

総研 なび

2021 Vol.30



イメージキャラクター
SOKEN 君

Video conference

MARSH SOKEN
マーシュ総研株式会社

新しい時代を見据えて、 マーシュ総研は 個・組織共に成長し続けます！

いつもご愛顧いただき、誠にありがとうございます。
マーシュ総研では、引き続き新型コロナウイルスの拡散防止を目的として、在宅勤務、時差出勤、マスク着用、アルコール消毒液による手指の消毒、対面時のアクリル板の設置等により、新型コロナウイルス感染拡大の防止に努めるとともに、新たに、抗原検査キットの導入、営業スタッフには携帯用消毒ジェルを配布するなど、出来る限りの対策に取り組んでおります。さらに、アフター・コロナを見据えた業務改革と位置づけ、web面談や社内会議のオンライン化も加速させており、安心・安全に業務に集中できる体制を整えております。

「総研なび」最新号では、「“新型コロナ”を踏まえたマーシュ総研の新たな取り組みについて」や「目の健康を守る“デイリーケア”」「スマホやパソコンからお客自身で手続きが出来る最新の保険商品」「総研クッキング」「レストラン紹介」など、有用な内容をご紹介しますので、ご活用いただけますと幸いです。

さて、マーシュ総研は、本年創業49年目となり、お客様で間もなく50年を迎えることとなります。創業者である父や二代目見からのDNAである「チャレンジ精神」を持ち続け、常に時代の変化を捉え成長を続けていきたいと考えております。「チャレンジ精神」はいつしかマーシュ総研の企業文化となり、私自身はもちろん、スタッフ一人一人が「挑戦」を意識しております。それは、「ご支持していただけるお客様があつてのこと」、「成長を実感できるフィールドがあつてのこと」だと感じております。

この度の2021年1月の社名変更も、今後のマーシュ総研の成長を考えた上で決定致しました。

約50年にわたり地元のお客様にきめ細かなサービスを提供し、成長してきたマーシュ総研。これからも既存のサービスは変わらずご提供しつつ、これまで培ってきたノウハウを活かしながら、日本で唯一となる中小・中堅企業専門の保険リスクコンサルティング会社になる覚悟でおります。

世界的なリーディングカンパニーであるマーシュの一員としてさらなる高みを目指してまいります。

今後とも、マーシュ総研株式会社をどうぞ宜しくお願い申し上げます。



代表取締役
清岡 義教

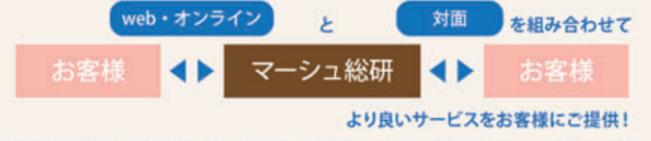
重要：メールアドレス変更について

2021年7月12日より、弊社のメールアドレスを@hokensoken.comから@marsh.comに変更いたしました。新しいメールアドレスからのメールを受信されましたら、ご登録の変更等よろしくお願い申し上げます。なお、旧アドレスへ送っていただいたメールは受信確認いたしております。

“新型コロナ”を踏まえた マーシュ総研の新たな取り組みについて

マーシュ総研では、コロナ禍においてもより良いサービスをお客様にご提供するため、対面とWeb・オンラインを組み合わせたハイブリッドな環境の構築に取り組んでいます。感染防止対策を徹底しながら、お客様のご都合に合わせて、ご訪問やZoomを利用したオンライン面談等をご提供させていただきます。社内会議においてはZoomを活用して自宅等から参加も可能とし、感染対策と在宅勤務等の多様な働き方へも対応をすすめています。さらに、本年度もオンラインセミナーを多数開催し、変わりゆく企業のリスクマネジメントや働き方改革などの情報提供を行っております。

また、国内最大規模のWebでおこなう経営者セミナーに参加する等、Web・オンライン・動画などを活用したマーケティングオートメーションを今後も積極的に取り入れていきます。



社内感染予防について
感染の予防と拡大防止のため、手洗いの励行やオフィス内の消毒液配置に加えて、携帯用消毒液を営業スタッフに配布し、安心・安全な訪問を実施いたしております。また、医療機関を速やかに受診できない夜間等の発熱に備えて、全従業員に新型コロナウイルス抗原検査キットを配布し、従業員の不安を減らすよう取り組んでいます。



東京オフィスに移転

東京オフィスを東京ミッド・タウン(六本木)に8/1に移転いたしました。マーシュ・ジャパンと同じ場所にて業務を行う事で、連携を深めより一層のシナジー効果を発揮し、お客様へより良いサービスをご提供してまいります。

健康経営優良法人2021に認定

「健康経営優良法人2021」の認定を経済産業省から受けました。共に働くスタッフの健康管理を経営的な視線で積極的に取り組んでいる企業として、社会的評価を頂きました。



事業継続力強化計画に認定

事業継続力強化計画を策定し、近畿経済産業局より中小企業等経営強化法第50条第1項の規定に基づき認定を受けました。①自然災害発生時において、社員及びそのご家族の安全及び生活を守る②保険金の迅速な支払を通して、お客様の1日でも早い事業活動の再開及び日常生活への復帰を促すことで、地域貢献へつなげる、の2点を目的として、事業継続力強化に取り組んでまいります。



新しい仲間が増えました



日々変わっていく社会情勢を踏まえたお客様への有益な情報提供、ならびに保険を活用した安心を提供できるように日々努力してまいります。よろしくお願いたします。

好きな言葉 ピンチはチャンス！
趣味 ゴルフ

総研クッキング：免疫力アップ特別編 2

免疫力が低くなるとされる変異ウイルス（デルタ株など）の感染拡大が危惧されるこの夏に向けて、玉ねぎ・にんにく・にんにく・しょうが・香辛料などをたっぷり使ったレシピを総研クッキング：免疫力アップ特別編2としてご紹介！

- ONION** 玉ねぎに含まれる成分、硫化アリルには免疫力を高める作用があるそうです。
- TURMERIC** 肝臓の強化、抗酸化作用などに加えて、免疫力を高める効果も報告されています。
- GINGER** 抗バクテリア作用をはじめ、免疫力を高める効果があるとされています。
- TOMATO** 免疫力のアップを期待できるビタミンCが豊富に含まれています。
- GARLIC** 体を温める作用、抗炎症作用をはじめ、免疫力を高める効果が期待できるそうです。

本格ビーフキーマカレー



- 所要時間 約60分
- 食材(4人分)
- | | |
|-----------------|-------------------|
| 牛ひき肉……………400g | カルダモン……………4粒 |
| 玉ねぎ……………1個 | クローブ……………2粒 |
| にんにく……………1/2本 | クミンシード……………小さじ2 |
| ヨーグルト……………大さじ2 | マスタードシード……………小さじ2 |
| トマト……………1個 | 鷹の爪……………1本 |
| 生姜……………2片 | 月桂樹の葉……………1枚 |
| ニンニク……………2片 | ガラムマサラ……………小さじ2 |
| 塩……………小さじ2 | ブラックペッパー……………小さじ2 |
| 水……………適量 | ターメリック……………小さじ4 |
| サラダ油……………大さじ2 | コリアンダー……………小さじ2 |
| シナモンティック……………1本 | チリペッパー……………小さじ1.5 |
| | パプリカパウダー……………小さじ2 |
- 作り方
- 玉ねぎを粗みじん切りにカット、にんにく・ショウガ・ニンニクはすりおろしておく。
 - 鍋にサラダ油とホールスパイスを入れて中火で焦がさないように炒める。(テンパリング)
 - ホールスパイスの香りが油に移ったら玉ねぎ(約8割)を投入、キツネ色になるまで中火で炒める。
 - トマト、パウダースパイス、ショウガとニンニクを投入。
 - にんにく、牛ひき肉、玉ねぎ(残り)、ヨーグルト、塩を投入し軽くかき混ぜたら、フタをする。
 - 水分量に応じて適量の水を投入し、焦げ付かないようかき混ぜながら煮込む。
 - 水分が程よく飛んだら、盛り付けて完成。



玉ねぎのアチャール



- 所要時間 約20分
- 食材(4人分)
- | | |
|----------------|---------------|
| 玉ねぎ……………1個 | こめ油……………100cc |
| しょう油……………100cc | レモン……………1/2個 |
- ※写真の玉ねぎは大きいため1/2個を使用(通常サイズS51個)。
- 作り方
- たまねぎをざく切りする。
 - ボウルにカットした玉ねぎとしょう油とこめ油を入れて混ぜ合わせる。
 - レモンをしぼり、混ぜ合わせる。
 - ボウルにラップをして冷蔵庫へ入れる。
 - 15分程度で馴染むので、盛り付けて完成。※冷蔵庫で寝かせる時間を延ばすと、より味が染み込みます！

目の健康を守る“デイリーケア”

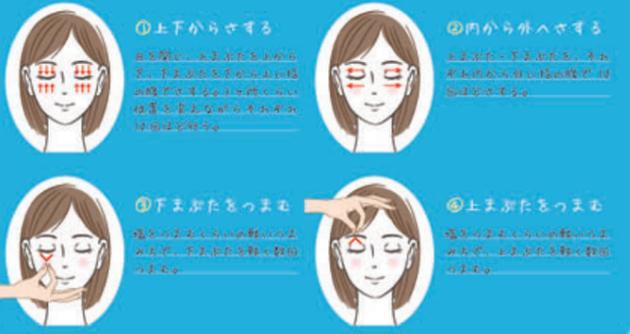
スマートフォンやパソコンの長時間使用など、現代の生活は目に負担がかかりがち。目の健康を守る生活習慣を心がけましょう。今回は、簡単にできる目のケア(マイボーム腺マッサージ)もご紹介いたします！

まずは目のお疲れ度チェック！
当てはまる項目にチェックを。項目数が多いほど、目が疲れている可能性が高いと考えられます。

パソコンを 使っている時 間が長い	生活の中で スマホを よく使 わない	長時間、同じ 姿勢で過 ぎるこ とが多い
室内にいる時 間が長い	目が乾くこ とがよく ある	韓国な眉こ り・腫れが たまに ある
		健康診断で高 血圧・高血 糖などを 指摘され た

マイボーム腺マッサージ

詰まりを解消して涙管を空っぽに！



MARSH SOKEN

マーシュ総研株式会社

本社 〒630-8014 奈良市四条大路2-2-12
電話0742-33-2377(代) FAX 0742-35-3412

大阪 〒530-0001 大阪市北区柳田2-2-22 ハービスENTオフィスタワー24F
電話06-7670-7950(代) FAX 06-7670-7979

東京 〒107-6216 東京都港区赤坂9-7-1 ミッドタウン・タワー
電話03-6864-9940(代) FAX 03-6864-0500

京都 〒602-8157 京都市上京区千本通丸太町上る小山町876-2
電話075-366-3516(代) FAX 075-366-3546

フリーダイヤル ☎0120-35-8755 フリーファックス ☎0120-35-8756
www.marshsoken.com 総研Facebook 随時更新中!

※お客様の住所変更等がございましたらお申し出下さい。
又、「総研なび」の送付をご希望でない方は弊社までお問い合わせ下さい。適切に封定させていただきます。



入院期間が短く、1日あたりの医療費は高額化の時代に！ 入院日額の補償だけじゃ足りない？！

入院は、事故のようなもの。予期せぬ災難は、家族にも重い負担をかけます。
だからこそ、治療費や家族を支える充実した補償が必要です。



入院日数は短期化、
入院1日あたりの医療費は高額化しているため、
従来の日額型医療保険では、
全額補償されるか分からない・・・

スマホでピタッと充実保険 入院パスポート

「入院パスポート」は健康生活サポート保険のペットネームです

入院パスポートの主な特長>>

- 予測不能な入院の治療費をピタッと最大50万円(月額)までお支払い
最大50万円(月額)は入院治療費用特約3型の場合です
- 入院の治療費以外のお金や家族の負担も解決
- 告知いただくのは5項目のみ
- スマホ完結でストレスなく手続き完結
- スマホで保険金請求後最短30分、原則24時間以内支払い
(※)書類の確認や書類の審査などで、24時間以内にお支払いできない可能性があります
- 個室などで入院した際の差額ベッド代も補償可能(1日あたり1万or2万円限度)

※保険金請求につきまして、お客様ご自身で専用サイトもしくは専用ダイヤルにご連絡ください
※本商品は、クレジットカード決済のみとなっております
※詳細は、右側にある2次元コードもしくは担当者までご確認ください

商品の詳細やお手続きは、こちらの2次元コード
もしくは下記のURLからご確認ください。

URL: <https://www.marshsoken.com/estimate/>



まずはご相談ください！！

詳しくは取扱代理店営業担当者、または
下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

ライフ・コンサルタント



通話料 無料 0120-35-8755

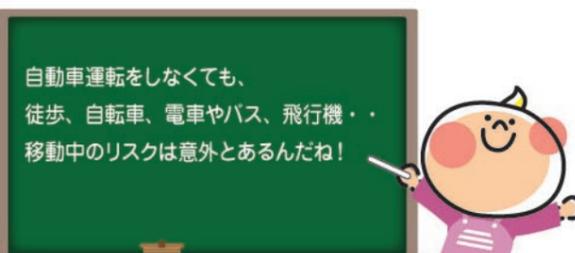
引受保険会社：損害保険ジャパン株式会社
取扱代理店：マーシュ総研株式会社 奈良市四条大2-2-12 電話0742-33-2377
受付時間：平日：午前9時から午後5時まで(土・日・祝日・年末年始は、お休みさせていただきます)
こちらは概要のご案内となります。
詳しい内容については引受保険会社または取扱代理店までお問い合わせください。

SJ21-04428 (2021年7月20日作成)

マイカーを手放した人も、マイカーを持たない人も 自動車を運転しなくても発生する移動中の事故リスクを幅広く補償！

近年、CASE※1およびMaaS※2の進展によるモビリティサービスの利便性の向上や「所有から使用へ」というお客さまの価値観の変化、そして少子高齢化などの社会環境の変化に伴い、マイカーを手放す人、マイカーを持たない人が増加されると予想されます。これまでは自動車保険商品を通して、クルマを所有するお客様へ安心を提供してまいりましたが、今後は「マイカーを持たないお客様」にも安心を提供できる商品として「UGOKU」をおすすめします。

※1 Connected(コネクティッド)、Autonomous(自動運転)、Shared&Services(シェアリング)、Electric(電気自動車)の頭文字を取ったもの。
※2 Mobility as a Serviceの略。出発地から目的地までの移動コースに対して最適な移動手段をシームレスに一つのアプリで提供するなど、移動を単なる手段としてではなく、利用者にとっての一元的なサービスとして捉える概念。



移動の保険 UGOKU

★「UGOKU」はドライバー保険に「移動に関する特約」を付帯した契約のペットネームです。

UGOKUの主な特長>>

- 第三者への賠償など、移動中の事故をカバーする特約を自動セット
- お得でわかりやすい保険料
- スマホやパソコンからお客さま自身による簡単手続き

※事故連絡等につきまして、お客様ご自身で専用(LINE)アプリもしくは専用ダイヤルにご連絡ください
※本商品は、クレジットカード決済のみとなっております
※クルマを運転される場合は、「乗るピタ!」のお申込みも可能です
※詳細は、下部にある2次元コードもしくは担当者までご確認ください

商品の詳細やお手続きは、こちらの2次元コード
もしくは下記のURLからご確認ください。
URL: <https://www.marshsoken.com/estimate/>



詳しくは取扱代理店営業担当者、または
下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

通話料 無料 0120-35-8755



引受保険会社：損害保険ジャパン株式会社
取扱代理店：マーシュ総研株式会社 奈良市四条大2-2-12 電話0742-33-2377
受付時間：平日：午前9時から午後5時まで(土・日・祝日・年末年始は、お休みさせていただきます)
こちらは概要のご案内となります。
詳しい内容については引受保険会社または取扱代理店までお問い合わせください。

SJ21-04151 (2021年7月20日作成)

コロナ禍に頑張るお店だからこそ応援したい！ 新規開店・リニューアル特集！

front

—フロント—



城山台の入口に移転OPEN。
気持ちよいロケーションの
イタリアンカフェレストラン！

南山城村から2020年7月に移転OPENしたfront。ガラス張り開放感のある店内やテラス席から眺められる景色の美しさに目を奪われます。“ちゃんと手をかけて作った料理を近所の子供達にも味わっていただき、将来自分の地元を好きになってもらいたい!”そんな想いを持つ店主はBBQインストラクターの資格も持っているそう。ドッグランなども造りたいそうで、これからの展開がますます楽しみです！

front

〒619-0128 京都府木津川市城山台13-37 TEL / 0774-66-4541
営業時間 / 11:30-23:00 ※最新の営業時間はSNSの投稿をご確認ください。
定休日 / 日曜日、第1第3月曜日 HP / <https://www.instagram.com/frontisbackyard/>

肉炭馨 和衷

—にくすみか わちゅう—



心温まるおもてなしと確かな技術の北新地の割烹。メインの肉料理がまた絶品！

2019年12月にオーナーチェンジによるリニューアルオープンをした肉炭馨和衷。数多くの名店が集まる北新地において、型に捕らわれない拘りの割烹料理を提供してられます。旬の食材を用いた焼きハス、その日の美味しい魚を使ったお造り等の逸品料理、メインには備長炭の炭火で焼いた和牛肉と充実したお料理の数々が続き、楽しく満足度の高い時間を過ごすに違いありません。大切な方とぜひ行きたいですね！

肉炭馨 和衷

〒530-0002 大阪府大阪市北区會館橋新地1丁目3-3 好陽ビル202
TEL / 06-7182-6860 営業時間 / 17:30~23:00
定休日 / 日・祝 HP / <http://wacyu29.jp/>

フルーツ大福 まる姫 南森町店

—まるひめ—

1mmの薄皮に
こだわり抜いた
高級フルーツ大福

2020年12月オープンのフルーツ大福まる姫。お店の名前は、女性が喜んだ顔、女性の笑顔大切にしたい。そんな気持ちが込められているそうです。全国各地から仕入れる、その時一番おいしいフルーツ、保存料不使用にこだわり甘さと水分量を極力抑えて白豆本来の風味を残す特別な配合・製法の白餡、1mmという薄皮にこだわった求肥、3つの黄金バランスを大切にされておられます。贈答や手土産など様々なシーンで重宝しそうな高級フルーツ大福、ぜひチェックしてみてください！



フルーツ大福 まる姫 南森町店

〒530-0054 大阪府大阪市北区南森町2丁目1-21 エスケートラスタビルディング1F
TEL / 06-6131-0202 営業時間 / 9:00-19:00
HP / <https://maruhime-daifukumochi.com/> 定休日 / なし

高級食パン専門店 ルビーをつけながら

泉大津市田中町に
こだわりの
高級食パン専門店誕生！

まるでルビーをつけてドレッシングしたような気分です、食パンで始める素晴らしい1日です！というコンセプトのもと、グラスフェッドバターやスペイン産のローズマリー蜂蜜を使用することで華やかで上品な香りと味わいを表現した食パンです。お電話もしくはLINE公式アカウントからの事前のご予約がおすすめです。また地方への発送も承っております。是非、贈り物などにもご利用ください。詳しくはHPをご覧ください。

高級食パン専門店 ルビーをつけながら

〒595-0062 大阪府泉大津市田中町5番15号フジミビル1F TEL / 0725-20-6288
営業時間 / 9:00-18:00 ※パンがなくなり次第終了
HP / <https://ruby-with-pan.com>
定休日 / 不定休

SJ21-04428 (2021年7月20日作成)