



協会通信

発行／社団法人 日本民宿協会
〒162-0086
東京都新宿区百人町2-21-4
渡辺ビル2B TEL : 03-5358-9927
E-mail : info@minshuku.or.jp
URL : http://www.minshuku.or.jp/

2013年 ～冬・春合併号～

第35回 通常総会開催

平成24年11月28日、アルカディア市ヶ谷にて、第35回通常総会を開催いたしました。

『法人移行申請』について、一般法人に移行するべく準備を行っておりますが、平成25年11月末日迄の完全移行に向けて、今後も引き続き皆様のご協力の程、宜しくお願い致します。

任期満了に伴い、役員改選が行われました。要職のみお知らせ致します。

会長（新任）

高木 一康（民宿長重郎）

理事長（再任）

原田 勲（ホテルヴィラ道後）

専務理事（再任）

遠藤 栄久（温泉民宿えんどう）

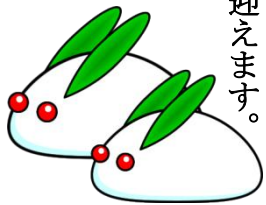
～会長より新任挨拶～

日頃、協会運営にご協力頂きありがとうございます。このたびの第35回通常総会の決議により、会長に就任致しました。

本年は一般社団法人移行という大きな節目を迎えます。さらなる民宿業界・観光業界発展を皆様と共に作り上げ全力を尽くす所存ですので、どんな

事でも構いません、ご意見・提案等を是非お寄せ下さい。

どうぞ宜しくお願い申し上げます。



旬の食材 牡蠣

日本にはおよそ25種類のカキが獲れるそうです。主なものは、広島県の養殖カキで有名な「真牡蠣」をはじめ、有明海などで獲れる「すみのえ牡蠣」（有明牡蠣）、ナガガキ、イタボガキ、ワニガキ、岩牡蠣などがあります。また、世界中にさまざまな種類があり、各地で養殖も盛んに行われています。



＜栄養価と効能＞

『海のミルク』と呼ばれ、完全栄養食品と言えます。

グリコーゲンが肝臓の機能を高め疲労回復を助け、筋肉や脳の働きを活発にします。

鉄や銅などのミネラルを多く含み、貧血予防に効果があります。

タウリンを非常に多く含んでいます。乳酸の増加を防ぎ、スタミナ増強、疲労回復に効果があります。胆汁酸の分泌を促し、コレステロールの上昇を抑える作用や、眼の疲れや、視力の衰えを回復する効果もあるそうです。

● 会員の皆様へ ●

《お知らせ》

後期会費（4月分～9月分）の請求書を同封致しました。ご対応の程、お願い致します。
～経理課～