

# 印刷屋さん

## Vol.16

2010.10.14

発行/㈱工陽社 塩釜市尾島町8-7  
TEL022-365-1151 FAX364-9965  
URL:http://www.kohyohsha.com/

### いよいよ来月1日より年賀状が発売になります

今年も年賀状印刷の時節となりました。

当社では年賀状PR第1弾としてこの『印刷屋さん』で紹介をしたいと思います。

来月の年賀ハガキ販売に向けてお客様のお手元に当社の見本をお届けしますので、その中からお選び頂ければと思います。

更に今年は新企画として当社のHPをご覧いただければお楽しみが・・・

又下記にお客様に合わせたサービスも掲載していますので

どのような事でも各営業に相談して頂ければ、ご要望にお応え致します。

たくさんの御注文お待ちしております。

#### 新企画・ネットで割引券をGetしよう!

当社ホームページにアクセスして割引券をプリント又はQRコードで開いた画面を保存してお持ちください。

まずは当社ホームページへGo!



#### お客様に合わせたサービスを!!!

**早割で10%引き**

カラー印刷をしたい、でも予算が...と考えている貴方に!当社なら11月22日までにご注文頂ければなんと10%引きになります。

**シンプル**

従来のスミ1色印刷も豊富な見本から選んで下さい。又お客様のデータからでも印刷が出来ますのでなんなりとご相談して下さい。

**オリジナル**

貴方だけの年賀状を作りませんか!!お子さんや新婚さん又ペットや風景等のオリジナル年賀状で今までと違ったハガキを是非お試し下さい。

**宛名書き**

パソコンでやってみたいけれど、面倒だなと思う方。自宅のプリンターのインク代がけっこうかかるよね!っとお考えの方。手書きで出したいけれど、時間のない方や手書きに自信のない方。工陽社にお手伝いさせてください!住所録はデータ(ワード・エクセル等)でも、お手持ちのアドレス帳でもOK!!詳しくは担当営業におたずねください。



**かんたんオリジナルカレンダー  
業務用カレンダーのご注文も同時受付中!!**

# 工陽社のホームページをリニューアルしました!!



尾島市の印刷会社、工陽社のホームページ



- ページ
- ▶ 会社概要
- ▶ 営業案内
  - ▶ Printing
  - ▶ Copy
  - ▶ 情報処理
  - ▶ DTP・WEB
  - ▶ 各種加工
- ▶ 印刷屋さん
- ▶ プライバシーポリシー
- ▶ お問い合わせ

2010年9月

月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	10月1日	10月2日	10月3日

◀ 8月

今回はリニューアルするにあたり、WordPress（ワードプレス）というブログソフトウェアを使用して構築して行きました。

WordPressはブログ型のホームページであり、ホームページの持つ基本的な企業情報と常にトップページに最新の記事を表示出来るという事で動的なサイトを構築出来るという理由で作成しました。

以前から、お客様から自分でホームページを管理したいという要望を頂いていた事もありWordPressを実際テンプレートから制作してみました。

ブログ型なので、管理もレンタルのブログと同じように容易に投稿、管理出来ます。更に、レイアウトのカスタマイズ性、プラグインを使っでの拡張性も桁違いです!!

もちろん、携帯端末からもスマートフォンからでも見る事が出来ます。

更に、検索エンジンにも優しいので自信を持ってお薦め出来ます。

## リニューアルされた工陽社のホームページ

早くも新しい記事がどんどん投稿されておりますので、ぜひ、チェックしてみてくださいね!!

ホームページ作成等、当社営業・制作担当までお問い合わせ下さい。

URL:<http://www.kohyohsha.com/>

リンクを貼って下さる方、募集中です。



哀愁漂う「男」の後姿:

## 工陽社ちょっといい話

「5Sの定義 整理・整頓・清掃・清潔・しつけ」を基に7年程前から工陽社では、社員の意識改革を行ってきました。

その効果の現れか、ひとりの社員が約半年前から毎朝尾島町七番街付近のごみひろいを行っております。

「5Sの定義」を始めたばかりの頃は、なんとなくやらされた感がありましたが、「継続は力なり」、言い続ける事、やり続ける事、今では一社員が自らこのように地域奉仕を行っております。

みなさん、この「男」を見かけたら「がんばれよ!」とでも声をかけてやってください。

以上、工陽社のちょっといい話でした。手前味噌ですみません。



iPhoneなどのスマートフォンが登場によって日本でもにわかには騒ぎ出されて来た「電子書籍」という言葉。つまりは、「印刷されていない携帯端末で小説が読めるものなんでしょう？」とぼんやりと思うものなかなか想像する事が難しい物である。では一体、電子書籍は私達の生活にどのような影響を与えるのか。

電子書籍とは、既出版された書籍物を電子ファイルにすることで、印刷・製本・流通のコストや省スペース性を図ったものとされている。

iPhoneなどの携帯電話端末からインターネットに接続すれば、書籍が即座に購入出来る。

書齋に並んだ沢山の本も、電子端末一つで収まってしまうたり、仕事の帰りが遅く書店に行けない状況でも、携帯からすぐにダウンロードして読む事が出来る。

また、出版物になると絶版などの書籍も出て来るがデータ化する事によりその心配も無くなる。電子書籍を取り扱う、電子端末はiPhoneなどのスマートフォンをはじめiPadやアメリカで普及されてい

るアマゾン・キンドルなどが有名である。活字のキンドル、漫画のiPadとも呼ばれている。

ここで議論となっているのは、実際の本無くして読書と言えるのか？という電子書籍への批判である。確かに本独特の紙の指触り、読みかけの本に葉を挟む楽しみ。長い年月をかけて育まれて来た情緒が失われてしまう危機感を感じる。そのためか、仙台市内のとある書店では特設コーナーに「電子書籍にこれが出来るか?!」といった巨大な絵本や飛び出す絵本を紹介していた。

これまでの「書籍」の良い部分、そして、これからどんどん浸透して行くであろう「電子書籍」がどちらか一方が勝者で、一方が敗者といった事は無いように共存する道は無いのであろうか、と私は考える。

たとえば、紙の質感を活かしたタッチスクリーンを開発する。書籍版、電子書籍版と違ったラストがある同じ小説など。

いずれにしても、私はこの新しい波に乗り遅れないようにお客様からの要望があればすぐに対応出来るように、勉強をしています。



宮城にあるプロスポーツをみんなで応援するコーナー

## 応援に行こう！

いやあ、最近はめっきり涼しくなりましたね。みなさんも気温の急な変化で今頃になって夏場の疲れが出始めているのではないのでしょうか？ついこの前まではあんなに暑かったのに…。…そう。思い返してみれば「あの日」も暑く、そして熱い夜だった…。という事で、またまた行ってきました！「宮城のスポーツを応援しよう！！第三弾」

前々回の89ers、前回のゴールデンイーグルスに続き、今回はついに悲願のJ1復帰を果たしたベガルタ仙台の応援に行ってきましたよ！！まず最初に感じたのはベガルタサポーターの熱気がすごい！まだ試合開始前にも拘らず熱い声援がスタジアムの外まで聞こえて来ていました。

これでスイッチが入った我々も戦闘モードに切り換えて、いざスタジアムへ！！観客席を埋め尽くすベガルタサポーターの迫力に我々も大興奮の中、ついにキックオフ！ホームでマリノスと激突したベガルタはサポーターの大声援の中、果敢にマリノスゴールへ攻め込みますが、なかなか崩されません…。逆にマリノスに先制点を決められて苦しい展開に…。それでも勝利を信じるサポーターからは更なる大声援！まさにスタジアムが揺れ動かんばかりの迫力ある応援に我々工陽社スタッフも声を嗄らして声援を送り続けました！！…ですが…あと一歩及ばず…。

0-1でベガルタは惜敗…。悔しい結果に終わってしまいました…。しかし試合後、サポーターが選手達に温かい拍手と声援を送る姿が印象的でした。これぞテレビには映らない生ならではの感動。さあみなさんもスタジアムに足を運んでベガルタを応援しましょう！迫力満点の楽しさは我々工陽社スタッフが保証しますよ！そして、生え抜き初の日本代表入りおめでとう関口選手！ザックジャパンの星になれー！！がんばれベガルタ仙台！！



今回の印刷屋さんの仲間達は『男の料理』と、自分にとって難しい題で、数日考え込みました。

自分の得意料理は何だろうと考えてみるとハンバーグしか無いので、ハンバーグについて話します。

私の家では娘がハンバーグを食べたいと言うと自分が担当で作ります。うちの娘はママのハンバーグより、パパのハンバーグの方が好きだと言ってくれるからです。

しかし、元々料理をしない自分がそこまで行くには色々と道のりがありました。元々、一人暮らししていた時は料理をしなく、毎日コンビニ弁当で給料日前はごはんを取るか、たばこを取るかとピンチでしたが、今思うと手料理してれば苦労しなかったのに、と思います。

料理を覚えたのは、結婚してから趣味になるぐらい好きになり、最初はプリンから覚えました。プリンをバケツで食べたいと言う不純な考えでです…(;^\_^Ab

そこからごはんも作ろうと思い、大好きなハンバーグに手をつけたものの、最初は作り方が解らず、玉ねぎとニンジン炒めしないで挽き肉とこねて焼いたら、ゴリゴリとニンジンが固く、焼けて無く失敗ばかりでした。と言うかみじん切りが不得意だから大きいのもあるんですが…(;^\_^A

しかし、今では成長し一週間に一回はパパハンバーグの日があるぐらいになりました。

目指すはビックリ●ンキーのハンバーグを目標に日々頑張っております。

土生木 敦



今回のお題が「男の料理」ということで、自分は釣りが趣味なので、今回は簡単にできる小魚のからあげを紹介します。

自分は釣りエサが残った時や小魚がたくさん釣れた時などに良く調理して酒のつまみにします。

まず、どじょう（メバル釣りのエサ）カタクチイワシ（ヒラメ釣りのエサ）ハゼ（小型）を用意します。カタクチイワシ、ハゼははらわたを取りのぞいて、うろこをはだけ、下処理をします。

次にタッパーにそばつゆストレートタイプと日本酒を全体の1/3位を入れ、それに小魚を入れて一晚（約6～8時間）冷蔵庫にしまって置き下味が付いた小魚をねり取り出して、からあげ粉（日本食研のからあげ粉を使用します）に付けて100～180度の油で揚げて出来あがりです。

キャベツの千切り、またはオニオンスライスをそえて盛り付けして、好みによってブラックペッパーを少々ふりかけて完了です。

子供のおやつにも最適ですのでみなさんもぜひためしてみてください。

永澤 和明

## 編集後記

- 今年の夏は異常天候と言ってもいい程の猛暑と成りました。幼い頃の記憶を辿ってもこれ程の連続での暑さの夏は無かったかと思えます。その影響もあって、夏バテ気味で体調の維持管理が大変でしたが、皆様は如何でしたでしょうか。一転して9月の後半に入ると気温が11月上旬の涼しさ（寒さ?）と成り、それはそれで体が付いて行かないと言う状況でした。後は、冬が異常寒波にならない事を祈るだけです。
- 弊社のHPをリニューアルしました。どうぞお気軽に入ってみてください。コメントもどしどしお寄せください。
- 10月よりタバコの値上げがありました。いよいよ禁煙に突入か…。館ヒロシに相談するか…!?



ヒゲズ

## イベント情報

- 10/16.17 みやぎまるごとフェスティバル 2010 (仙台市)
- 23.24 塩釜の醍醐味 (塩釜市)
- 11/7~15 東松島カキまつり (東松島市)
- 8 セツ浜町ボッケと収穫祭 (セツ浜町)



セツ浜町ボッケと収穫祭

- 21 たがじょう市民市 (多賀城市)
- 23 第5回松島大漁カキまつり in 磯崎 (松島町)
- 23 第5回悠久の詩都の灯り (多賀城市)
- 下旬 収穫まつり (塩釜市)
- 12/23~25 ウィンタースパイラル・サウンドディス 2010 (セツ浜町)