

申請先 〒690-0886 松江市母衣町55-4
 松江商工会議所 観光振興課 宛
 ※ご利用後は15日以内にこの申込書を記載のうえ、郵送または持参により提出してください。

松江商工会議所
 会頭 田部長右衛門 様 令和 年 月 日

所在地 〒
 事業所名
 代表者名 ㊞

(担当者)
 電話番号
 メール

みんなで応援！春の宴会キャンペーン補助金申込書

ご利用日	令和 年 月 日	利用人数	人
利用施設 (裏面掲載の14施設)			
利用者氏名	所属部署	氏名	
<input type="checkbox"/> 別添参照 <small>※書式は問いません</small>			
アンケートの協力	<input type="checkbox"/> 回答する (幹事様1名プラス1,000円補助) <input type="checkbox"/> 回答しない  アンケートフォーム https://ws.formzu.net/dist/S47210224/ <small>※申込書提出後5日以内に回答してください</small>		
申請額	円	(@ 1,000円 × 人 =)	(アンケート回答プラス1,000円 =)

ご協力よろしく
 お願いします！

振込先口座

金融機関・支店名			
口座種別及び口座番号	普通	当座	
口座名義 (カナ)	()		

提出前にチェック **添付書類** 補助金申込書 (本用紙) 領収証 (写し) 通帳のコピー
 利用者の所属部署、氏名の分かるもの (上記申込書「利用者氏名」欄に記入した場合は不要です)



松江商工会議所 会員限定

みんなで応援！

春の宴会

キャンペーン

一人につき 1,000円 補助します！

アンケートにご協力いただくと、幹事様1名プラス1,000円 補助します！

「コロナが心配だから 職場の宴会は自粛しよう…」とお考えの事業所様へ

アンケートに
ご協力いただくと、
幹事様1名プラス1,000円
補助します！

松江市内の旅館・ホテルでは、感染症対策をしっかりと行い、皆様が安心して宴会をできる環境を提供しております。
 「旅館・ホテルの対策の中で歓送迎会をしよう！」「職場全体では難しいけど、部署のみんなで開こう！」など、
 感染症対策ルールを守りながら宴会を行う事業所様へ助成をいたします。

キャンペーン応募要項

- 〈ご利用条件〉**
- 対象** 当所会員事業所で働く皆様が職場のメンバーで実施した宴会に限る。(宿泊を伴う宴会も対象)
※他の事業所と合同で開催する場合、申請事業所の従業員分を対象とする。
 - 開催人数** 原則2名以上/回
 - 補助金** 一人あたり1,000円(同人の複数回補助可)
※一人あたり3,000円(消費税別)以上の飲食代を対象とする。
 - 対象施設** 次ページ掲載の14施設(当所会員の旅館・ホテルのうち、宴会の受入が可能な施設)
 - 対象期間** 令和4年4月7日から5月31日(開催日を基準とする)
 - 申込方法** ①対象施設で宴会を開催
 ②申請書(別紙)と添付書類を幹事様が事務局へ提出
 - 申込〆切** 令和4年6月15日(当日消印有効)

〈申請方法〉
 裏面申込書に下記添付書類を添えて、松江商工会議所宛に送付してください。

添付書類 ①補助金申込書(本用紙) ②領収証(写し) ③通帳のコピー
 ④利用者の所属部署、氏名の分かるもの(申込書「利用者氏名」欄に記入した場合は不要です)



アンケートにご協力をお願いいたします

ご協力いただくと、
 幹事様1名
 プラス1,000円補助

対象施設紹介

感染症対策ルールを守って
お得に宴会をしよう！

01 大橋館

☎21-5168

所在地：松江市末次本町40
最大収容人数:40名(通常80名)

飲み放題付き宴会プラン

2時間飲み放題付き、お一人ずつのお料理をご提供する宴会プランがおすすめです。
日曜日～木曜日：7,700円～ 金曜日・休前日：8,800円～
和室やイステールなど、人数に応じて広めのお部屋をご準備いたします。お気軽にお問い合わせください。



02 岡本旅館

☎24-6499

所在地：松江市中原町153
最大収容人数：20名

日本海の海の幸と宍道湖の幸をリーズナブルに提供いたします

旅館隣の五歩屋での宴会となります。感染対策もしっかりしておりますので、皆様お誘いあわせの上どうぞご利用くださいませ。



03 夕景湖畔 すいてんかく

☎21-4910

所在地：松江市千鳥町39
最大収容人数：60名

5,500円(税込)からの会席料理をご準備しております

月～木曜日限定にて、飲み放題付き5,500円(税込)のプランもございます。



04 松平閣

☎23-8000

所在地：松江市千鳥町38
最大収容人数：40名
(円卓8台)
※本来1卓8名掛けの円卓を新型コロナ対策により5名でご利用頂きます

美味しい料理と美味しいお酒

対策を施した新しい生活様式の中での宴席を心ゆくまでお楽しみください。



05 なにわ一水

☎21-4132

所在地：松江市千鳥町63
最大収容人数：50名

飲み放題付き宴会プラン

感染症対策の為に、お料理はお一人様ずつの会席料理です。気になるソーシャルディスタンスや感染症対策など、お気軽にお問い合わせください。



06 野津旅館

☎21-1525

所在地：松江市伊勢宮町555
最大収容人数：30名
(通常50名)

安心で楽しいひと時を

感染症対策ガイドラインに沿った取り組みを行い、お客様に安心してご利用していただけるよう努めてまいります。



07 ホテル一畑

☎22-0188

所在地：松江市千鳥町30
最大収容人数：250名
(通常450名)

新しい宴会スタイルで楽しい時間をお過ごしください

ご予算に応じた各種プランをご用意しております。お持ち帰り弁当も承りますのでご相談ください。



08 ホテル白鳥

☎21-6195

所在地：松江市千鳥町20
最大収容人数：72名

お客様ならびに従業員の健康と安全確保を考慮し館内の衛生管理強化に努めております

宴会場・テイクアウトでご利用いただける料理折もご用意しております。安心して宴会にご利用ください。



09 松江エクセルホテル東急

☎27-3155(受付直通)

所在地：松江市朝日町590
最大収容人数:75名(通常200名)

お客様及び従業員の安全第一に感染症対策を徹底しております

対象：宴会場及びレストラン



10 松江ニューアーバンホテル

☎23-0003

所在地：松江市西茶町40-1
最大収容人数：48名

多様なお集まりに心を込めたサービスでお迎えいたします

会場は日本間タイプ(テーブル設置:最大40人)、洋間タイプ(最大:48人)からお選びいただけます。大人数の場合は、二会場をZoomでつなぐ「オンライン宴会」も可能です。



11 松江皆美館

☎21-5131

所在地：松江市末次本町14
最大収容人数:30名
(通常60名)

創業130年余り、多くの文人に愛された老舗料亭旅館で、ちょっと贅沢な時間をお楽しみください

ご予算に応じた季節会席や、家伝料理「鯛めし」をお付けした会席、また飲み放題プランなど、各種ご用意しておりますので、お気軽にご相談ください。



12 サンラポーむらくも

☎21-2670

所在地：松江市殿町369
最大収容人数：約50名程度

華やかで美味しいひとときを

安心してご利用いただくための新型コロナウイルス感染症対策を行いお客様をお迎えします。



13 佳翠苑 皆美

☎62-0331

所在地：松江市玉湯町玉造1218-8
最大収容人数：宴会場100名

130余年の歴史で培ったきめ細やかな和のおもてなしと伝統の味でお迎え致します

9階の展望風呂をはじめ1階大浴場や手湯足湯など趣の異なる様々な湯処で玉造の美肌の湯をお楽しみ頂けます。



14 出雲神々縁結びの宿 紺家

☎62-0311

所在地：松江市玉湯町玉造1246
最大収容人数：130名

日本海の旬な食材と、料理長厳選の自慢の料理を味わえます

おいしい料理とおいしいお酒を気の合う仲間とご一緒に。食後は風情ある露天風呂でゆったりとおくつろぎくださいませ。



市民の皆様へ

松江市から新しい生活様式での宴会のご提案

このほか、旅館・ホテルで実施している感染症対策に応じながら、楽しく安全に宴会を行いましょ！

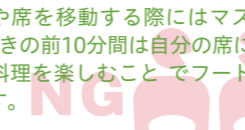
発熱・風邪症状のある人の出席は厳禁

新型コロナウイルス感染症だけでなく、インフルエンザなどほかの感染症の流行期でもあります。体調のすぐれない場合には無理な出席は厳禁です。



飲食と会話の時間を別々に、会話時はマスク着用を

飲食と会話のメリハリをつけましょう。飲食しながらの会話は、飛沫も飛散しやすく、マスクも着用できません。乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。会話や席を移動する際にはマスクを着用。お開きの前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しむことでフードロスも防げます。



会話は座ってゆったりと

立って会話すれば、距離を保ちにくく、大勢になると声も大きくなり、より飛沫が発生します。椅子に座ってソーシャルディスタンスを保ちながらゆったりと楽しみましょう。



お酌やグラスの回し飲みは厳禁

もちろん接触感染の可能性があります。グラスの回し飲みは禁物です。



いつもより早めにお開きを

換気など感染症対策を施しても、大人数の会場では限界があります。いつもより30分～1時間早めにお開きにしてはいかがでしょうか。例えば、時間を短くした分だけ、料理の品数を減らして、一品ごとの料理単価を上げるなど、満足できるようなお店と相談するのもいいかもしれません。

