

2016年
No.236
8月号

無限の可能性を追求する青春金物店
NIHONICHI TOPIX
株式会社 日本一金物店
まいどうさん



弊社・社長
台湾にて・

お手元にまいどうさん8月号が届く頃には毎日暑い日が続いていると思いますが、皆様はどうお過ごしでしょうか？

先日、異業種のある研修会に出席した時のひとコマですが、約60名の受講者から無作為な組み合わせでグループになった4人で、テーマに則って話していたところ、食品関係の会社で入社2年目の24才になる人の話を聞くことが出来ました。

いろいろな悩みや、日頃の不満などを訴えていましたが、その話を聞いていた65才の不動産関連会社の社長様が、24才の人に「今聞いていたら、言われた事は完べきにやっていると評価されないと言っていますがあなただの会社は、言われた事だけをやっていればいいのかな・・・少なくともうちの会社は、プラスαを求めるけどね・・・」

この会話を聞いていたもう一人のコンピニを3店舗経営している45才の社長さんが「うちのアルバイトの人もマニユアルや決まったことは、ほぼ完べきにやるけどそういえばプラスαは、まず無いな・・・」と意見を言っていました。最後に自分が意見を求められて話す事になり「会社としてまずやるべきは、決まった事が出来た事に対して認め、ある一定評価をしてあげる事、でもそれはプラスα点ではなくレベル評価ではないので、業務改善や予算数字の上乗せ、数字に表れないお客様へのお役立ちなど会社の規定方針の中で、出来るだけ喜ばれ次に繋がる仕事を常に考え、やり続ける事がプラスα点になるのでは・・・」と意見しました。

下記へつづく

「言うだけなら簡単・・・やるのは難しいですよね・・・」と最後に付け加えさせてもらい、最後に本人の感想でしたが、「自己満足だったのかも知れませんが、確かに普段も、言われた事だけで精一杯でした・・・」と、その人はポツリと言いました。世間でよくある話だと思えますが、厳しい事をあえて言うのと、言われた事、決められた事をやるのは仕事の中の作業に属する事で、本当の意味での仕事は、お客様に役に立ちそれが評価され対価がキツチリと数字で返ってくる事がお仕事ではないでしょうか？・・・

代表取締役 山本大樹

美点発見・・・

「Yさんの良いところって？」と聞かれたSさんはなかなか思いつかない。逆に「欠点は？」と問われると、次から次へと浮かんでくるもの。人は相手の美点を見るよりも、欠点を指摘することに長けているのかもしれない。ともすれば、人には「自分だけ」という傲慢な心が出てしまいがちである。そのために、周囲の人の「良さ」「すばらしさ」を認めようとする心が欠けるのです。

しかし、欠点の裏側には必ず美点があるのです。そこで、その欠点を見直し、美点の発見を心がけることが大切だと、Sさんは知ったのでした。美点を発見するためには、一日一回「〇〇さんは明るく、優しい人だね」と自らの心に言い聞かせ、相手の美点を書き上げていくというのぼ一つの方法である。そのとき大事なのは、少なくとも一週間は続けることだという。

続けることで初めて他人の良さが発見でき、相手を尊敬できる自分に変わっていくものである。職場の教養より

建材建築用品 総合商社
カネミツ
東洋金物株式会社
兵庫県三木市大村字高柳63-25
TEL. 0794-82-2525

SUGITA ACE
杉田エース株式会社
札幌支店 札幌市東区東苗穂4条2-1-39
TEL 011-783-5151

株式会社ヒシヒラ
札幌支店 札幌市東区本町2条10-3-53
TEL 011-781-2611

「黒い食器」のマジック効果って!?

飲食業界は味の勝負の分かれ道だと言うようですが、美味しいからと言っても人気はつながることは限らないようです。それは、美味いだけでなく、盛り付けがいまいちだったりとか、インテリアの飾りのセンスがないなど不評を買うことがあったりするもの。しかし、平成に入ってレトロ感がいいという懐かしさが魅力となり、人気店となる場合がある。ブームのたびに店を改装して椅子やテーブルなどを替えるわけにはいかないのです。飲食業界にとっては難しいところのようです。そこで、お店によっては時代の変化によって器を新しくするところもあるようです。器を替えるだけで、料理の見栄えはガラリと変わるというのです。

少し何年前までは、白い食器を使用されていましたが、二〇〇〇年あたりから黒い器を使用するお店も多くなってきたようです。特にラーメン店が黒い丼を使い、制服まで黒で統一してきたようである。

黒い食器を使用することによって、視覚的効果があらわれるのです。黒にはほかの色を引き立たせて高級感を増す。さらに、料理の彩を引き立て、実際以上に美味しそうに見せるのである。

例えばお寿司屋さんでは、黒い寿司桶にマグロ、エビなどの寿司ダネは実際以上に色鮮やかに見えるものです。寿司を白いお皿に移し替えてみると、黒い桶に並べられていたときよりも、ネタの色が薄く、鮮度が落ちたように見えるという。

お盆の営業日と時間についてお知らせです。

中島店・七飯店

8月11日(木)AM7:30~PM6:00(通常営業)
8月12日(金)から8月15日(月)まで
休業です。

美原店

8月11日(木)AM7:30~PM6:00(通常営業)
8月12日(金)AM7:30~PM5:00
8月13日(土)AM7:30~PM5:00
8月14日(日)AM7:30~PM5:00
8月15日(月)AM7:30~PM5:00
営業しています。いつもより早い時間で閉店です。
尚8月11日、8月12日~15日までは配送業務は出来ませんので、予めご了承下さい。
ご迷惑をお掛け致しますが宜しくお願い申し上げます。8月16日から通常営業となります。

七飯店お返しまして、おかげさまで
1か月たちました。ありがとうございます。



お酒類各種・贈答品…迅速配達
日本酒各種豊富に取り揃えています

(有)滝川商店

函館市 上新川町 11番地2号
電話 - (0138) 41-8587



システム制御工事・電気建築設備工事
冷暖房及び自動制御機器保守サービス



株式会社 ケイソー

函館市山の手1丁目33-20
☎(0138) 55-4466・FAX(0138) 52-9306

日主工機指定サービス店各種修理

(株)エーシーアイ・サービス

北斗市久根別5丁目19-12
TEL 73-0809 FAX 73-0809

腸内環境を整える食品って？

口臭、体臭が気になったり、肌が荒れ気味になるのは腸内環境の悪化が原因とするのもあるようです。大腸には約一〇〇兆個、一〇〇〜三〇〇種類の細菌がびっしりと敷き詰められているようなのです。

調べてみると、細菌には、善玉金と悪玉金、そして、日和見金があるのです。善玉金は、消化を助けたり、免疫力を高めたり、ビタミンを合成したり、人体に有用な活動をしてくれるのです。悪玉金の場合、タンパク質を分解して、有害物質を生み出したり、ときには、発がん性のある物質を生成することもあられるらしい。日和見金は普段は大人しくて特に有用でも有害でもないようだが、悪玉金が増えると、有害な働きをし始めるらしい。

腸の中で、悪玉金であるウェルシュ菌やブドウ球菌が増殖すると、有害物質が溜まって腸内で腐敗が進み、血液やリンパ液にまで影響を及ぼしかねない。そうになると、便秘、下痢だけではなく、便やおならが臭くなり、口臭や体臭も悪化してしまうようです。

免疫が落ちることにより、風邪を引きやすくなったり、体調全般に悪影響を及ぼしてしまふ。

よって、腸内環境を整えることがいかに大事か思い知らされてしまふ。なので、日頃から食物繊維をしっかり摂って、有害物質を排出するだけではなく、納豆や味噌などの発酵食品をなるべく摂るようにしたいものです。

毎度ありがとうございます。玄米酵素「ハイ・ゲンキ」は健康に必要な栄養素が四〇種類以上入っており、食物繊維がごぼうの四倍です！玄米を麹菌で発酵している為、発酵により消化・吸収が良くなるのです。毎日手軽に栄養素が摂取できるから嬉しい！試供品は当店にあります。

玄米、酵素、ビフィズス菌、オリゴ糖が一度で摂れるので、善玉金を増やしたい方にぴったりです。旅のお供には是非いかが？

●「ハイ・ゲンキビフィズス」九〇袋入り

九、六〇〇円(税抜)

昔話のおじいさんの方言って？

子供時代、夏になるとおじいさんやおばあさんから、よく昔話を聞かされた記憶があるのではないだろうか。この「〜じや」とって、どこの方言なのだろうか？

「おじいさんがいった。そうじや、ばあさんそうじやった。」といった表現である。

専門家の話によると、方言ではなく定番のセリフという見方らしい。

昔話のような子供向けの話は、誰でも理解できる共通語で話られることが多いようです。

しかし、登場人物のセリフまで共通語にしてしまうと、都会が舞台の話になりかねないのである。

そこで、昔の話だという雰囲気を出すために、お年寄りのセリフを「〜じや」とするようにしたとみられているようです。

なお、この「〜じや」は、江戸時代まで、西日本一帯で良く使われていた表現らしい。京都、大阪では、その後この「〜じや」が「〜や」に変化していったそうですが、九州では「〜じやのう」などが使われつつつけてきたので、それが明治時代に成立した子供用の昔話に取り入れられたとみられているようです。

最近の子供達は、昔話はあまり聞かされていないのではないのだろうか。スマホに没頭している子も少なくはないはず。この夏にたくさん話して欲しいと願うのは難しいものなのだろうか。

日本一おばあちゃんの知恵

上記よりつづき

●青ものは茹でたあと、すぐに冷ます

青ものを茹でた後、放置しておく、余熱でどんだん色が出てくるもの。青々とした美しさをとどめるには、茹でたあとすぐに冷ますことが大事である。

茹で上がった青ものは、一気にざるにあげ、すばやくお湯から出す。続いて冷水につけ、一気に冷めます。但し、インゲンや枝豆、ブロッコリーなどは水につけると水っぽくなってしまうので、うちわであおいで冷ますのがコツだという。

総合金物卸高社

株式会社 兼 重

新潟県三条市柳川新田888番地2

TEL0256-38-3551

長靴, 作業靴, 雨合羽, 軍手

弘進商事(株)函館営業所

函館市 北浜町 2番25号

TEL(0138)40-3846

大工道具総合金物卸

株式会社 石弘

新潟県長岡市与板町与板乙479-3

TEL0258-72-4036

☆☆☆今月の新商品のお知らせ☆☆☆

日頃のご愛顧に感謝を込めて贈る

夏市

2016 SUMMER SALE
2016年6月~8月末
第2弾は中国にて

DUK-SXAK NEW!

転落事故の防止に!
足場用作業台

728,000円

DBG1.0

NEW!

250mmピッチタイプ

77,000円

LSK2^{1.0}

脚幅広がり安定性向上!
フタクワイザー+伸縮脚!

77,000円

LSS2^{1.0}

脚幅広がり安定性向上!
フタクワイザー+伸縮脚!

77,000円

SKB

60th

50%

SKB-081K

77,000円

シーズン到来! 脚台も数量限定でセールに登場!!

RYZ^{1.0}

23

77,000円

GSC

77,000円

TG^{2.0}

77,000円

待望のレーザー墨出し器

「次はグリーン」

NEW

ZERO G

ゼロシリーズ

手が届くグリーンレーザー

鮮視度 6倍!!

310,000円

172,000円

172,000円

172,000円

90,000円

Makita 充電式スピーカ

MR200 ■/B ■

現場に響く、上質サウンド

携帯機器等の音楽を、ワイヤレスで高音質に再生。

Bluetooth

Makita

Li-Ion HYBRID

新品のAC100V用Li-Ionバッテリーが、音楽再生に最適です。

10.0V 4.0Ah + 14.4V 4.0Ah + AC100V

新品のAC100V用Li-Ionバッテリーが、音楽再生に最適です。

超セラミック砥粒採用、トカゲシリーズの最高峰!

Tokage

HYPER SERIES

NEW

最高の切れ味と仕上げを達成
Tokage **1.0**

最高の寿命と耐久力を重視
Tokage **2.2**

トータルバランスに優れた切断性能
Tokage **1.5**

Tokage **1.0**

Tokage **1.5**

Tokage **2.2**

ハセガワさん(脚立) 夏市 脚立が安い! 園芸用三脚が安い! 人気の伸縮脚立が安い! この機会にぜひ!
あの、トカゲトシが 数十年にて、パッケージが変わりました。切断能力、耐久性も更に アップです。
マキタさんより、現場用 スピーカーが出ました。スマホより、BLUETOOTH で飛ばして、音楽を... このサウンドを聞いて、
びっくり(*_*) 価格もおおごろです。大好評! 売れています。
タジマさんより、あのグリーンレーザーが 手の届きやすい価格になりました。
レーザー、ほしいと思っている方、必見ですよ !!!

金物総合卸商社

(株)キムラ函館営業所

函館市西栲根町 589-44
TEL(0138)49-5331

新潟金物卸商社

(株)高儀 札幌営業所

札幌市白石区中央1条3丁目-3-35
TEL(011)832-0295

新潟金物卸商社

(株)ナルミヤ札幌営業所

札幌市東伏古区1条3丁目-1-16
TEL(011)784-2244