

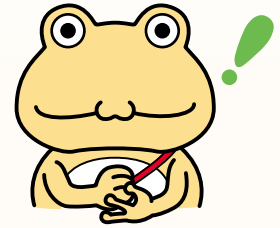
貸付制度のご紹介

貸付 担当
☎06-6941-2865

組合員の皆さまを資金面でサポートするため、**貸付制度**をご用意しています。
臨時に資金が必要となったときは、**一般、住宅関連、教育、医療**など目的に応じた貸付けをご利用いただけます。

利率 年利 **1.32%**※

手数料・担保は不要です。



貸付事業キャラクター
おたすケロ

※令和5年4月現在の利率(変動制)です。なお、利率には、保証料率(年0.06%)を含んでいます。

- 貸付けをご利用いただくには、申込みをする月を含めて引き続いて**組合員期間が6か月以上必要**です(4月1日資格取得の場合、9月1日以降申込み可能)。また、**生活費の補填**や**借金の返済**等にはご利用いただけません。
- 再任用や期限付講師等で資格取得された組合員は、**発令されている任期の範囲内で返済可能な金額・償還回数が上限(特別貸付け)**となります。
- 申込書類については、所属所でご確認いただき、必要書類等持参のうえ、**本人が窓口**でお申し込みください。スケジュールは、毎月**10日申込締切**、その月の**26日送金**です(いずれも土日祝日に当たる場合は直前の平日に繰上げ)。
- 全額繰上償還**は毎月、**一部繰上償還**は年2回(5月・11月)受付けています。

◎貸付種別ごとの限度額や必要書類など、詳細はホームページをご確認ください。

HP → [こんなときガイド](#) → [資金を必要とするとき](#)



宿泊プラン
桜鯛・和牛物語

春が旬の真鯛を「桜鯛」と呼びます。
玄界灘・響灘・周防灘など近海が育んだ
桜鯛と九州産和牛をコラボした特別料理です。
隣にある小倉城探検で春風を感じる旅の一夜。
春の味わいを、思い出に加えてください。

先付け 冷製九州産和牛のローストビーフ
造り 桜鯛の松笠造り 平須と鮪 あしらい一式
煮物 桜鯛のしゃぶしゃぶ 旬の野菜とともに
焼物 桜鯛と竹の子の木の芽焼き
揚物 揚出しと桜鯛のつくねは中華風あんかけで

強肴 九州産和牛ステーキ 温野菜をそえて
サラダ 季節の野菜サラダ
食事物 桜鯛を板長特製胡麻だれ茶漬けで
香の物
甘味 旬のイチゴのロールケーキ

2023年 3/1 ~ 4/30

1泊2食付 お一人様 **12,800** 円(税込)

別途宿泊税(200円/1泊1名様)が必要です。

ご予約
問合せ

小倉リーセントホテル tel. 093-581-5673
北九州市小倉北区大門1丁目1番地17号 fax. 093-582-1789



ホームページ



Instagram

