は19度(メロンで約16度)という驚きの甘さで、濃厚なコクのある味わいです。



公式HP

ぜひ生でも
お召し上がり
ください!



ヘネリー ファーム
Hennery Farm
坂尾英彦さん(銚子市)



津田沼 そば処 志な乃

ツルツルした食感と香りが自慢の“町そば”の名店



写真1. 一番人気の天せいろ(税込1,500円)。冷たいそば2枚とカラッと揚げたエビ、のり、ピーマンの天ぷら。そばつゆで召し上がり。2. 昨年8月にリニューアルした店内は、静かで落ち着いた雰囲気。3. JR津田沼駅北口徒歩1分という好立地。4. 店主の速水啓輔さん(右から3番目)とスタッフの皆さん。笑顔が絶えず店内は常に活気に溢れています

JR津田沼駅前という立地ながら落ち着いた雰囲気の同店は、昭和55年の創業以来、変わらぬ味を守り続けています。添加物や保存料は一切使用せず、利尻昆布やカツオ・サバ節を使っただしが自慢。そばの実の中心から取れる、さらし粉と呼ばれる一番粉とその外側から取れる、香り高い二番粉を使ったそばは、ツルツルした食感ですっとのどを通ります。「そばは単純だからこそ奥が深い。すべてのお客さまに満足してもらえる“町そば”屋でありたいですね」と店主の速水啓輔さん。昨年のリニューアル以降、小サイズの料理や酒に合う旬のおつまみなど新メニューも充実。仕事帰りにふらっと寄りたくなる名店です。

船橋市前原西2-14-6

TEL.047-475-2601

○営業時間：11:00～21:00

○定休日：水曜日

○交通：JR津田沼駅北口徒歩1分

★TSUBASAちばぎんVisaデビットカードでタッチ決済ができるお店です。



エピセ 千葉 Epicer

実力派シェフが作る素材にこだわった極上フレンチ



写真1. この日のメイン、タスマニア産サーモンの炙りとサフランソース(ランチ:4,700円・7,400円、ディナー:10,000円・16,000円) 2. 白を基調とした清潔感溢れる店内。奥には半個室も 3. フランスの三ツ星レストランや国内の名店で腕を磨いてきたオーナーシェフの阪口善則さん 4. 静かな路地裏にたたずむ隠れ家的名店



千葉駅近くの閑静な裏通りにある、隠れ家的レストラン「Epicer」^{エピセ}。フランスの三ツ星レストランで研さんを積み、東京の有名ホテルの料理長を務めたシェフ阪口善則さんが作る料理は、ランチ・ディナーともに2コースずつ。旬の食材にこだわり、野菜は香取市の契約農園で栽培された無農薬野菜を、メインは本場フランスはもとより国内からえりすぐりの逸品を取り寄せ、提供しています。料理の魅力を引き立てるワインのペアリングも用意。予約の際、苦手な食材を伝えれば、要望に合わせた料理を提供してくれます。「エピセ」とは「日常にスパイスを」との想いを込めて。極上のフレンチで特別なひとときを過ごしてみては。

千葉市中央区新田町3-13久和ビル1F
TEL.043-246-8878

○営業時間:11:30~14:30
17:30~20:00
※完全予約制

○定休日:月曜日(祝日の場合は翌日)、臨時休業あり

○交通:JR[千葉駅]から徒歩7分、京成電鉄[京成千葉駅]から徒歩5分

★TSUBASAちばぎんVisaデビットカードでタッチ決済ができるお店です。



ご紹介している情報が変わることもありますので、最新情報につきましてはお店にご確認ください。



文化振興

県内幼稚園でオーケストラ公演を実施！

米本頭取が理事長を務める、公益社団法人ちばぎんみらい財団は、公益社団法人千葉県文化振興財団と共に、2013年より県内の幼稚園・こども園にプロの演奏家を派遣する「オーケストラとあそぼう！」と「わがっきとあそぼう！」公演を実施しています。この活動は、舞台芸術（音楽）を通じて、未来ある子どもたちの豊かな感性や創造性を育むことを目的としています。2023年度は11月から3月にかけて20園で公演を行い、2,651人の子どもたちに生演奏をお届けしました。



千葉文化幼稚園での公演の様子

YouTuberにて、公演のダイジェストを配信中。ぜひ皆さんもお楽しみください！



企業広告

ちばぎんイノベーションラウンジに「大型裸眼立体視ディスプレイ」設置！



ちばぎんは、ソニー銀行株式会社との協業により、ちばぎんイノベーションラウンジにて「最新技術を使った裸眼で見られる大型3Dディスプレイ」を期間限定で展示しています。本ディスプレイでは各種金融サービスをご案内するほか、動物や鉄道、アニメーションなどのコンテンツが立体的に飛び出して見え、臨場感たっぷりにお楽しみいただけます。ぜひお気軽にお立ち寄りください。

実施期間／7月31日(水)まで

場所／ちばぎんイノベーションラウンジ

千葉市中央区富士見二丁目1番1号 マインズ千葉1階

(千葉銀行千葉駅前支店1階) TEL：043-227-8501

受付時間／10:00～17:00

対象者／6歳以上

参加費／無料

ちばぎんネットワーク

新宿西法人営業所を新設！

6月6日(木)、千葉県と隣接する成長地域への積極的な店舗展開を行う一環として、新宿西法人営業所を新設しました。本営業所は、地域経済の底上げを担う中堅企業のお客さまを中心に、幅広い金融サービスを提供する事業融資に特化した店舗です。また、法人営業所内に東京ローンセンターの分室として「新宿オフィス」も新設し、住宅ローンのニーズにお応えしています。

所在地／東京都新宿区西新宿六丁目14番1号（新宿グリーンタワービル7階）

※本営業所には窓口およびATMの設置はございません。





奥宮みさと

「TOKYO FM」や名古屋の「ZIP FM」など、全国のFMラジオ局で活躍しているラジオパーソナリティー。抜群のスタイルと豊かな表現力で幅広く活動している。ヨガインストラクターの資格も持つ。

◆情報発信

BAYFM78で新番組がスタート!

ちばぎんが協賛するBAYFM78にて、開局より35年間続く歴史ある番組がリニューアルされ、4月より新番組「BAYSIDE FREEWAY-CHIBAGIN SUNDAY CLAPPING」の放送が始まりました。番組で3代目DJを務める奥宮みさとさんからメッセージをいただきました!

この春から新DJとなりました、奥宮みさとです。番組タイトルを引き継ぐことにはプレッシャーもありますが、何代目になっても「のれん」を守り続けることが大切だと思います。千葉県民の方にも満足してもらえる発信を続けていきます!

しっとり! なっとり!

ちばぎんアプリ活用術

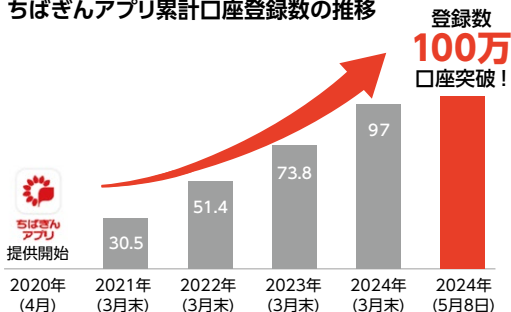
このコーナーでは、ちばぎんが提供する便利なアプリ「ちばぎんアプリ」のお役立ち情報をご紹介します。



ちばぎんアプリ累計口座登録数 100万口座達成!

2020年4月の提供開始から約4年。コロナ禍における外出自粛やスマホで完結する銀行サービスへのニーズが高まる中、機能拡充を進めてきたちばぎんアプリ。税金や公共料金の支払いから投資信託(NISA)、住宅ローンの一部繰上返済など多彩な機能追加を行い、利用者は順調に増加し続け、5月8日に累計口座登録数100万口座を達成しました。今後も利便性の高い機能やサービスをご提供していきます。

ちばぎんアプリ累計口座登録数の推移



ちばぎんアプリのダウンロードはこちら(無料)





今、ちばぎんは

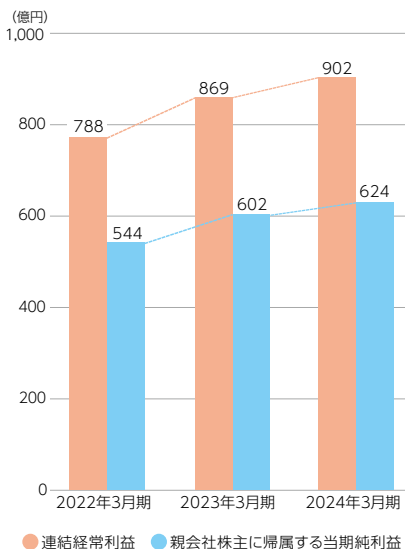
CHIBA BANK NOW

— 2024年3月期 決算のご報告 —

地域に寄り添うエンゲージメント バンクグループをめざして

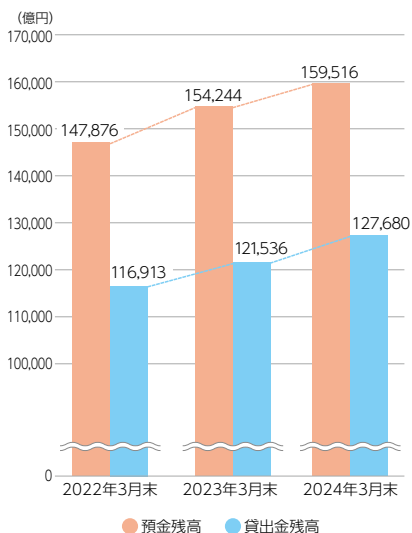
このコーナーでは、2024年5月に発表しました
「2024年3月期決算」の概要についてご説明します。

損益の状況



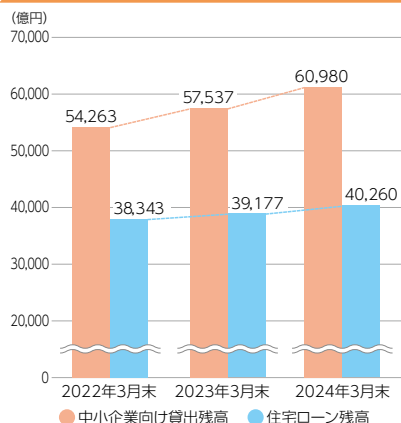
- 連結経常利益は、前年同期比32億円増加の902億円、親会社株主に帰属する当期純利益は、前年同期比21億円増加の624億円となりました。

預金・貸出金の状況



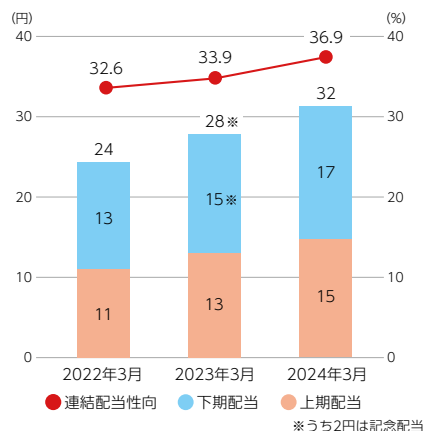
- 預金は、個人預金の増加などにより、前年同期末比5,271億円増加し15兆9,516億円となりました。貸出金は、お客さまのニーズに積極的にお応えしたことにより、前年同期末比6,143億円増加の12兆7,680億円となりました。

中小企業向け貸出・住宅ローンの状況



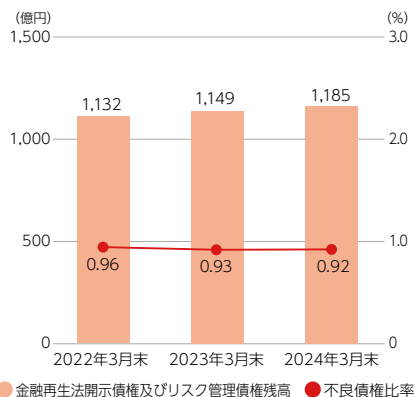
- 貸出金のうち、中小企業向け貸出は、前年同期末比3,442億円増加、住宅ローンは1,082億円増加しました。

株主配当の推移



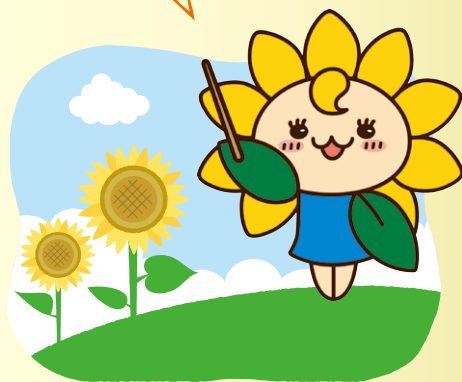
- 株主配当は6年連続増配となり、連結配当性向は36.9%となりました。

金融再生法開示債権及びリスク管理債権の推移



- 金融再生法開示債権及びリスク管理債権残高は、1,185億円となりました。不良債権比率は、0.92%と引き続き低い水準を維持しています。

ちばぎんはこれからもお客さまとの信頼関係を大切に、質の高いサービスの提供に努めてまいります。ぜひ、お近くのちばぎんへお気軽にご相談ください。



詳しくはディスクロージャー誌、または、ちばぎんのホームページをご覧ください。



ちばぎん商店

＼C-VALUEショッピングで使える／

2,000円分のクーポンプレゼント



C-VALUE
ショッピング

下記2ショップのいずれかで使える

2,000円分のクーポンを抽選でそれぞれ5名さまにプレゼント！

<応募期限> 2024年9月30日(月)

ビスコッティ専門店 ^{ピナーシェ} Binasce おすすめBiscotti Sサイズ12個セット

イタリアで修業を積んだ店主が手作りするフィレンツェの伝統菓子「ビスコッティ」。国産小麦100%と40年間完全無農薬で作られた成田の落花生など、厳選した素材を丁寧に焼き上げ、硬すぎず心地よい歯ごたえのお菓子に。アーモンド、いちじく&クルミなど12種の味が楽しめ、贈答品にぴったり。



Sサイズ30g×12種
3,250円(税込)

※注文後7営業日以内に
発送。送料750円～



有限会社ジェリービーンズ 【元氣豚】スペシャルセット

肉質と旨みにこだわり、選び抜いた血統の豚を、専用飼料とストレスを最小限に抑えた環境で育てた千葉県多古町の「元氣豚」。その良質な肉を直営工場加工した、ロース味噌漬、ロース西京漬、煮豚、粗挽きハーブフランク、炙り焼き豚ご飯の素、大粒肉焼売のセット。手軽に至福の味を楽しめます。



ロース味噌漬120g×2枚、
大粒肉焼売300g(50g×
6個入)、他4種
6,980円(税込、送料込)

※注文後5営業日以内に冷凍発送。北海道・九州・沖縄へは別途送料がかかります。



応募方法

[koho2@chibabank.co.jp]宛て、下記メールを送信

- 件名: ラウンジ103号抽選応募
- 本文: ①氏名
②ご希望のショップ(「どちらでも良い」でも可)
③ラウンジについてのご意見・ご感想

※本件以外のお問い合わせには回答できませんのでご了承ください。

当選発表

当選者の方には、お送りいただいたメールアドレスへご連絡いたします(2024年10月中旬ごろを予定)

※クーポンのご利用には「C-VALUEショッピング」への会員登録が必要です。

※このクーポンは、お買い物の金額に関わらずご利用いただけます。

※ご希望でないショップのクーポンが当選する場合があります。



ちばぎん商店

上記商品は、ちばぎんグループの地域商社・ちばぎん商店が運営するECサイト「C-VALUEショッピング」にてご購入いただけます。

問い合わせ先: TEL.043-441-7270

Lounge

読者アンケート実施中！
ぜひご協力をお願いします♪



Lounge
No.103

Lounge [ラウンジ] 月号 No.103
制作・印刷 / TOPPANエッジ株式会社

発行 / 千葉銀行 広報部 〒260-8720 千葉市中央区千葉1-2 TEL.043-245-1111