



JABLAS NEWS

発行日 2018. 1. 1

目次

会社訪問(株式会社テクノスルガ・ラボ 様).....	RMA 常務理事 望月 康平 2
～連載 のんびり薬膳で健康生活～ ◀最終回▶	
冬の特徴と養生法.....	国際薬膳調理師 関 なつき 様 4
～連載 ～弁護士先生のコラム～	
クーリングオフ.....	弁護士法人かながわパブリック法律事務所 北川 靖之 先生 6
見学会レポート パナソニックS Nエバリュエーションテクノロジー株式会社 様.....	7
2018 年度公開セミナー 予定 (WEB サイトにも掲載).....	8
事務局だより.....	9



挿絵:藤井 寛清住職(妙頭寺塔頭十乗院)



株式会社 テクノスルガ・ラボ 訪問記

(一社) RMA 望月康平 記

訪問日:2017年9月19日 14:00～

所在地:静岡県静岡市清水区長崎 330 番地

面会者:望月 淳 代表取締役社長、

八木 宏仁 取締役 品質・環境サポート部マネージャー

9月中旬、残暑による汗を拭いながら、静岡駅から東海道線
上り列車で2つ目の草薙駅で下車し、タクシーで北北東の方角
に10分程移動して、歴史を感じる工場地区に着きました。すぐ
東側が「清水長崎新田スポーツ交流センター」という広々としたラ
ウンドの近くで「テクノスルガ・ラボ」と書かれたブルーの看板を見つけ
ました。看板のある一画は、スレート葺の工場の雰囲気です。少々不
安になりましたが、奥まったところに入り口を見つけて訪問を告げま
した。



ドアが開くと内部は分子生物系の試験所らしい清潔感があふ
れたラボで、取締役の八木様が笑顔で迎えてくださいました。



2階の応接室で望月淳代表取締役にご挨拶をし、株式会
社 テクノスルガ・ラボ の成り立ちや事業についてのご紹介を戴きま
した。

株式会社 テクノスルガ・ラボ は、1997年に株式会社 エヌ
シーアイエムビー・ジャパンとして設立されました。当時、環境対策
事業に携わっておられたところに、微生物菌株保存機関である英
国 NCIMB 研究所 (National Collection of Food,
Industrial and Marine Bacteria Ltd.) のコーディネータか
ら日本での窓口となる提案が有りました。この提案を機会に会社
を立ち上げ、導入した同定手法と独自に導入した技術を融合し、
微生物同定の受託と NCIMB 菌株分譲を事業として創業され
ました。その後、清水区三保にある東海大学海洋学部に産
学官協同の研究センターを設立 (2001年) し、微生物群集
構造解析技術開発や委託研究・共同研究を通じて数々の成
果を上げ、2007年には受託分析専門会社「株式会社 テク
ノスルガ・ラボ」として設立されました。国内唯一の微生物同定専
門の研究支援・分析受託サービス会社であり、微生物同定試
験・分析をベースに、微生物群集構造解析を環境・農業関連、
生物・動物関連分野で展開し、更に最近話題の腸内細菌の解
析、糞便サンプルの取扱い、代謝成分の解析などにもその業務
を拡大されています。試験施設・設備も充実し、最先端の試験
環境の中で微生物の分離・培養から保管までを行い、分析機
器としても顕微鏡類は勿論、次世代シーケンサー、リアルタイム
PCR、LC、LC-MS や MALDI-TOF など最先端の環境が整っ
ています。一方、これらの試験の信頼性の確保のため、ISO
14001 (2003年)、ISO 9001 (2009年) の認証、さら
に ISO/IEC 17025 (2015年) の認定を取得され、技術力
とマネジメントを含めた信頼性の向上に取り組まれています。

お話を伺いながら、このような最先端の試験と施設の外見とのギャップが気になり、施設内の見学をお願いしたところ、快諾をいただきました。2 階は微生物の分離・培養を行う外部と隔離された試験室が並び、清浄な環境の中でたくさんの培養容器に囲まれて、試験員の方々が落ち着いた雰囲気の中で菌の操作や顕微鏡による観察を行っておられました。



培養に用いる最適な培地は、微生物の種類により異なるため、依頼者の指定に従う他、経験から判断して個別に作製しているとのことでした。別の部屋では、培養された容器が整然と積み重ねられています。依頼者の指示や研究目的のために分離した微生物を保存する場合は、真空にしたアンプルに保存しているとのことでした。



「37℃で 2 週間保存後」の復元確認（加速保存試験）を実施することにより、長期間（「5℃で約 10～20 年の保存」に相当するとされている）での保存性を推定することが可能で、安定した冷蔵保存を実施しているとのことでした。1 階は外部から隔離された試験室に、次世代シーケンサーや LC, LC-MS 等の理化学機器が整然と並び、自動化されたシステムで DNA 解析や代謝物の同定等の試験が行われていました。廊下には、これまでに発表された研究成果が、ポスターとして所狭しと並べられており、積極的な開発意欲とスタッフの皆さんのモチベーションの高さを実感しました。また、施設の中には、試験室を拡張した教室が

準備されていて、微生物試験の実技について、培った技術を提供するセミナーの設備まで整っており、微生物試験に対する並々ならぬ高い意識を実感しました。



見学後、2018 年の 2 月 2 日に見学会を受け入れて戴けるとの快諾を戴きました。丁寧なホスピタリティに感謝し、退出しました。2 階から階段を下りていくと、壁に見たことのある壁画とカビの顕微鏡写真が掲載された英文の報文が掲載されていました。よく見ると壁画は高松塚の壁画で、話題となったカビの分析を実施して、新種のカビを特定したことが英国の専門誌に掲載されたものとのこと八木取締役の解説で知りました。驚きの連続の訪問を終えて、建屋から出て振り返ると工場風の外観が何やら輝いて見えました。帰途の新幹線の車窓から見た富士の景観は株式会社テクノスルガ・ラボ様のイメージと重なってとても印象的でした。

【株式会社 テクノスルガ・ラボ様の見学会】

日時：2018 年 2 月 2 日(金)

時間：13:30～(受付 13:00～)

《最終回》

～のんびり薬膳で健康生活～

国際薬膳調理師 関 なつき

今年はいきなり寒気がやってきて、初雪の便りも去年より少し早かったようです。一年中で一番寒いこの季節、冷えによる痛みや疾患も増え、インフルエンザなどの風邪も猛威をふるいます。しっかり養生して抵抗力をつけ、病邪を寄せつけない身体を作りましょう。

【冬の特徴と養生法】

暦の上では、冬とは立冬（11/7ごろ）から立春（2/3ごろ）までの期間をいいます。草木も枯れ、動物たちも冬眠する冬は、人も身体をなるべく休ませたほうが良い時期です。睡眠時間をなるべくゆとりとり、たくさん汗をかくような激しい運動は控えめにしましょう。

中医学では、人が成長したり生命活動を維持する為のエネルギーを『精』と呼びます。『精』は『腎』に蓄えられると中医学では考えますので、生命活動が活発になる春に備えて、冬は『腎』を養うことがポイントとなります。

また、寒気によって気血の循環も悪くなると、冷えや関節の痛み、筋肉のこわばりや高血圧、さらには心臓脳疾患などの発病率も高まります。服装も暖かくして過ごすのはもちろんのこと、食生活も身体を温めるものを摂って、気血の巡りを良くすることが大事です。さらに冬は空気も乾燥するので、喉の痛みや咳、皮膚の乾燥によるかゆみなどの症状も多くなります。体内水分を補充させ、皮膚にも内側から潤いを与えるような飲食物を積極的に摂りましょう。

★冬に良い食材

・腎を養うもの

黒米、黒豆、黒胡麻、小麦、カシューナッツ、キャベツ、ブロッコリー、マッシュルーム、サツマイモ、卵、貝類、海老、蟹、うなぎ、うに、すっぽん、鶏レバー、豚肉、ブルーベリー、プルーン、ぶどう など

・気を巡らせ血流をよくするもの

そば、らっきょう、玉ねぎ、ピーマン、みかん、ジャスミン、酒、ワイン、ウイキョウの種（フェネル）、八角 など

・身体に潤いを与えるもの

山芋、黒豆、かぶ、木耳、百合根、にんじん、いか、鱈、鴨肉、豚肉、卵、キウイフルーツ、りんご、いちご、豆腐、牛乳、チーズ、ヨーグルト、白ワイン など

・臓腑を温め寒気を散らすもの

にら、ねぎ、唐辛子、黒砂糖、山椒、シナモン、生姜 など

お正月など、冬に蟹を食べる機会も多いかと思いますが、実は蟹はとて身体を冷やす食材です。

蟹酢に生姜を入れたり、食後に黒砂糖湯に生姜のしぼり汁を入れたものなどを飲むと、体内の冷えを防ぐのでおすすめです。

冬の簡単薬膳レシピ♪

鶏肉団子とねぎの豆乳味噌スープ



気を補い、お腹からじんわり温めて体内の寒気を取り除きます。

<材料 4 人分>

鶏胸ひき肉 300g
 生姜（すりおろし） 1片分
 酒 大さじ1 塩 小さじ1/2
 ごま油 大さじ1
 長ねぎ 2本
 鶏がらスープ 600cc
 味噌 大さじ1強
 豆乳 200cc
 醤油 適宜
 陳皮（無ければゆずの皮の千切り） 適宜

作り方

1. 鶏ひき肉に、すりおろした生姜、塩、酒を入れて粘りが出るまでよくこね混ぜる。
長ネギは斜め薄切りにする。
2. 鍋にごま油をひき、長ネギの白いところだけをしんなりするまで炒める。
鶏がらスープを入れ、沸騰したら1のひき肉を3センチぐらいの団子にして加える。
3. 鶏団子が煮えたら味噌を溶き入れ、豆乳とねぎの青いところを加えてひと煮立ちし、火を止める寸前に陳皮を加えて器によそう。
(ゆずの皮の場合は器によそってから上にあしらう)

鶏肉 甘/温	補気、益精、食欲不振、冷えによるゲップ、
ねぎ 辛/温	散寒、補陽、健脾、冷えによる感冒
生姜 辛/温	散寒、健脾、解毒、冷えによる感冒、冷えによる下痢、食欲不振
味噌 甘鹹/温	腹の冷え、二日酔い、解毒
豆乳 甘/平	鎮咳、口渴、身体を潤す、貧血
陳皮 辛苦/温	理気、燥湿、嘔吐、下痢、消化不良、胸苦、多痰

今回で連載頂いていた薬膳コラムは終了です。2年間執筆いただきましてありがとうございました。薬膳の事に少しでも触れることが出来ました。今後のご活躍をお祈りしております。

～弁護士先生のコラム～

クーリングオフ

弁護士法人かながわパブリック法律事務所

弁護士 北川靖之

(クーリングオフとは？)

クーリングオフという言葉聞いたことがある方は多いと思います。その意味について、どの程度、ご存知でしょうか。

知人に聞いたところ、高価な布団などを売りつけられたような場合に、契約を解除できること、といった答えが返ってきました。同じようなイメージを持っている方も多いと思います。

そもそも、クーリングオフの英語表記は「Cooling Off」。日本語では「頭をひやすこと」といった意味です。すなわち、頭を冷やして考えて、やっぱりやめようとなったときに、契約を解除できる制度といえます。

通常、契約の解除は、契約当事者の一方が義務を履行しない場合に、他方当事者に認められています。クーリングオフは、相手方の義務の不履行がない場合でも、契約を解除できる点が特徴です。

(クーリングオフの導入)

クーリングオフは、どんな場合にでも認められているわけではありません。「よく考えたら、やっぱりイヤ」という理由での解除が無制限に認められると、契約社会が崩壊してしまうからです。

クーリングオフ制度の導入は、1972年にさかのぼります。当時、訪問販売により、百科事典セットなどの高価な商品を、分割払い（当時は「月賦」とも呼ばれていました。）で購入させられてしまうという「被害」が増加していました。「被害」といっても、その値段で、そのセットを購入する契約を締結したのは事実ですから、ストレートに「被害」は言えないかもしれません。しかし、その契約に不満を持つ消費者が多かったのも確かなわけです。そこで、割賦販売法（以下、「割賦法」）の規制の一部として、店舗外の割賦販売契約に対するクーリングオフ制度が設けられました。

訪問販売による割賦払い契約にクーリングオフが認められているのには、二つの理由があります。一つは、契約を締結したくない場合、あるいは少し考えてから決断したいという場合に、客が店舗から立ち去るという方法を選択できないからです。もう一つは、毎月の支払額が少ないために、長期にわたる分割払いの負担を、客が十分に理解できないまま契約してしまう場合があるからです。そこで、契約してしまった人に「頭を冷やす」機会と契約を解除する権利を与えて、消費者保護を図ったのがクーリングオフの制度なのです。その後、1976年、訪問販売法が制定されます。訪問販売、連鎖販売取引について、クーリングオフが可能になりました。連鎖販売取引とは、俗にいう「マルチ商法」のことです。

マルチ商法の特殊性は、仕組みが複雑であることに加えて、商品代金以外の特定負担があることです。仕組みを十分に理解し、特定負担の妥当性を検討するための機会を付与するためにクーリングオフ制度が導入されています。

(クーリングオフの拡大)

さらに、1988年、訪問販売法が改正され、クーリングオフ制度の適用範囲が拡大されました。

まず、クーリングオフが認められる商品の種類が増えました。豊田商事事件などの影響も踏まえて、金地金（きんじがね）、貴金属、絵画などが追加されました。

また、商品の売買に加えて、役務、権利を対象とする契約にも、クーリングオフが認められることになりました。役務とは、いわゆるサービスのことであり、具体的には、シロアリ駆除やエステの施術などが該当します。権利の具体例は、ゴルフ場の会員権などです。

さらに、現金払いの取引にも、クーリングオフが認められるようになりました。現金払い取引の場合、取引成立の際に、契約当事者双方の義務が履行されますので、通常、解除の余地がありません。したがって、クーリングオフにより、商品と代金を交換することになります。

このように、訪問販売法は、順次、規制の分野を広げていきました。1996年には、電話勧誘販売に対する規制が新設され、1999年には、英会話教室などの特定継続的役務提供に対する規制が新設されました。さらに、2000年には、内職商法などの業務提供誘引販売契約に対する規制が新設され、これに伴い、特定商取引法（以下、「特商法」）に名称変更されています。

そして、2008年の特商法改正により、訪問販売、通信販売、電話販売の指定商品・指定役務制度が撤廃され、原則として、すべての商品・役務について、規制が及ぶこととなりました。

さらに、2012年の特商法改正により、貴金属を安く買いたたくといった訪問購入に対する規制も新設されました。

(クーリングオフ可能な期間)

クーリングオフは、クーリングオフが可能であることが記載された法定書面の交付から数えて、8日から20日以内に行う必要があります。具体的な日数は、それぞれ法律で定められています。

逆にいえば、法定書面を交付しなかったり、法定書面に不備があったりする場合には、クーリングオフ可能期間が、いつまでたってもスタートしないこととなります。その場合、いつまででもクーリングオフが可能です。

とはいえ、クーリングオフは時間との闘いであることも事実。弁護士への相談は、お早めに。

第 21 回試験所見学会(2017.12.15)

パナソニック S N エバリュエーションテクノロジー株式会社 様

12月15日(金)に第21回見学会を昨年もご協力いただきました「パナソニック S N エバリュエーションテクノロジー株式会社」様で開催いたしました。

まず初めに細井代表取締役社長様にご挨拶と会社の概要をスライドを使用しながらご説明いただきました。その後、中村部長様の案内で見学会がスタートしました。



会社概要の説明

今回の見学会では、EMC 大型 10m電波暗室→計測標準室→包装試験所の順で見学しました。

まず始めに、10m電波暗室に向かいました。

29m(D)×21m(W)×9m(H)の部屋に電波吸収体と呼ばれるピラミッドの様な物体が側面、天井にあり、製品からの電波のエミッション・イミュニティーの測定するそうです。



電波暗室内での集合写真

次に、計測標準室です。こちらは土足禁止で、エアシャワーを浴び、温度・湿度が厳格に保たれている計測室を外から見学いたしました。

最後に包装貨物試験所を見学しました。

こちらでは、製品を梱包した状態で振動・衝撃・傾斜落下の検査をしているそうです。



動電式振動試験



落下衝撃試験

坂から斜めに落下する時の衝撃試験



全ての見学が終わった後は、自己紹介をして、時間の許す限り中村部長様へ皆様質問をしておりました。

とても、盛況の内に終了いたしました。

改めて、今回ご協力いただきました、パナソニック S N エバリュエーションテクノロジー株式会社様に心より御礼申し上げます。

RMA(旧 JABLAS) 2018年度公開セミナー 開催予定表



<http://rma.tokyo>

2017.12.21
現在

No.	公開セミナー・講演会	会場	受講料 (消費税別)		2018年度											
					2018年						2019年					
					上期						下期					
					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
規格解説セミナー					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1	第24回 ISO/IEC 17025 規格解説セミナー: 改定についての解説(大阪)	大阪	¥21,000	¥43,200	4/17											
2	第25回 ISO/IEC 17025 規格解説セミナー: 改定についての解説(東京)	東京	¥21,000	¥43,200		5/10										
3	第26回 ISO/IEC 17025 規格解説セミナー: 改定についての解説(東京)	東京	¥21,000	¥43,200			6/5									
4	第27回 ISO/IEC 17025:2017 規格解説セミナー(大阪)	大阪	¥21,000	¥43,200				7/3								
5	第28回 ISO/IEC 17025:2017 規格解説セミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200					8/7							
6	第29回 ISO/IEC 17025:2017 規格解説セミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200						9/11						
7	第30回 ISO/IEC 17025:2017 規格解説セミナー(大阪)	大阪	¥21,000	¥43,200							10/11					
8	第31回 ISO/IEC 17025:2017 規格解説セミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200							●					
9	第32回 ISO/IEC 17025:2017 規格解説セミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200								●				
10	第33回 ISO/IEC 17025:2017 規格解説セミナー(大阪)	大阪	¥21,000	¥43,200									●			
11	第34回 ISO/IEC 17025:2017 規格解説セミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200											●	
12	第35回 ISO/IEC 17025:2017 規格解説セミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200												●
内部監査員養成セミナー					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
13	第4回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(東京)	東京	¥43,200	¥85,400				7/10 11								
14	第4回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(大阪)	大阪	¥43,200	¥85,400				7/31 8/1								
15	第4回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(東京)	東京	¥43,200	¥85,400					8/28 29							
16	第5回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(大阪)	大阪	¥43,200	¥85,400						9/19 20						
17	第5回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(東京)	東京	¥43,200	¥85,400							10/4 5					
18	第5回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(大阪)	大阪	¥43,200	¥85,400								11/1 2				
19	第5回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(東京)	東京	¥43,200	¥85,400								●				
20	第5回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(東京)	東京	¥43,200	¥85,400									●			
21	第5回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(東京)	東京	¥43,200	¥85,400										●		
22	第5回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(大阪)	大阪	¥43,200	¥85,400											●	
23	第5回 ISO/IEC 17025:2017 ラボラトリーのための内部監査員養成セミナー(二日)(東京)	東京	¥43,200	¥85,400												●
不確かさセミナー					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
24	2018年版 不確かさにおける基礎から応用までセミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200				7/5								
25	2018年版 不確かさにおける基礎から応用までセミナー(大阪)	大阪	¥21,000	¥43,200				7/24								
26	これで納得! 2018 GUM 不確かさセミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200							10/2					
27	これで納得! 2018 GUM 不確かさセミナー(大阪)	大阪	¥21,000	¥43,200								10/16				
28	第3回 基本モデル事例で理解する不確かさ演習セミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200									●			
29	イチからはじめようモンテカルロ計算による不確かさ評価(東京)	東京	¥21,000	¥43,200											●	
食品・微生物分野セミナー					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
30	第8回 食品・生化学試験所のための内部監査員養成セミナー基礎編(東京)	東京	¥21,000	¥43,200		5/23										
31	第9回 食品・生化学試験所のための内部監査員養成セミナー演習編(東京)	東京	¥21,000	¥43,200			6/29									
32	HACCP対応のための微生物試験(半日)(東京)	東京	¥10,000	¥21,000								11/30				
33	微生物試験におけるバリデーションセミナー(大阪)	大阪	¥21,000	¥43,200			6/15									
34	微生物試験におけるバリデーションセミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200				7/20								
35	微生物試験における不確かさセミナー(半日)(東京)	東京	¥10,000	¥21,000						9/14						
36	食品・理化学試験/バリデーションと不確かさセミナー(大阪)	大阪	¥21,000	¥43,200			5/16									
37	食品・理化学試験/バリデーションと不確かさセミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200				6/22								
臨床分野セミナー					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
40	第10回 ISO 15189 規格解説セミナー(大阪)	大阪	¥21,000	¥43,200		5/24										
41	第11回 ISO 15189 規格解説セミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200			6/28									
42	第4回 臨床検査室のための内部監査員養成セミナー基礎編(東京)	東京	¥21,000	¥43,200				7/26								
43	第12回 ISO 15189 規格解説セミナー(東京)	東京	¥21,000	¥43,200						9/29						
44	第2回 SOP(標準作業手順)作成セミナー(半日)(東京)	東京	¥10,000	¥21,000							10/25					
45	第6回 臨床検査室 臭い! 不確かさセミナー —測定不確かさの検定のコツと留意点—(東京)	東京	¥21,000	¥43,200									11/27			
試験技術セミナー					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
46	第5回 マイクロピペットによる精度管理セミナー	神奈川県	¥21,000	¥43,200			6/8									
47	第10回 マイクロピペットによる精度管理セミナー	神奈川県	¥21,000	¥43,200						9/28						
48	第4回 その「測定数値」を説明できますか? —試験から不確かさ、内部校正まで—(半日)(東京/New!)	東京	¥10,000	¥21,000		5/15										
49	第5回 その「測定数値」を説明できますか? —試験から不確かさ、内部校正まで—(半日)(東京/New!)	東京	¥10,000	¥21,000							10/23					
50	第6回 その「測定数値」を説明できますか? —試験から不確かさ、内部校正まで—(半日)(東京/New!)	東京	¥10,000	¥21,000											2/19	

★ 下期の日程は決まり次第記載いたします。

事務局だより

★JAB 主催の ISO/IEC 17025 改定説明会が下記の日程で開催されます。(聴講費は無料)

詳細は JAB の WEB サイト(<https://www.jab.or.jp/news/2017/1117001.html>)をご覧ください、お申込み下さい。

会場によっては既に満席や残り僅かな残席の場合もございますのでご了承ください。

参加の優先順位は、JAB で認定を取得している、もしくはこれから申請予定の試験所・校正機関の皆様となっておりますので、それ以外の方々の参加をお断りする場合がございます。ご了承ください。

記

東京会場 JAB 会議室：2018 年 1 月 26 日(金)……定員 50 名……**満席(受付終了)**

東京会場 きゅりあん(品川区立総合区民会館) 小ホール：2018 年 1 月 30 日(火)……定員 250 名**満席(受付終了)**

京都会場 京都リサーチパークバズホール：2018 年 2 月 13 日(火)……定員 250 名(**残り僅か**)

時間：すべて共通 13:00~17:00(受付:12:00 より)



以上

編集
後記

新しい事務所に移動して、1 年が経ちました。セミナー会場も以前より狭くなり、受講生の皆様にはご不便をおかけしております。

以前の事務所よりお弁当販売している所が少なく、昼食時には苦勞をしておりますが目黒川沿いの精肉店の“岸商店”や鶏肉専門店の“信濃屋”のお弁当は事務局内で美味しいと評判です。

是非、セミナーにお越しの際にお試しください。

皆様にとって良き 1 年になることを祈念いたします。本年もよろしくお願ひ致します。

事務局 吉田 基子

著作権は執筆者、所有権は RMA に有ります。

RMA に許可なく使用・転載・コピーを禁じます、会員様の組織内ではご自由にご閲覧下さい。

発行／一般社団法人 RMA (旧 JABLAS) 東京都品川区西五反田 1 丁目 11-1 アイオス五反田駅前ビル 502 号室

電話 03-6417-3400 Fax 03-6417-3401 メール jimukyoku@rma.tokyo <http://rma.tokyo>