大和 健康マイレージ 結果報告

社員みんなが健康というキャッチフレーズで
昨年11月より始めた大和健康マイレージ。
ついに一年たちました。さて目標達成は！
上位達成者を紹介します。

目標 体重を3kgマイナスする

670ポイント獲得 達成

高槻支店 事務 辻 智子

前半はなかなか体重が落ちませんでしたが寄る年波には勝てず急に膝が痛くなりこれではいけないと一念発起して自分なりに考え、**毎日昼休みに縄跳び**するようにしました。
体重が落ちたおかげで膝痛も消え去りました!!!
今後はリバウンドだけはしないように気を付けたいと思います。

目標 中性脂肪値をBからAに

658ポイント獲得 達成

本社 制作課 岸 康志

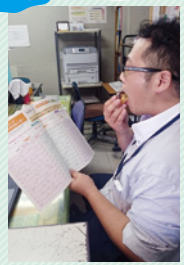
健康診断でB判定だった中性脂肪値をAに戻すために、私がこの1年行ったのは**「毎晩ヨーグルトを食べる」「4階自宅までの階段利用」「飲酒は休日前日のみ（3合まで）」**の3つ。
飲酒はお付き合いもあり、たまに守れませんでしたが、毎晩のヨーグルトと階段利用はキッチリと。おかげで中性脂肪値も元にもどり、押入で眠っていた**29インチジーンズもまた無理なく履ける様に**なりました。

目標 「ちょっとヤせた?」と言われたい!

416ポイント 達成ならず

本社 営業 福田 学

目標「ちょっとヤせた?」と言われたい!→結果「最近デカくなったよね・・・。」
(薄々は気づいていたんですけど…)
チャレンジメニューは頑張って達成してるのに、なんで目標達成できへんかったんやろ、、、。
スイマセン、来年こそは達成します!



各自チャレンジメニューを立て、一年間挑戦し
35名中**32名が目標達成**
(600ポイント以上は内5人!)
健康になろうという意識が非常に高まっています。
また来年も実施したいと思います。

実行委員長 直井 孝純

D-WAVE ディー・ウェーブ 11

大和写真工業(株)
本社 大阪府豊中市三和町4-3-1 TEL 06-6331-1807(代) FAX 06-6332-4453
高槻支店 大阪府高槻市明田町1-12 TEL 072-681-1805(代) FAX 072-681-1830

大和写真工業(株)が毎月お客様へ
印刷・複写・デジタルのお役立ち情報をお届けします。

ディー・ウェーブ
D-WAVE

2017 11 November

MONTHLY NEWS LETTER PRESS Vol.118

技の灯は消さない。

先日、某大手電機メーカー様の工場見学をさせていただく機会がありました。
機械を製造販売するだけでなく、その機械を扱う人の教育から資格取得、それぞれの顧客に寄り添った保守メンテはもちろん、AIやIoT技術への展開等、非常に勉強になりました。
けれど特に心に響いたのは、「いくら機械が進歩しても長年磨き上げた職人の匠の技（ワザ）にはかなわない」という言葉。
印刷会社というものづくり企業の“はしくれ”として、自分自身にも大きな勇気を頂きました。
改めて御礼申し上げます。

代表取締役 鶴井 宏尚

千里キャンドルロード2017
（千里中央公園）
2017年11月3日撮影

徹底調査！ 第2弾

中華まん対決!!

コンビニのホットケースの中でパンパンに膨れた白いお肌。
肉ジューが今にもジュワ～ッと溢れ出てきそうな…♥
ああ、もうなんだって食べたい!!、食べたいったら食べたい!!!
ということで、恋しくなってきた「コンビニの中華まん!」の
食べ比べに挑戦しました。結果はいかに!

判定メンバー

高槻営業	中村	制作課	岸
画像情報課	津田	制作課	門脇
制作課	井上	制作課	西矢

551蓬莱

豚まん 170円（税込）

中身は豚肉と玉ねぎ。
手作りにこだわったボリューム
満点の551蓬莱看板商品です。

生地のモチモチ感	★★★★☆
肉(あん)のジューシー度	★★★☆☆
具材の旨味	★★★★☆
食感	★★★★☆
食べ応え	★★★★★

中華街で食べるような本格的な味わいやさすが老舗のクオリティや！

具材の旨味が口の中いっぱいに広がります。

ローソン

北海道産豚の極上豚まん 180円（税込）

ひき肉は粗挽きにして食べごたえを演出!しょう油とオイスターソース、紹興酒で味付けしたあんは粗挽きのひき肉から出る肉汁にベストマッチです!

生地のモチモチ感	★★★☆☆
肉(あん)のジューシー度	★★★★☆
具材の旨味	★★★★★
食感	★★★★★
食べ応え	★★★★☆

キーマカレーまん 120円（税込）

タケノコの触感とタマネギの旨みが絶妙！食感のアクセントだ

カレーはカレーでもキーマカレーという本格的な味が楽しめます

生地のモチモチ感	★★★☆☆
肉(あん)のジューシー度	★★☆☆☆
具材の旨味	★★★☆☆
食感	★★★☆☆
食べ応え	★★★☆☆

スパイシーさが後に残ります！

ファミリーマート

1位 プレミアム肉まん 198円（税込）

具の厚さが凄い!!!!

生地の小麦粉は北海道産、具材は国産豚肉を100%使用。見た目・味わいにおいて満足度の高い商品です。

生地のモチモチ感	★★★★☆
肉(あん)のジューシー度	★★★★★
具材の旨味	★★★★☆
食感	★★★★☆
食べ応え	★★★★★

炭火焼き鳥まん 180円（税込）

醤油ダレをベースにした、鶏もも肉の焼き鳥をあんに。炭火焼きの香ばしさも感じられます!!

生地のモチモチ感	★★★☆☆
肉(あん)のジューシー度	★★★★☆
具材の旨味	★★★★☆
食感	★★★☆☆
食べ応え	★★★★★

やきとり超旨し!!

炭火焼きの風味が際立ってました

セブンイレブン

こだわり豚まん 170円（税込）

斬新！

セブンイレブン王道の肉まん!中のあんと外の生地は相性抜群!定番だからこそ、こだわって作っています。

生地のモチモチ感	★★★★☆
肉(あん)のジューシー度	★★★★☆
具材の旨味	★★★★☆
食感	★★★★☆
食べ応え	★★★★☆

明太もちチーズまん 130円（税込）

明太子とお餅とチーズが絶妙なおいしさ!表面に押された焼印がめっちゃかわいい中華まんです。

生地のモチモチ感	★★★☆☆
肉(あん)のジューシー度	☆☆☆☆☆
具材の旨味	★★☆☆☆
食感	★★★☆☆
食べ応え	★★★☆☆

ミニストップ

極旨肉まん 168円（税込）

大きくカットした具と豚のモモ肉を使ったミンチがたっぷり。玉ねぎ、しょうがを加えた具が詰まっています!

生地のモチモチ感	★★★★☆
肉(あん)のジューシー度	★★★☆☆
具材の旨味	★★★☆☆
食感	★★★★☆
食べ応え	★★★☆☆

肉ジューが…旨い！

調査を終えて

同じ肉まんでもこれだけの味の違いがあるとは…
手のひらサイズで、ここまで私たちを魅了する肉まん
みなさんの一票は、どれですか?

ISO14001 活動レポート

印刷でのミス・ロス件数の削減

印刷課では、本年度の目標として、自部門起因によるロス・ミス件数を昨年実績の20%削減を掲げております。機械整備不良や操作方法ミスによる原因を抽出し、月1回の会議にて対策案を報告。継続的改善活動に取り組んでおります。

EC05J0332
適用範囲：本社・高槻支店

（印刷課　児玉）