

春こそ

アピールチャンス!

大和写真工業のカタログ『D-ITEM』

効果バツグンのオリジナル販促グッズを
多種・多様に揃えています!

丈夫
ですよ!

第1位 トートバッグ

もらって嬉しいアイテム
No.1! 長く使ってもらえるので、注目度も
Good!! レジ袋の有料
化で、エコバッグとして
も喜ばれています!

人気 ランキング!

第2位 クリアファイル

コストパフォーマンス
バツグン!、早く作れて
すぐ使用できます。

第3位 バナースタンド のぼり

設置場所があれば**アピール効果大!**
卓上サイズもオススメです!!

この他にも
魅力的なアイテムを
多数取り揃えています。
今なら新年度スタートに
間に合いますよ!

予算・用途に合わせてご提案いたします。
お気軽に担当営業マンにご相談ください!



D-WAVE 3

大和写真工業(株)

本社 高槻支店

大阪府豊中市三和町4-3-1
大阪府高槻市明田町1-12

TEL 06-6331-1807(代)
TEL 072-6811-8055(代)

FAX 06-6332-4453
FAX 072-6811-8330

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.134

2019

3

MARCH

眩しいくらいに
春ランマン。

よう、待ってました!

「はやぶさ2」がやってくれました!

地球から3億キロメートル(遠すぎてわからん)離れた小惑星「リュウグウ」に見事着陸。
半径3mしかない予定地点に誤差1mの精度での着陸は本当にあっぱれ!です。

前回(2003年~2010年)の「はやぶさ」が小惑星「イトカワ」にチャレンジした時はエンジン不具合や
通信不通等で「もうダメか...」という中での奇跡的帰還だったので、これはすごい進歩です。

高精度なセンサーやカメラ、エンジン、姿勢制御技術等もさることながら、前回の失敗をしっかりと活かして
結果に結びつけるところも日本らしいところですね。というか、そもそもこんな夢のようなプロジェクトに
チャレンジすること自体がすばらしい!

順調にいけば2020年末には岩石を採取して地球に帰還予定だそうですが、おとひめさまにもらった
玉手箱をみんなで楽しみに待ちましょう。

代表取締役 鶴井 宏尚

人類みな麺類

らーめんmacro(極厚焼豚)

同じラーメン店で一人ひとりの感想はどうなの？と、たがいま絶大な人気店へGO!直感を大切にそのお味は…

- 【井上】極厚チャーシューが最高！これだけでも800円の価値あり。
- 【門脇】正に異次元、魚介醤油ラーメンここに極まれり！
- 【西矢】麺が太いのには驚き！あさりのスープが芳醇でした。
- 【岸】一人だけ違う「原点」を頂きましたが、鯉の効いた甘めのスープがたまりません！

- 所在地／大阪市淀川区西中島1-12-15
- 営業時間／11:00～23:00(ラストオーダー)
※チャーシューがなくなり次第終了
- 定休日／なし

行列の絶えない
超人気店に
編集部みんなで
行ってきました！



井上編集長

西矢 岸

午後9時を過ぎててもこの行列。



約50分並んで
やっとこの1杯に！

ありがたやあ…



極厚焼豚
アフろー

麦と麺助 新梅田中津店

特製中華そば

福島にある有名店「燃え麺助」さんの2号店。今回は特製中華そばをチョイス。3種のチャーシューをはじめ、厳選された素材をふんだんに使用。麺、スープ、具材の味と調和は、ラーメンの域を超越し、もはや割烹レベル。一つ一つ丁寧に提供される一杯には、店主さんの情熱を感じずにはいられません。並んでも通いたく至高の一杯です。絶対にオススメ！(井上)

- 所在地／大阪府大阪市北区豊崎3-4-12
- 営業時間／【月・水～金】11:00～15:30
【土・日】11:00～16:00
- 定休日／火曜日定休

炙りチャーシュー丼も絶品！



ラーメン特集まだやらないの？というお客様からの多数のお声に
編集部スタッフ、いざ出陣!!
西へ東へ、人気店はもちろん、開店したての噂の店、
気になるチェック店…行ってきました。
麺が太いだの、チャーシューはどうだの、なんて好き好き。
食べたら幸せになる、そんなお店を紹介します。



DAIWA
味わい物語
vol.3



吉岡マグロ節センター

マグロ節の中華そば(味玉入り)

ここ吉岡マグロ節センターは、他では珍しい高価なマグロ節を使ったスープのお店。そのマグロ節をふんだんに使用した透明感のある上品なスープに、中太麺が絡むさまは絶品の一言に尽きます！こっぴの対極にあるあっさりスープは、いつ何時でも挑戦できる優しさや強さがあります。(門脇)

- 所在地／豊中市蛍池東町2-3-24
- 営業時間／【月～日】
11:00～15:00
16:00～翌1:00
- 定休日／第3火曜日



中華そば 堀川

塩そば

駅から徒歩3分ほどの所にある堀川さん。店先の黒板には、「煮干し、中華そば 専門店です」とある。店内に入ると中央にドーンと大きな煮干しの箱が幾つも積み、その存在感を示している。だが塩好きの私の心を引いたのは、栗国の塩3種類使用の塩そば。麺は細目で、なんとも優しい塩スープの味わい。まろやかでありながらさっぱり、最後まで美味しかったです。(西矢)

- 所在地／豊中市服部西町1丁目3-3
- 営業時間／【平日・土曜日】11:30～14:45
18:00～22:30
【日曜日・祝日】11:30～14:45
18:00～22:00
- 定休日／水曜日(祝日の場合、営業)



ラーメンおざき屋

肉三昧おざき(こってり)

今まで食べた中で、一番濃厚&クリーミーな一杯。牛骨ベースのスープはまるで生クリームのようにフワフワで、スープだけを飲むと、黒胡椒のせいかカルボナーラの様な洋風に感じますが、スープに負けない小麦味の強い平打ち麺と共にすると、一気にラーメン感が。ほどよい歯ごたえのある焼豚もボリュームがあり、お腹にすっきりと来る一杯です。(岸)

- 所在地／兵庫県伊丹市西台4-6-30 ニュー伊丹ビル1F
- 営業時間／【ランチ】平日11:30～14:30
土日祝11:30～15:00
【ディナー】日～木18:00～24:00
金18:00～25:00
- 定休日／無休



ISO14001
活動レポート



本社・高槻支店

産業廃棄物の排出量削減
(維持管理)

産廃の排出量はCTPマスターとエレファックス廃液の排出量を削減できたので、昨年同月累計で約19%減になっています。繁忙期の今、産廃の排出量が増える時期でもあります。ハウレンソウを取ってミスロスをなくして無駄なCTPや廃液の排出量を抑えるよう社内で啓蒙していきます。(画像情報課・和田)