

お知らせ(NEWS)



- 7月15日から17日まで東京ビッグサイトで開催のテクノフロンティアに出展しますので、ご来訪頂けるようお願いいたします。
- 8月より東京九州の営業所に新たに営業員が入社致します。
- 9月末迄に東京事務所は東池袋のアウルタワーに移転予定です。



東京事務所 Kさん 寄稿

新規拡販営業の心がけ

新規拡販は、会社の未来につながる重要な仕事の一つだと考えています。

一方で、新規のお客様から信頼を得ることは簡単ではなく、商品力だけで採用が決まるものでもありません。私が大切にしているのは、「情熱」「誠実」「スピード」です。

まずは自分自身が情熱を持って対応し、その情熱がお客様に伝わるよう心掛けています。また会社規模や知名度では大手に及びませんが、対応スピードでは勝負する事ができます。

お客様が求めている事や必要な情報提供に対し、誰よりも早く動くことで信頼に繋がると考えています。また、仕入先との信頼関係も大切にしています。

お客様の要求をそのまま伝えるのではなく、背景や目的を整理し、無駄な依頼事項を減らすことを心掛け、時には防波堤のように仕入先を守る役割も必要だと思います。

新規拡販に近道はありませんが、情熱を持って挑戦し、誠実に向き合い、スピード感を持って行動し続ける事で道は開けると信じています。これからもお客様と仕入先の架け橋となり一件でも多くの新たなご縁づくりに繋げていきたいと考えています。

ChatGPT

大阪事務所 Mさん寄稿

課題



現在、業務効率化を目的としたAI活用アプリの開発を進めています。

- ①展示会フォローアップツール
- ②納期管理ツール
- ③与信照合・超過判定ツール
- ④顧客管理ツール

今期中に2つ以上のアプリを完成させ、社内展開することを目標としています。皆様の業務に役立つツールを目指しておりますので、ご意見やご要望がありましたら是非お聞かせください。

社内親睦旅行の日程

管理部 寄稿



社内旅行の日程.pdf



日程表を添付します。金沢町めぐり、立山室堂から黒部ダム、長野善光寺、小布施と盛り沢山の旅行です。また今回も宴会中に盛大なビンゴ大会を予定しています。期待して下さい。

- ・ 9月10日(昼) 近江町市場で自由散策 [【公式】金沢の観光・旅行情報サイト](#)
- ・ 9月11日(昼) レストラン立山(鰻重) とても美味しいですよ!
- ・ 9月12日(朝) 小布施で自由散策 [小布施文化観光協会の公式サイト](#)



立山ガイドブック.pdf

夏の賞与の使い道



- ・これまで夏季賞与は、自分の趣味や欲しい物など、どちらかという自分のために使うことが多かったのですが(笑)、今年は入籍という大きな出来事があり使い道も大きく変わりそうです。

現在は、フォトウェディング、新婚旅行など、夫婦二人の思い出づくりに活用したいと考え、色々計画を立てています。物価上昇などありますが、一生に一度の大切な節目ですので有意義で思い出に残る使い方をしたいと思っています。

- ・ボーナスの使い道は、実はまだ決まっていません。欲しいものはいくつかあり、その中でも夏のお出かけに使用するバックやサンダルを購入しようかと考えています。「何を買おうかな」と考えている時間も楽しみのひとつです。じっくり検討しながら、自分が本当に欲しいと思えるものに使いたいと思います。

- ・最近あまり新しい服を購入していませんでしたので夏服・秋服を探そうと思っています。それ以外は現時点では、欲しいものは思いつきませんので、急な出費が出た時のために貯金しようと考えています。

- ・今年の夏季賞与は、以前から気になっていた家具や家電の買い替えに使いたいと思っています。毎日使うものなので、この機会に少し快適な環境を整えられればと考えています。

また、気分転換も兼ねて温泉旅行にも行きたいと思っています。おいしい食事と温泉でリフレッシュし、また仕事への活力につながられればと思います。勿論、貯蓄も大事ですが計画的に活用しながら、充実した夏を過ごしたいです。

- ・使用している家具、家電の多くが15年使用しており、買い替えを行いたいと思います。

- ・両親を食事に招待し日頃の感謝を伝えるつもりです。また将来への備えとして貯蓄します。

- ・今回の賞与は父の日のプレゼントに使う予定です。日ごろの感謝を込めて父の日にリカバリーウェアを送り、少しでも疲れを癒してもらえたらと思っています。

ちまき作り

工場 Tさん 寄稿



旧暦5月5日(2026年は6月19日)は、端午の節句 誰もが祝日に欠かせない美食——ちまきの準備を始めます。ちまき作りは、通常二日間を要します。

一日目は材料の下準備に充てる。もち米は一晩たっぷりと水に浸し、ちまきの葉は熱湯にて柔らかく煮沸し、緑豆は皮をむいて水に浸し、豚肉は下味をつけて漬け込みます。

二日目は包餡と煮上げの段階となる。この作業は、家族みんなと一緒にやるのにぴったりです。ちまきの葉を広げ、もち米・緑豆・豚肉の順に重ね、その上から再び緑豆ともち米で覆います。最後に葉をしっかりと折りたたみ、糸で結びます。このとき、ゆるすぎず、きつすぎない加減が大切です。

その後、弱火で約2時間じっくりと茹で上げると、葉の香り・もち米の香り・具材の香りが一体となり、深い味わいが生まれます。こうして、絶品のちまきが完成します。

青々としたちまきの葉を剥けば、すぐにその味わいを楽しむことができ、家族や大切な人とともに心温まる端午の節句を過ごすことができるでしょう。