

武全連について

武全連（武田友好関係労働組合全国連合会）は、1948年に結成された武全協の歴史と活動を継承し、2006年に発足した運動体組織で、2022年で17年目を迎えます。結成以来、武全連を支えているのは活動のベースである「民主的労働運動の推進と労使協議制の充実」「上部団体であるUAゼンセン活動の補完」を展開するなかで築いてきた加盟組合相互の強固な信頼関係であると考えています。



現加盟組織は、研究開発・製造・販売などの武田薬品と提携関係にある会社の労働組合や、長きにわたり武田薬品労働組合と友好関係にある労働組合が集まっています。

（武全連加盟組合および友好参加組合：11 組織16 組合 ※2021年1月現在）

武全連の主な活動として、『研修活動を充実』『社会貢献活動の充実』を掲げています。『研修活動を充実』では、組合役員としてのレベルアップを図るとともに加盟組合相互の情報交換を行う「ユニオンリーダー研修会」、ならびに次代を担う組合役員の育成と交流を図る「ネクストユニオンセミナー」を運営しています。『社会貢献活動の充実』では、加盟組合が企画・実践している社会貢献活動（モンゴル国への支援、復興支援マルシェ）への参画を通じて、社会と共感し触れ合う「気づき」の場を提供し、心豊かな組合員ならびに組合リーダーの育成を図っています。

復興支援マルシェ2022

被災地域の仕事づくり・未来づくりを応援しよう

被災地の皆様が心を込めて作った商品を買って被災地を応援しましょう!!

申 込：支部長、組合担当者へお申込下さい。

※支部長・組合担当者は各支部で取りまとめをお願いします。

締 切：1月31日（月）組合本部必着

支 払：2月給与にて天引き

納 期：3月下旬頃各支部へ発送予定

本復興支援マルシェは「被災地域の仕事づくり、未来づくりを応援しよう」をテーマに実施しています。今年も武田薬品工業株式会社の東日本大震災復興支援「日本を元気に・復興支援」のプログラムや、熊本地震復興支援活動において関わりがあった団体・企業が生産する商品の購入を通じて被災地を応援することを目的に開催します。いずれの団体も新型コロナウイルスの感染拡大を受け仕事が激減しているため、皆さんの応援は心強いものになります。

また、本復興支援マルシェは「離れていてもつながる支援のかたち」をコンセプトとして2012年度から継続して開催しています。参加者は毎年増加しており、去年は武全連で、9労組385名、合計814個購入いただきました。（※武田労組除き）多くの方の温かいご支援・ご協力をお待ちしています。

復興支援マルシェ2022

被災地域の仕事づくり・未来づくりを応援しよう

① トマさんソース3個セット 1,000円（税込）



ミートソース



グリーンカレー味



ほうれん草カレー味

非営利型一般社団法人 かたつむり



「かたつむり」は岩手県大船渡市にある障がい者福祉作業所です。2011年に発生した東日本大震災の津波により作業所が流失しました。民間の団体やNPOなどからさまざまな支援を受け活動を続け、食品の製造だけでなく防災用品の開発にもとりくまれています。

パスタはもちろん、ピザソースやディップソースにも活用頂けます。

アウトドアでの使い切りのお惣菜やお試しに便利なサイズです♪

復興支援マルシェ2022

被災地域の仕事づくり・未来づくりを応援しよう

②魔法のお菓子 ぽるぼろん 1,000円（税込）

シナモン風味と柔らかい食感が特徴。スペイン・アンダルシア地方発祥の祝い菓子です。



NPO 法人しんせい



東日本大震災・原発事故によって甚大な影響を受けた障がいを持たれる方々が福島の地で安心した生活が送れるよう 2011年から活動されています。



パッケージに注目！
福島県の〈県の木〉ケヤキと〈県の鳥〉キビタキのかわいいイラストが描かれています。

原材料：小麦粉、ラード、砂糖、アーモンドプーリネ、シナモン、コーンスターチ

お口にぽいっと

「ぽるぼろん、ぽるぼろん、ぽるぼろん」

溶けちゃう前に3回唱えて・・・

願いが叶うしあわせ魔法

復興支援マルシェ2022

被災地域の仕事づくり・未来づくりを応援しよう

岩手県産株式会社（岩手県）

③ サヴァ缶3個セット 1,200円（税込）



★サヴァ缶★

「Ça va（サヴァ）缶」は「東の食の会」と岩手県釜石市に工場をもつ「岩手缶詰株式会社」と「岩手県産株式会社」によって、東日本大震災で衰退した被災地三陸からオリジナルブランドの加工品を発信しようと、国産サバを使用したオリジナルの洋風缶詰として誕生しました。

本商品は、東北未来創造イニシアティブから2年間、岩手県大船渡市に市職員として派遣された高際さん（現・CEOオフィス）が製作を支援しました。

「Ça va?（サヴァ）?」はフランス語『元気ですか?』という意味です。

「元気ですか?」と岩手から全国へ向けて声をかけるイメージで名づけられました。



※盛り付け例

オリーブオイル漬	洋風にアレンジできるさばのオリーブオイル漬です。 そのままお召し上がりいただいても、洋風料理に使用していただいてもおいしくいただけます。 銚子以北の東日本にて水揚げしたサバを主に使用しています。（国産サバ使用）
アクアパッツァ風	国産サバを魚介エキスに白ワインを使用、ドライマトやハーブ等を加え、素材の調和により、やさしい味に仕上げました。魚介風味とハーブが奏でる味わいにひと手間加えれば、おかずの主役にも。さまざまな料理にアレンジができ、料理の幅も広がります。
ブラックペッパー味	国産サバの旨味にコクのあるオニオンソテーとブラックペッパーを効かせ、スパイシーな大人の味に仕上げました。程よいスパイスの辛さがクセになり、そのままおつまみにぴったり。お酒のおいしさを更に引き立てます。

岩手から生まれたおしゃれサバ缶の火付け役、Ça va? 缶。震災後の復興支援商品として販売が開始されました。

2020年よりアクアパッツァ風とブラックペッパー味が加わりました。そのまま召し上がっても料理にも活用でき飽きないセットになっています。元気の出るカラフルな3色は手土産にもGOODです！

復興支援マルシェ2022

被災地域の仕事づくり・未来づくりを応援しよう

④メガチキンカレー（辛口） & 和風すーぷカレーセット 1,200円（税込）

ピリリとあと引く大人の辛さがご飯との相性抜群！



⑤メガチキンカレー（甘口） & 和風すーぷカレーセット 1,200円（税込）

みんなが食べられる甘口。辛口と一緒に購入すれば、ご家族で楽しめます！



※盛り付け例

わらしべ舎



仙台市にある障がいを持った方々が働く施設。レトルトカレーの販売や使用済み植物油を100%原料にした石鹼などのエコ商品づくりなどの事業を展開。「地域の中で共に生きる」を理念に、障がいを持った方が仕事を通じた社会貢献から地域への理解と共生を目指して活動しています。今回マルシェで販売するカレーや粉石けんの製造工程についてHPに掲載されていますのでぜひチェックを！

★わらしべ舎のカレー★

これまで約20年間。たくさんのお客様からリピートを頂いています。味はもちろん変わらないの美味しさ。国産たまねぎをじっくり炒めて甘みをギュッと閉じ込めた「オリジナルペースト」。じっくり時間をかけて煮込んだフイヨンを使った自慢のカレーです。あとひく旨さの「本格熟成カレー」は食べてのお楽しみです。