

印刷屋さん

Vol. 1

2007.03.01

発行/㈱工陽社 塩釜市尾島町8-7
TEL022-365-1151 FAX364-9965

平素は当社をご愛顧いただき誠に有難うございます。

“楽しみながら役立つ情報のご提供”を基本コンセプトとして今春から“広報誌「印刷屋さん」”を発行する事と成りました。

今、社内で推進している事や業務内容・スタッフ紹介。知っておくと役立つミニ情報・時季情報。二市三町及び周辺地域の各種行事やイベント情報等を盛り込んでお客様にお届けしたいと考えております。お客様の貴重なお時間を拝借する事となりますが、ご一読いただければスタッフ一同嬉しいかぎりです。ゆくゆくはお客様の声として意見や情報等もいただければ紙面に反映させ、また紙面の一部をお客様コマーシャルスペースとして設けたいとも考えております。

今後、お客様と当社、お客様とお客様との相互間の掛け橋となる広報誌に育てていきたいと思っております。どうぞ深いご理解とご指導をいただきますよう宜しくお願い致します。お客様の商売が益々繁栄されます事を祈りご挨拶とさせていただきます。

有限会社 工陽社

代表取締役社長 鈴木ヨシ子

会社の沿革

- | | |
|----------|---|
| 昭和27年 4月 | 塩釜市尾島町にて創業
● 謄写印刷及び太陽光を利用した青写真焼付を始める |
| 昭和33年11月 | 法人登録 有限会社工陽社とする |
| 昭和51年～ | ● オフセット関連機材を設備 “受注から納品迄” の一貫生産体制(内製化)を図る |
| 昭和54年12月 | 初代社長 鈴木嘉雄死去
現社長 鈴木ヨシ子就任 |
| 平成 1年 | ● 電子組版システムを導入
● 大型電子コピー(A0判ロング)、カラーコピー(A3判)を設備 |
| 平成 1年12月 | 多賀城営業所開設 |
| 平成12年 | ● 意識改革・組織改革・経営改革を実施 |
| 平成13年 | ● データ入出力、デジタルファイリング処理加工を実施 |
| 平成15年 | ● 1月13日付「ISO 9001/2000」認証取得 |
| 平成16年 | ● カラーマネジメントシステム・カラーオンデマンドシステム
／CMS1256GAを導入 |
| 平成17年 | ● デジタルモノクロ大型電子コピー(出力機)を導入 |
| 平成18年 | ● CTP化実施／SDP1630Ⅲ導入 |

1256GA



SDP1630Ⅲ



プリント&コピーお役立ち情報

この春、オリジナル名刺で差をつけよう！

自分で撮った写真、お気に入りのイラストなどを使ってあなただけの名刺を作ってみませんか？

出来上がりまで	ご依頼 (ご注文)	写真・イラストをお預かりします。
	作成	画像修正、文字入力、社内校正
	校正	ご依頼主様に確認していただきます。
	印刷	オフセット印刷またはオンデマンド印刷にて、仕上加工して出来上がり！
	納品	ありがとうございました！



**急ぎの名刺もおまかせください！
お気軽にお電話ください！
まごころこめてお作りいたします！
もちろん、今までの名刺も大歓迎！**

印刷屋さん〜んに聞いてみよう！

Q 印刷って？



印刷とは版をつくって、インキを紙等に押し当て、同じ絵柄を何枚も複製することを印刷といえます。
主な種類としては、オフセット印刷、オフセット輪転印刷、グラビア印刷、スクリーン印刷、活版印刷、最近ではオンデマンド印刷等があります。
技術の進歩、お客様のニーズに応えるべく多種多様な印刷があり、また印刷とコピーの垣根がなくなりつつあるのも現状です。

Q カラー印刷って何色なの？



カラー印刷は、シアン版(青色)・マゼンタ版(赤色)・イエロー版(黄色)、ブラック版(黒色)の4色で表現します。この4色を掛け合わせているんな色を作り出します。ただし、金色・銀色など、この4色だけでは簡単に表現できない色もあります。
よく、印刷屋さんでCMYKという言葉を使うのは、このシアンのC、マゼンタのM、イエローのY、ブラックのKのことです。



これまで、そしてこれからも
品質及び顧客満足を第一とします。



有限会社 工陽社

URL: <http://www.kohyohsha.com/>
本社 / 塩釜市尾島町8-7 TEL.365-1151 FAX.364-9965
E-mail: koyosha@post.tinet-i.ne.jp
多賀城営業所 / 多賀城市八幡4-8-26 TEL.363-2131 FAX.363-2151
E-mail: tagajyo@kohyohsha.com



2003年1月13日に「ISO9001」を
認証取得しました

ISO9001認証取得

- 品質度の高い製品 ●満足度の高い製品 ●信頼度の高い製品
- 以上の3点を重視します!!

ISO9001とは

ISO9001は品質管理及び品質管理のための国際標準モデルとしてISO(国際標準化機構)によって1987年に制定された。日本では1991年にJISとして制定。

基本概念

企業が自社の製品についてお客様のご要望に応えられるものを提供できるように、信頼性を確保するために行うもので、「品質の管理」「顧客満足の向上」「作業の効率化」など3つの柱が目的となっている。

感染性胃腸炎は、細菌やウイルスによる感染症です。

通年流行が見られますが、11月上旬より患者数が増加し始め、12月～1月が流行のピークとなります。冬季の流行においては、ノロウイルスがその大部分を占めています。

主な症状は、腹痛、おう吐、下痢などで、抵抗力の弱い方が感染すると重症化することもあります。

感染経路は、ほとんどが経口感染で、以下のようなものが考えられます。

1. ウイルスに汚染された貝類を、生もしくは十分に加熱調理しないで食べた場合。
2. 感染している調理従事者を介して、汚染された食品を食べた場合。
3. ウイルスで汚染された水が調理に使われた場合。
4. 共同生活施設等における密接な接触による感染。
5. 患者や感染している人の嘔吐物・便からの感染。

健康ひとくちメモ

ノロウイルスなどにご注意

予防には、以下のことに気をつけましょう。

- ・手洗いの励行（特にトイレの後）
- ・感染している人との濃厚な接触を避ける。
- ・食品の洗浄・加熱や調理器具の洗浄・消毒を徹底する。
- ・感染している人の嘔吐物・便などの処理の際には、マスクや手袋を装着し、飛び散らないように扱い、床等に付着した場合は次亜塩素酸ソーダ溶液で消毒を行う。

手洗いの方法

1. 始めに流水で汚れを洗浄する。
2. その後石けんを使用し、流水にて洗い流す。
3. 特に、指先や指の間は洗い残しが生じやすいので注意して洗う。
4. 乾燥にはペーパータオルの使用が望ましい。（手ふきタオルの共用は厳禁！）



わが家の お料理自慢



Mさん編

紅茶煮ぶた (Zzzz)

豚肉の肩ロースブロック	800g
紅茶ティーバック	3pac
たれ	しょうゆ 1cap
	酢 1/2cap
	酒 1/2cap
	みりん 1/4cap

付け合せ レタス・トマト・なんでもOK!

豚肉をたこ糸でしばり、鍋の中に入れ肉がひたひたにかぶるまで紅茶をそそぐ。紅茶が沸騰したあと弱火で40分ゆでる。あらかじめ煮たてておいたたれに一晩つけ込んでおしまい！（たれの中にねぎや生姜をいれて煮たててもおいしさ倍増かな？）やわらかな煮豚のできあがり！超かんたん！

お願い！ 皆様のご家庭の自慢料理のレシピ教えてもらえませんか？ (み)

工陽社 なんでもランキング!



2月は寒かった!?

いや？今年はや暖冬でしたよね！

寒い季節の食べ物といえば、鍋！なんていっても鍋！

で、今年みなさん鍋したんだろうか？

ところですき焼きって鍋？ おでんはおでん？

おでん！いいですよ。食べたいですよ！という事で社内聞き取り調査してきました。

今回のなんでもランキングは、

「おでんの具」あなたは一番何が好きですか？

1 大根

圧倒的でした。私もそのひとりです。

2 たまご

年齢層にかかわらず欠かせないということでした。

3 はんぺん

あの食感がいいという声が多かったです。

皆さんに聞いてみたところおでんは嫌いという人が1人もいなかったことにビックリでした。今夜の夕食におでんはいかがですか？（参考にどうかはわかりませんが…） (あ)



印刷屋さんの仲間 Part.1

渡辺 正人 営業課/デジタル複写担当 複写部門主任

日々の仕事はおお客様の気持ちになり、より良い品物を作り笑顔で接客をしてお客様から何でも話しかけられる営業マンとして、また印刷の営業も日々勉強をしながらがんばっています。

これといって趣味はありませんが、昨年12月、結婚して4年目でやっと一児の父となり、家庭も今まで以上にぎやかになり家に帰る楽しみが出来ました。子育てはまだ分からないことが本当に多いです。会社の主任として、また父親として日々勉強しながらがんばっています。



12月に誕生した愛娘



佐藤 鞆子 工務課/制作部門 校正担当

ひたすら校正ミスのないように仕事しています。ミスった時には皆さんの寛大なお心に支えられ感謝しながら間違わないようにひたすら念じています。

初っ端から会社の平均年齢を両手両足どころか全身全霊でひっばっています私ごときの登場で烏滸がましい限りです。

最後に駄目句を一句

「ランドセルと留守番学級のバッグさげ

ふり返りふり返り手を振る母なき子」

永沢 和明 工務課/製造部門 印刷担当

自分は入社して3年目になります。仕事を行う上で、まだまだミスが多いのですが、皆さんの協力をえて、頑張っていきたいと思っています。

自分の趣味は釣りです。釣りを始めてか20年になるのですが、現在では釣友が30人位出来ました。年齢は上が80才から下は26才までと、船釣、投げ釣りの友人が増えました。釣りを始めたきっかけは、会社の先輩と雄勝・水浜港に船釣りに行った時の事です。最初はぜんぜん釣れなくて、あきてきた所で先輩にコツキ方をおしえてもらい、10分か20分位で「ガツン」と大きな当たりがあり、リールを巻いてみると48cm、2.5kgのママガレイを釣り上げる事ができました。このビギナーズラックで、すっかり釣りにはまってしまいました。今では月1回は船釣りに釣行しています。

北は岩手県宮古から南は福島県相馬まで、三陸の海から、相馬沖までカレイ、アイナメ、ヒラメ、メバル、ハゼなど色々な魚種をねらって釣行しています。歌津のママガレイ、志津川のマダコ、ミズダコ、女川のアイナメ、石巻万石浦のハゼ、相馬沖のアイナメ、メバルは特に型が良いので皆さん一度は釣行してみたいかがでしょうか。

自然の中でのんびり竿をたらしして友人と釣り談義をしていると、仕事の疲れもいやされます。これからも環境を大切に釣行したいと思っています。

編集後記

きっかけは“一歩踏み出す勇気”という若手経営者の一言からでした。何も行動を起こさず、手をこまねき世の批評をするより、自身の為・自社の為・地域の為、そして何よりもお客様の為に何か確実に形に見える物を実行してみる。それが当社創業以来55年の歴史の中で初めて“広報誌”の発行という形になった理由です。

紙面構成についてはスタッフ紹介等を盛り込んだ当社のPR媒体誌。そして『お客様お役立ちコミュニケーション誌』というスタイルで進めたいと考えています。

「言うは易し行は難し」「生みの苦しみ」幾つかの編集会議を通して編集メンバーはそんな事を感じながら制作したと思います。

一人でも一社でも多くの皆様に興味を持って読んでいただける様楽しい紙面作りに努めて参ります。



ヒゲズ