

ちょっとした
空きスペースを
もっと効果的に
活用しませんか？

新年度からの新たな試みとして

御社にも空きスペースの壁や窓が必ずあるはず!!
当社では、市道側の窓を利用して業務内容のポスターを貼りました。なんと!そのおかげか「広告をみただけけど…」と来客UPにつながりました。ポスター1つのちょっとしたスペースでもやり次第で有効活用できますよ。



当社前の道路は夕方になると大渋滞



渋滞中の車内

おっ!
えーとこ
あるやん!!

後日



ココで
決まり!!

このポスターをきっかけにご来店

参考事例

山本水圧工業所様 (商談室)



Before



After

シンプルな商談室の壁に、A1やA2サイズで主要取扱い商品のラインナップや特長を紹介したパネルを設置。訪問者や来客者の目に自然に入り、良いPRIにつながりました。

D-WAVE

大和写真工業(株) 本社 大阪府豊中市市三和町4-3-1
高槻支店 大阪府高槻市明田町1-12

TEL 06-6331-1807 (代)
TEL 072-681-805 (代)
FAX 06-6332-4453
FAX 072-681-830

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

MONTHLY NEWS LETTER PRESS Vol.123

新社会人の
みなさま



自分を
超えて行こう!!

4月に入り各社では入社式が一齐にスタート。

ちなみに今年の新卒社員は昨年より微増の約63万人だとのこと。当社は今年も新入社員を迎えることが出来ませんでした。来年こそは…。大手経営トップの新入社員に対するエールも「挑戦」、「イノベーション」、「チャレンジ精神」、「新しい発想」、「出るくいに」、「起爆剤」等々、IoTやAi、グローバル化など急速なスピードで変化する社会への危機感と期待を込めた言葉が多かったようです。あれ? これって新入社員ではなく、どっぷりと現状に浸っている私(達)にこそ必要なのでは…。

代表取締役 鶴井宏尚



うっふプリン 茨木本店



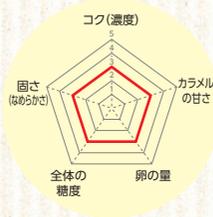
茨木

なんといってもココ茨木は、うっふプリンの本店です。そのプリンの種類の多さに、ホント驚かされました。全部食べたい...。次回は、もう決めてます。(井上)

家族に人気のある「元祖」を選びました。



茨木市永代町7-27
1個 **290円**



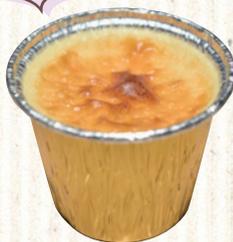
お菓子のアトリエ アルチザン 曽根本店



豊中

豊中を中心に展開されているアルチザン。特に曽根本店は自慢の手作りクッキーがズラリ。プリンは素材なカスタード種類ですが、シンプルで美味しいです。(西矢)

甘さも抑えぎみで、シンプル。固めが好きの人にオススメ。



豊中市曽根東町4-2-1
1個 **160円**



新入社員のみなさま
ご当地プリンで、
スプリング!!

新社会人デビューのみなさま、おめでとうございます。今回のD-WAVEは、ついにやって来ましたスイーツ特集の中でも、絶大なる支持を持つ永遠のロングセラー「プリン」に迫りました。編集部で食べ比べて、それぞれの美味しさを発見!! みなさまはいかがですか?

堂々の1位!

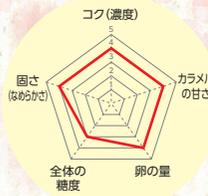
パティスリー ワイスタイル



箕面

この店は、世界一と名高いスペイン産マルゴナ種の最高級アーモンドを使用したマカロンが有名ですが、プリンも大人気商品。笑面出身の超人気若手俳優の両親もこの店のプリンが大好きです。(岸)

箕面市桜4-15-40
1個 **200円**



おいしい!!

何?この美味しさ!!

う、うまあ〜



D-WAVE 味わい号 スイーツ編



Pudding

神戸フランチ



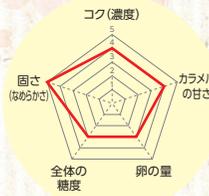
新大阪

イカリマークでおなじみ、魔法のプリンが絶品の洋菓子店。新大阪駅のトっておき人気スイーツ20選に選ばれてます。特にこの魔法のプリンは、ぜひお土産に買ったいの自分用に一度味わいたかったんです。(門脇)

入れ物がカワイイ! 食べた後何に使うのかな?



淀川区西中島5-16-1
JR新大阪駅
ギフトステーション新大阪
1個 **390円**



パティスリー シロ・ポラブル



江坂

なめらかで懐かしい味わいやね



吹田市江の木町5-3
レーベンハウス江坂1F
1個 **270円**

メイプルシロップを使ったプリンが有名です。なめらかに仕上られ、メイプルのほのかな風味がなんともいえない。ウチから歩いて3分くらいのお店です。(稲岡)



本社営業 福田
秘伝のレシピ



【材料】牛乳 250cc、卵 全卵1個 卵黄1個、砂糖 25~30g (特に指定なし キビ砂糖・三温糖をよく使う)、バニラビーンズ (適量)

【作り方】

- ①ボールに卵を溶いておく。
- ②牛乳にバニラビーンズを割いて入れる。(さやもいれてしまう)
- ③牛乳をひと肌温めながら砂糖を溶かす。(この段階で甘さを決める)
- ④卵と少しずつ混ぜていく。
- ⑤【重要】ひたすら茶こしてこす。(気泡を無くすのとなめらかさを出すため)
- ⑥容器に入れてゆっくり蒸す。(湯せんも可能)
- ⑦冷やして完成。(カラメルは基本的には入れない)



ISO14001活動レポート 営業車燃費の維持・管理

平成30年3月現在、前年度に対して累計燃費が0.1km/ℓ向上しております。今年度も残り1か月ですが、昨年を下回らないように努めてまいります。

本社営業 村上

