

図面、管理文書やマイクロフィルムなどのデータ化

アナログ資産のデジタル化で 貴社の経営資源の最適化に一役買います。



単純労務軽減	人員の適材配置や教育につなげる	ヒト
資源の見える化	データ化で容易な把握と効率的な運用	モノ
省スペース、省力化	浮いた空間や人員を他に有効活用	カネ
情報の共有化	情報を持ち寄り共有化。多様な目で機会損失を防ぐ	情報
作業の高速化	情報のジャストインタイム	時間
データの管理	データ管理で露出を減らしセキュリティ強化	知的財産

**アナログ資産は時間の経過とともに劣化します。
貴重な資産を未来につなげませんか。**

その他、あなたの目の前にある困りごとを当社に投げかけてください。
詳しくは担当営業までお気軽にお問い合わせください。



D-WAVE
ディー・ウェーブ
8

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

TEL 06 633 1180 (代)
TEL 07 268 1180 (代)

FAX 06 633 2445
FAX 07 268 1183

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.187

2023

8

August

**暑中お見舞い
申し上げます。**

今年の夏はアフターコロナにより、京都祇園祭、大阪天神祭りなどいつもの関西の風物詩がようやくもどってきました。街中には訪日外国人の方々も多数見られるように…。

いやあ、ここまで本当に長かったですね。

長いと言えば、私事です。先月まで鶴井が長期入院しており、お客様や社員の皆さんには大変ご迷惑とご心配をおかけしました。誠に申し訳ございません。おかげ様で何とか元気になりました。(先月号は入院中でチャットGPT生成のあいさつ文で失礼致しました)

ここ最近の暑さは尋常ではありませんが、体調管理には十分注意しながら、これまで以上にお役立ちに励んでまいります。

これからも引き続き宜しく申し上げます。

代表取締役 鶴井宏尚

どこを見るか
どう見るか

夏に勝つ



ウチカフェ 日本のフルーツ 福島県産白桃

福島県産の白桃果汁を60%使用した高果汁アイス。桃をそのまま食べているような芳醇な香りと、ふんわり柔らかな食感が楽しめます。表面がパリッとしていて、中身との口当たりの違いも美味しさを引き立てています。後味もすっきりとした高級感を感じるアイスでした。



ウチカフェ 日本のフルーツ 青森県産ふじりんご & 国産王林

爽やかな酸味と、ジューシーなりんごの甘さを感じられるアイス。食感のアクセントに小さなりんご果肉が散りばめられています。りんごアイスは歯触りが柔らかく、適度な酸味とスッキリした甘味で、最後まで美味しくいただきました!

【制作課・稲岡】



セブンプレミアム まるでマスカット

封を切れば芳醇なマスカットの香りがフワアとひろがります。一口食べるとジューシーなマスカット味と爽やかな風味がし、さらに真ん中あたりでねっとり甘いマスカットのフルーツ感が…。外側・内側の2層仕立てで、マスカット本来の濃厚さとみずみずしさを再現。フルーツ感たっぷり満足度の高い1本です。



セブンプレミアム カリッとアーモンド

風味豊かなアーモンドの香ばしさと、焙煎されたカリッととした食感(商品名の通り)。さらに濃厚なチョコレートとバニラアイスが絶妙で、これは、某ハー●ンダッツにも引けを取らない美味しさ!!

【制作課・井上】



「夏に勝つ」は暑さでだらけがちな根性に、冷たく、美味しく、**活**を入れる。さらに各コンビニの夏の陣、アイスバー商戦で勝つーにひっかかりました。後は、ご賞味あるのみ。各社アイスバーの美味しさは決して裏切りませんので、どうぞお召し上がりください。

食べ比べ感想だけでは
ありません。
今月号は
紙面づくりの
話も。

紙面を開いた瞬間、「おおつ、美味しそうやな」と思っていただけたら大成功!!

スタッフ撮影の写真の構図や精度によることです。次にキャッチフレーズの「シャキーンと夏に勝つ」ですが、「シャキーン」は冷たいモノを食べた時に頭がキーンとなる冷たさを。

「夏に勝つ」は暑さでだらけがちな根性に、冷たく、美味しく、**活**を入れる。

さらに各コンビニの夏の陣、アイスバー商戦で勝つーにひっかかりました。後は、ご賞味あるのみ。

各社アイスバーの美味しさは決して裏切りませんので、どうぞお召し上がりください。



北海道産練乳の いちご氷バー

程好いシャリシャリ食感のいちごかき氷をミルクアイスクャンディーで包み、中に濃厚な練乳を入れたバーアイス。かき氷は昔ながらの懐かしい味わいで、それを包むシャクシャクとしたミルクと、中のトロっとした練乳のハーモニーが絶妙。甘いけど後味はさっぱりです。



ぎっしりたっぷり アーモンドチョコレートバー

一口目に、香ばしいアーモンドのザクザク感が直撃(うん、GOOD!)。二口目に、甘さひかえめなチョコレートに包まれた濃厚なバニラアイスが、ググッと旨さを口の中で駆け、さらに、また中からクラッシュアーモンドがゴロリ。食感、風味、濃厚、上品な味わい、が楽しめました。

【制作課・西矢】



ミニストップカフェ マンゴーバー

袋に「完熟マンゴーそのままカット!」とあり、試しに買ってみた。開けてみたら、ビックリ!!マンゴーだ!!!ほんと、マンゴーに棒を差して凍らせたみたい。味は、サッパリながらも、食べ進んでいくうちに、ねっとり甘味なマンゴーがとろけていくようでした。



ミニストップカフェ チョコミントバー

クレープ状の生地を薄く焼いて細かく砕いた「フィアンティーヌ」で、パリッ!サクッ!の食感を演出。外側のチョコはバリバリ!中は爽やかなミントアイスに細かなチョコチップがアクセントになって、より美味しさを引き立てています。ミントもほどよい清涼感でした。

【制作課・門脇】

