

TOPICS

休日に「NISAセミナー」を開催 —2月13日は「NISA(ニーサ)の日」—

当行は、2013年12月14日(土)に「NISA(少額投資非課税制度)セミナー」をホテルポストプラザ草津で開催しました。

昨年12月末で終了した証券優遇税制に代わり、今年1月から導入された新たな制度「NISA」の活用方法について詳しく解説するもので、午前・午後と2回開催し、あわせて131名のお客さまにご参加いただきました。

セミナーは2部構成で、第1部では、金融・投資教育コンサルタント・ファイナンシャルプランナーの須原光生氏を講師に迎え、「しあわせな人生を実現する おもしろ投資術」と題して講演。第2部では、ピクテ投信投資顧問株式会社による「NISAを活用した投資手法」について具体的な事例を交えながら講演いただきました。

また、毎年2月13日が語呂合わせから「NISA(ニーサ)の日」として登録されました。「貯蓄から投資へ」の流れの中、当行は今後もお客さまの運用のお役に立てますよう「NISAセミナー」の開催を予定しています。詳しくは営業統轄部個人推進グループ(0120-167-142)までお問い合わせください。



NISAのポイントについて解説する講師

◆ イチ押し! pick up ◆

大地堂

日野の風土で育てた「100%ディンケルブロード」

本格的なドイツパンが評判の日野町にある「大地堂」。麦から育てるパン屋さんとしても有名だ。

その代表商品が「100%ディンケルブロード」。名前の通りディンケル小麦100%で作られたパンで、表面はカリッと香ばしく、生地はしっとり食べやすいのが特長だ。

そもそもディンケル小麦とは小麦の原種の一つ。一般の小麦と比べてビタミンやミネラルを多く含み、栄養価が高く、独特のナッツ

のような風味豊かな古代麦だ。それを大地堂では一から栽培している。当初は、種子を輸入するのにも苦労したが、今では日野の風土に合った栽培方法を確立させた。

ただ、パンづくりは一般の小麦よりも大変だ。収穫した小麦をみて挽き方などを調整し小麦粉を作る。その日の湿度などで状態が変わる小麦粉を見極め、生地水分や焼き方を変える。手間と時間をかけたパンは古代麦の魅力が最大限に生かされている。

会社DATA

- 本社/滋賀県蒲生郡日野町村井1377
- 設立/2006年
- 代表/廣瀬 敬一郎
- 従業員数/1名
- 事業内容/小麦栽培、パンの製造・販売、ドイツ菓子の製造・販売
- 問い合わせ先/TEL:0748-26-6090
- URL/http://daichidou.com/

