

2017
No.19

お客様とニチウンのコミュニケーション誌

きずな

KIZUNA



納入企業様
レポート
もっと
知り隊!

心ときめき、なごむひとときを

株式会社白十字

エレベーターの据付工事
ENJOY!ふくやま“フリマヘGO”
エメラルドグリーンでストレス発散!!
もち麦ダイエット
新入社員紹介
弊社のホームページをリニューアルしました!
新卒学生募集中!
「きずな」読者懸賞!



Nichiuファミリー 第14



弊社のホームページを
リニューアルしました!

日本運搬機械で検索! www.nichiu.co.jp

新卒学生募集中!

◎メンテナンス職 ◎設計職 ◎営業職
エントリーはマイナビ2018 または当社HPから!
<http://www.nichiu.co.jp/>
【お問い合わせは】
●採用担当: 総務部 水本
TEL.084-954-2551
mail@nichiu.co.jp

「きずな」読者懸賞! クイズに答えて、プレゼントをゲットしよう!!

全国菓子大博覧会で名誉総裁賞に輝いた!
山本シェフの牛窓パンプキン! (8ヶ入り)



問題 株式会社白十字の
“白十字”の由来は?
① 安全第一(緑十字)と掛けたから
② 「白」は清潔・純粋、「十字」は
人と人との交わりから
③ クリームを重ね合わせるから
以上の3つからお答え下さい。

【応募方法】
FAXまたはEメール、はがきに、①お名前、郵便番号、住所、電話番号 ②「白十字号」③クイズの答え ④今回の「きずな」で気になった記事、またはページ番号(複数可) ⑤今後取り上げて欲しい情報、以上をご記入の上、ご応募下さい。
【申し込み最終期限】
平成29年8月末日・各毎月未締切
【応募先】
はがきの方: 〒721-0954 福山市卸町15-16
日本運搬機械(株) きずな読者懸賞係
FAXの方: 084-953-7793
Eメールの方: mail@nichiu.co.jp
【当選発表】
商品の発送をもって代えさせていただきます。
※個人情報「きずな」読者懸賞コーナーのみに使用し、第三者には提供致しません。

NICHIUN® 日本運搬機械株式会社

本社 / 〒721-0954 広島県福山市卸町15-16
TEL(084)954-2551(代) FAX(084)953-7793
eメール: mail@nichiu.co.jp
広島営業所 / 〒731-0122 広島県広島市安佐南区中筋1丁目16-31-305
TEL(082)831-3250 FAX(082)831-3260
阪神営業所 / 〒651-1313 兵庫県神戸市北区有野中町3丁目27-1-202
TEL(078)987-2556 FAX(078)987-2506

日本運搬機械 検索

営業品目

- 各種エレベーター / 乗用エレベーター・人荷共用エレベーター・荷物用エレベーター・防爆仕様エレベーター・クリーンルーム仕様エレベーター・福祉施設用エレベーター・荷物専用エレベーター(ニチウンレーター)・特殊寸法エレベーター
- 小荷物用昇降機 / 荷物用・配膳用
- 自社・他社製品 / リニューアル・定期点検・メンテナンス
- 介護・福祉機器 / 各種階段昇降機・段差解消機
- 各種運搬保管機械

納入企業様
レポート
もっと
知り隊!

株式会社白十字

「心とこめき、なごむひととき」を

甘いものが好きな方は目移りするかもしれませんが、今回の「もっと知り隊」は、洋菓子・和菓子の販売・製造及び飲食業を展開されている岡山市の株式会社白十字様です。

白十字の名前の由来は、先代の社長が付けられたもので、「白」は信頼・清潔感・純粋なイメージと何色にも染められる始まりの色で、「十字」はクロスしている所が人と人との交わりを表現しています。はじめて白十字という名前を聞いた時、ケーキ屋さんのイメージがわきませんでした。が、今ではすっかり定着しています。

この「すずな」の読者プレゼントでも何度も白十字様の商品を利用していただいております。

昨今はスイーツ男子も増え、テレビ番組でもスイーツコーナーが設けられるなど、連日のように新しい商品が紹介されています。街にもケーキ屋さんがあふれていますし、全国展開をされているお店も増えていきます。そんな競争が激しい業界で、白十字様は今年創業六十周年を迎える老舗です。永い間お客様に愛され続ける理由はどこにあるのでしょうか？ その答えは三つの「こだわり」でした。

一つ目は、自社栽培へのこだわり。

イチゴは自社で栽培したものを商品に使用。それもケーキにもっとも適したサイズと形、さっぱりとした甘みの特徴の「さがほのか」。二反あたりの生産量は少なく、手間がかかる品種ですが味の良さは二級品。年間二・三トン以上生産されていますが、まだまだ生産が追いつかないそうです。このほかブルーベリーも栽培されています。また少量ですが五月〜八月まで長期間収穫できるよう、五種類の品種を育てていて、将来的には旬のブルーベリーを使ったケーキを出すことを目標にされています。



二つ目は、鮮度へのこだわり。

ケーキに使用する材料は、旬のフルーツや季節の食材を使用し、季節感を大事にしています。毎日新鮮なものを必要な量だけ納品してもらい、食材が新鮮なうちにお菓子作りをされています。

三つ目は、安全性へのこだわり。

食材は、より低農薬で安全なものを選ばれ、製造工程では極力余分な添加物は使わないなど、作り手として最大限の配慮をし、お客様に喜んでお召し上がりいただける安心・安全な商品を提供されています。

三つのこだわりのほか、開発のペースが早いことが挙げられます。洋菓子は年間二十五〜三十%もの商品を入れ替えているそうです。現状に満足することなく、常に進化し続けることも永くお客様に愛される理由だと感じました。

白十字様は、年二店舗のペースで出店されています。現在、岡山から広島、高松、神戸まで四十七店舗。さらに、新たな工場の計画もあるそうです。



弊社のエレベーターを使用いただいている藤田工場では、ワッフルやバターケーキ、高原ブッセなどを生産されていて、甘い香りが漂うなか見学させていただきました。創業当時からあるワッフルは、伝統を守りつつ時代に合わせて味を変えられています。特徴は、「食感」一般的なものとは全然違いますので未体験の方は是非お試しあれ。

藤田工場で生産された商品は各店舗に配送されていますが、八店舗では工房が併設されています。バウムクーヘンを店舗で焼かれています。場所は珍しいようですが、専用の窯で焼かれています。焼きたてもおいしそうでした。生地が柔らかいので「日寝かせてからカットするそうです。特徴は、「生地がしっとりしている」ところ。工房はガラス張りになっているので、バウムクーヘンを焼くところや、ケーキのデコレーション工程を見ることが出来ます。

お菓子作りを見る機会は少ないので興味がありますし、職人技は見ていて飽きません。また、つくられている方の熱意も伝わってきました。おしいです。

今回お邪魔した今店では喫茶スペースも併設されています。白を基調とした店舗は、清潔感にあふれています。取材に際し、お店の方には非常に丁寧な対応をしていただき感謝しております。

取材帰りに、バウムクーヘンとワッフルを購入し、編集スタッフで試食会をしました。ワッフルは、カスタードクリームをサンドした日本風のワッフル。甘すぎずコーヒや紅茶によく合うのでティ

Company Profile

名称 / 株式会社白十字
本社 / 岡山市南区藤田651-17
工場 / 藤田工場・妹尾工場
グループ構成企業 / 株式会社白十字コーポレーション・株式会社白十字ファクトリー株式会社白十字
設立 / 1957年2月
資本金 / 4,700万円(グループ計)
事業内容 / 洋菓子・和菓子の販売・製造及び飲食業(カフェ)



タイムに最適です。バウムクーヘンは、柔らかくてビックリでした。軽く歯形が付く程度の硬さだと思いきや、スポンジケーキのように柔らかく、しっとりとした食感でした。味も抜群で、今まで食べたなかでも一番かもしれません。夕食後、ワインを飲みながらいただくのも贅沢な楽しみ方ですね。

白十字様の目標は、「白十字の〇〇」と言っていただけのお菓子を増やすことだそうです。

西日本一の洋菓子・和菓子店を目指し、そして百周年に向けて奮闘されている白十字様のさらなる活躍を祈念いたします。

営業部主任：池田定弘



株式会社白十字
常務取締役 吉岡 幹雄 様



■エレベーター主仕様

[1号機]

納入 / 平成2年9月
型式 / ロープ式
積載 / 荷物用 950kg
ケージ寸法 / 1900W×2000L×2100H

[2号機]

納入 / 平成2年9月
型式 / ロープ式
積載 / 乗用 450kg 6名
ケージ寸法 / 1400W×850L×2250H



岡山市北区今店

ENJOY! ぶくやま フリマへGO!

突然ですが、皆さんの家に不要品はありませんか？我が家にはたっぷりあります。何年もの間タンスの中で眠っている洋服、いったい何のために買ったのかわからない雑貨や小物、ワンシーズンしか使っていないのにあつという間にサイズアウトした子供服。いつかの引き出物でいただいたタオルや食器にいたっては、綺麗に包装されたまま。

空前の断捨離ブームが沸き起こっている我が家では、「うちにあっても使わない。だけど捨てるのはもったいない。」と、この“不要品”たちの処理に困っていました。何か良い手はないかな〜…と考えていたところ、思いついたのです！フリーマーケット!!我が家にとっては不要品でも、他の誰かのもとではまだまだ役に立つかもしれません。

そんなわけで、福山地区近辺で開催されているフリーマーケットについて調べてみました。すると、意外と身近なところでも催されていることが発覚!早速家族で行ってみました。先日足を運んだのは、屋内型のフリーマーケット。会場は、洋服やカバン、靴などのファッション小物から、子どものおもちゃ、キッチン雑貨など、様々なジャンルの商品が並ぶ店の数々と、それを求めて買い物に来たお客さんで溢れていました。フリーマーケットというと、古着や中古品ばかりをイメージしていましたが、最近のフリーマーケットはそれだけではありません。地元のお店が新鮮な野菜を売りに来ていたり、手作りのオリジナルグッズを販売している店があったり。ちょっとしたマッサージを受けられるスペースやネイルアート、その場で小物作りの体験ができるワークショップまであるのには驚きました!

ここで、フリーマーケットで買い物をするときを知っておくとちょっと得するポイントをご紹介します。まずは、たくさん

おもちゃに
嬉しそうに
我が子!



屋外型フリマは開放感◎

ある店の中でのどの店を選べば良いのか。大きなフリーマーケットイベントともなると全ての店をじっくり見て歩くのには結構な時間が必要です。てっとり早く自分に合う店を見つきたいなら、店を出している“人”を見ることです。出店者の服装や雰囲気自分好みであれば、販売されている商品にも好みの物が見つかるはず。そして買い物をする時間帯。もちろんオープン直後に行けば商品がたくさん揃っているので選択肢は増えますが、意外と閉店間際も狙い目です。フリーマーケットといえば、価格交渉も楽しみの一つですが、閉店間際になると、売り手の「今日のうちに売ってしまいたい」という気持ちが強くなり、値下げの交渉もしやすくなります。なかには“全品半額!!”という表示が出ることも!思わぬアイテムを格安で手に入れることができるかもしれません。実際、子どもが欲しがったおもちゃも販売価格は300円でしたが、200円で購入することができました!

福山地区には、イベント的に開催される大きなものから、公園や店の駐車場で毎週決まった曜日に定期開催されている小さなものまで様々なフリーマーケットがあります。週末のちょっとしたお出かけ先に、エコでお得なフリーマーケットを考えてみてはいかがでしょうか?

営業部: 江草健嗣

掘り出し物があるかも?
さあ、あなたもフリマへ、GO!!



手作りのオリジナルグッズ



子供もくぎづけ



コミュニケーションもフリマの魅力

エレベーターの 据付工事



エレベーターはビルや工場にどのようにして取付けているのでしょうか?今回はエレベーターの据付工事について少しお話し致します。

エレベーターは大きく分けると、ロープ式と油圧式があり、更に機械室があるタイプと、機械室の無いルームレスというタイプに分けることが出来ます。そして共通工程を大きく分けると、ざっくり左記の様な工程になります。

どの工程も気は抜けません。特に②の芯出しには気を使います。この場合の芯とはエレベーターの敷居や三方枠、カゴ

1 材料搬入、荷揚げ

2 芯出し

3 ガイドレール、乗場敷居、三方枠、乗場ドア取付

4 電気配線結線

5 カゴ枠材及びカゴ組み立て

6 昇降用ワイヤーセット

が昇降するためのガイドレールの取付基準のことです。この芯は、最上階から最下階まで同一でないといけません。具体的には、エレベーター昇降路の一番上にテンプレートと呼ばれる枠を組み、その枠を使用してピアノ線を降ろす位置を決めます。降ろす位置は最重要なので寸法を図面と照らし合わせ何度も確認します。この時1ミリの誤差も許されません。そして昇降路の一番上から一番下まで直径〇.3ミリのピアノ線を降ろし、降ろしたピアノ線の先端に重りを取付けます。ピアノ線を降ろした直後は多少ゆ

らゆらと揺れていますが、揺れが止まった時に固定します。そうすることで鉛直方向に真直ぐ芯が通るといふことになります。このピアノ線を基準に、各部品を取付けるので、最上階から最下階まで殆ど同じ位置に各階の敷居や三方枠を取付ける事ができ、ガイドレールが鉛直方向に真直ぐに立つのです。また乗場の敷居を固定する時には水平方向も重要で、誤差〇.5ミリ以内で取付けます。

⑤のカゴ材組み立ての際には先述したピアノ線は撤去してしまします。カゴ材の鉛直方向を出すには下げ振りという道具を使用します。またカゴの床の水平や、カゴの敷居と乗場の敷居の間隔が同一になる様に、何度も各所寸法を確認しながら作業しますので、とても気を使うところです。

一方で材料に傷を付けないように作業することも重要です。鉛直や水平が出ているのに、材料が傷だらけでは意味がありません。重量があるものでも傷を付けない用に搬入し、更に建物にも傷を付けないように気遣いが必要です。

他にも言えばキリがありませんが、この様な繊細な仕事があつて初めて、エレベーターがあるのです。

電気設計: T係・小林俊博



テンプレート

エメラルドグリーンでストレス発散!!



北浦海水浴場の海

夏と言えば海! どうせ行くならキレイな海がいいですよね。私がイチオシの海を紹介します。それは北浦海水浴場(鳥根県松江市美保関町北浦)です。人が増えるといやなので本当は紹介したくないのですが、読者のためなら仕方ありません。北浦のどこがいいのか? とにかく透明度が高い! 連れて行った人は100% 歓喜します。シュノーケルを持って海に入るとなかなか戻ってきません。天気の良い日のエメラルドグリーンは最高ですからね。波は高くなくて浮き輪で遊ぶにはちょうどいい感じですよ。砂場も岩場も楽しめます。浜辺には小さな穴がたくさん開いています。じっとしている

と小さなカニがソロソロと出てきます。近付くと号令がかかったように一瞬で穴に戻っていきま。いつも愛嬌たっぷり出て迎えてくれます。到着後すぐに場所の確保。タープを立ててテーブルとイスを広げて、とりあえずビール帰りの運転は妻の役目というのが我が家のルールです。そして海へ。海に入れば、白い砂の海底をわがもの顔で泳ぐ巨大なボラ、天ぷらサイズのおいしいようなキス、近寄ると一斉に逃げるサヨリの軍団、岩場には色鮮やかな名前も知らない小魚の群れ、たくさん魚を見ることが出来るのも北浦の魅力です。毎年暑くなり始めるとこの海が待ち遠しくなります。昨年、目の前を泳ぐ小さなイカを発見したときは感動しました。追いかけても手が届きそうに届かない、微妙な距離で手玉に取られた挙句逃げられました。岩場で色の鮮やかなものを手に取ったらウミウシだったこともありま。実物は毒々しいナメクジという感じで気持ち悪かったです。岩陰にはウニが大量にくっついていて、マリンスーツがあると安心です。照りつける太陽を背にシュノー

ケルをしながら魚を追いかけたいれば日常のストレスは吹き飛びます。まさに自然治療力! この夏キレイな海を満喫したい方は北浦へ行ってみませんか? 福山からだの尾道・松江道を通れば二時間半で到着します。我が家の場合、駐車場や場所の確保、混雑を避けるため朝八時までは到着するように出発します。朝早いと人が少ないので透明度がひととき高いです。キレイな海を満喫しておいて、人が増えてくるころには帰り支度です。早ければ行きも帰りも渋滞なくイライラなくて済み、いい思い出だけを持って帰ることが出来ます。動画ばかり撮っていた為、写真がお見せできず、ごめんなさい。北浦の他にオススメなのは浦富海水浴場(鳥取県岩美郡岩美町浦富)。北浦と同様に透明度が高く、遠浅で小さいお子さんでも安心して遊ばせることができます。海水浴場へのアクセスや設備、詳細については観光協会等のHPでご確認ください。読者の皆様、楽しい夏をお過ごしください。

総務部: 水本英之



歩いて島に渡れる浦富海水浴場

Healthy & Beauty

「もち麦ダイエット」



コナツツオイルが注目されたかと思えば次はアサイーが、チアシードが…と次から次へとスーパーフードが話題になります。今、健康的にダイエットが出来る食品として話題になっている食材「もち麦」を紹介したいと思います。

あの人気お笑いコンビ「北陽」の蛇川美穂子さんもTVでダイエットに挑戦して、もち麦で見事減量に成功しました!

もち麦の強みは何と言っても食物繊維が豊富なこと。もち麦に含まれている食物繊維は胃で消化されにくく、腹持ちがよいので空腹感を悩まされることがなく、腸の中に溜まった老廃物を吸収し、体外に排出してくれるため、便秘解消の効果が高いのです。

もち麦に含まれている「βグルカン」という食物繊維は、一緒に食べた食事の消化呼吸を抑える働きを持っており、この働きが肥満ホルモン「インスリン」の分泌を抑えてくれるので血糖値の上昇を防ぎ、脂肪の増加を防ぐことができます。また、大腸がんを予防する効果があることもわかったそうです。ミネラルやビタミンも豊富で、抗酸化作用とアンチエイジング効果で有名なポリフェノールなど、多くの美肌成分を含んでいます。

もち麦はあまりメジャーな食べ物ではありませんが、スーパーやコンビニなどで売っていて、手軽に購入できます。

もち麦ダイエットは、もち麦を白米と一緒に炊き、一日二膳のもち麦ご飯を食べるだけでよいので、食べるのが大好きな人にも無理なく気軽に取り組むことができます。朝ごはんとして食べるのがベストタイミングだそうです。



資材係: 中西典子

もち麦の炊き方ですが、食べやすいのは白米:もち麦1の割合です。白米を洗って炊飯器に入れ、もち麦はそのまゝ入れて下さい(もち麦は洗わなくても大丈夫ですが、どうしても気になる方はさっと洗う程度で)。水加減は、もち麦1に対しての割合は1.2:1.5位と考えておくとういでしょう。白米ともち麦を合わせて一合炊きたい場合は炊飯器で1.2:1ぐらいの目盛まで水を入れます。柔らかさは好みがあるので、自分の好きな加減に調整してください。

もち麦は水分を十分に吸っていないと炊き上がりが硬くなってしまうので、二時間以上は水に浸してから炊くようにしてください。

新入社員紹介

- 1 社会人になったの目標は? またはこれからの目標は?
- 2 休みはどう過ごしていますか?
- 3 趣味(または特技)はなんですか?
- 4 彼女はいますか?
- 5 お客様に一言お願いします。



本社
メンテナンス部
矢野 裕晃
やのひろあき(22歳)

- 1 安心して仕事を任せてもらえる社会人になること。メンテナンス技術など働くために必要なスキルを身につけること。
- 2 睡眠、散歩、料理等をしています。
- 3 趣味: 野球観戦、料理
特技: 野球、サッカー
- 4 います。
- 5 1日でも早く立派なメンテナンス作業員になるべく日々努力していきます。よろしくご祈り致します。



本社
メンテナンス部
三次 千成
みよしゆきなり(30歳)

- 1 日々の仕事にやりがいを持って取り組むことです。現在は先輩方と各取引先様のエレベーターの点検をしています。1日でも早く一人で任せてもらえるような人材になることが目標です。
- 2 友達と集まり、フットサル、ボーリング、ビリヤードをして過ごすことが多いです。
- 3 自然薯掘りです。4年前から始めました。上手に採れた時の達成感が好きで、時期になったら掘りに行きます。
- 4 いません。
- 5 誠心誠意をもって、業務に励みます。