



人とひととのつながりを大切に!

もくもく通信

18' 9月 仲秋 第38号

発行元 株式会社 永谷木材

〒611-0041 宇治市横扇町一丁目一

TEL 0774-23-8150 FAX 0774-23-8151

http://nagatani.biz

第38号発行に際して

取締役社長

永谷 英樹



今年の夏は猛暑で夏休みも終わりに近づいた8月29日、当社作業場にて恒例行事、横扇地域を中心とした木と心れあう木工遊び『木と心れあひませんか』を開催しました。朝10時の開始と同時に親子連れでにぎやかになりました。木を切り釘を打ちおもちやや家具作りに奮闘して、5時までお子様やお孫さん総勢25組55名近くの方にご参加いただきありがとうございました。今年も参加させていただきましたと手書きの図面を持参されている常連さんも多く、お孫さんとお父さんの参加も見受けられ、お父さんの実力を存分に発揮されていました。

事務所と工場がある横扇地域の皆様には日頃大変ご迷惑をお掛けしており、地域の皆様に認めていただく企業を目指しております。環境保全企業としての理念を追求して現場で出た建築端材を利用し、地域の皆さんに楽しんでいただきながら木の良さを肌で感じ、将来木造住宅を選んでいただければとの思いで恒例行事とさせていただきます。よろしくお願いいたします。

参加のお父さん・お母さんから「次はもう少し大きい家具を考えて来ますので、来年も楽しみにしています」とお礼を言われ、地域の皆様に喜んでいただくことが出来て本当にうれしく思いました。



営業部

富田 恭二

営業だより



九月とはいえ残暑厳しい日々が続いておりますが皆様方におかれましてはお変わりございませんでしょうか? 今年の夏も各地方で100mm/時を超す集中豪雨で土砂崩れ等起こっており、地球温暖化による?異常気象を感じざるを得ません。被災された方々には心よりお見舞い申し上げます。去る7月29日には『改正省エネルギー基準・低炭素住宅認定制度について』をテーマに次世代リーダー勉強会

と題し、岐阜県不破郡にあるマグ・イソペール株式会社 垂井工場にて工場見学及び断熱施工研修・他、各制度についての研修会をとりおこないました。次の時代を背負って立つ若いリーダーの方々に集まりいただき、日々現場では何気なく施工していることに少し基本に戻って体験していただけたのではないかと感じております。今後、消費税の増税や住宅のゼロエネルギー化等様々な住宅環境の変化にしっかりとついていき、プラスαのオリシナリティを持っていかないと生き残っていくことは困難な時代になるように思います。弊社では今後もち早く情報の提供や研修・勉強会等を企画しご案内して参ります。是非ともご参加いただきこの厳しい情勢の中、共に生き残ってまいりたいと考えております。どうぞ宜しくお願い申し上げます。

KES環境だより

環境管理責任者

井上 陽史

今年の目標である「挑戦」に今、松本が取り組んでおります。今まで配送の段取りは、安井が担当しておりました。一度に全部というわけにはいきませんが、少しずつ松本に移行してまいります。御陰様で、ご紹介を頂いたり営業担当の頑張りで新規にお取引させていただけるお客様も増えて参りました。



催し物情報

- 株丸産業・住設建材まつり2013
11月9日(土) 10日(日)
【インテックス大阪4号館】
- 株久我主催・TOTOショールーム相談会
11月2日(土)
【TOTO京都ショールーム】
- ジャパン建材㈱・快適住実の家 説明会
10月2日(水)
【タカラスタンダード京都支店】

工務店様・大工様により上棟の時や建具搬入時等に持っていく物が微妙に違うことも多いですし、監督様・大工様のお名前や現場状況・注意事項等、把握しておかなければいけないことが多くあります。連絡ミスや忘れ等でご迷惑をお掛けすることの無い様、無理なく無事に引継ぎが出来る様、業務部全員が協力してまいります。100パーセントを目指していますが、抜けてしまう事もあるかと思っております。お気付きの事が在りましたらご連絡いただけますようお願い致します。



井上 080-4493-8152
安井 080-3116-2662
松本 090-3271-7262

友達家族がお盆に九州大分県に帰郷するというので一緒にどう？とお声が掛かり、仲良し家族2世帯で同行させてもらい4泊5日の旅へと車で行って来ました。走行距離片道約700キロ、休憩を入れながら約10時間かけて目的地まで走りました。



中村 満

初日は福積水中鍾乳洞へ観光。2日目は知人のおじさんが船を持っていくということでフィッシングへ、大分県といえば関アジ・関サバですよ。前日の寝不足を引きずったまま、朝4時起きしてオヤジ3人で釣りに出かけました。船長の高ポイントのおかげでみんなアジ、サバをGet！更にポイントを移動して釣りもしました。楽しい時間はあっという間で昼頃に竿納め、釣りがたての魚を知人のおじさん宅で美味しくご馳走になりました。

3日目は海水浴と別府地獄巡り、最終日は湯布院に寄って観光をすませて九州を後にしばらく名残を借して車を走らせ夕食を取るためサービシアリアに到着。すると誰かが「時間も時間もよしどこかでもう一泊しよう」と、「行きはよいよい帰りは怖い」疲れもあるので広島辺りでもう一泊することにしました。



せっかくなので平和記念公園《原爆ドーム資料館》を観光し昼食は広島焼きを食べ、また長い道のり車を走らせ帰宅しました。運転は疲れましたが、数々の見知らぬ人との出会いと楽しい思い出が生まれ、来ます。



★CHILD BIRTH★



寿退社された小山田さんのかわいいBABY 楓佑（ふうすけ）くんです。みんなの愛情をたくさんもらって、すくすく育っています。

チキンとさつまいもの豆乳シチュー

秋の味覚が入った豆乳シチュー。食物繊維が豊富な具材がたっぷり！塩分の排出に働きます。また、豆乳は血圧の低下を助けます。

栄養価（1人分）
カロリー253kcal たんぱく質18.4g 脂質5.2g

材料1人分

鶏もも肉(皮なし)	50.0 g	水	80.0 ml
さつまいも	65.0 g	豆乳(成分無調整)	80.0 ml
玉ねぎ	50.0 g	薄力粉	4.0 g
しめじ	25.0 g	みそ	約小さじ3/4 (4.0 g)
オリーブオイル	小さじ1/2 (2.0 g)	固形スープの素	0.5 g
ブロッコリー	35.0 g	塩・こしょう	0.5 g



1. 鶏もも肉は余分な脂を取り、一口大に切る。玉ねぎはくし形切り、しめじはほぐす。
2. さつまいもは好みで所々皮をむき、乱切りにして水にさらす。ブロッコリーは小房にわけ、茹でておく。
3. 鍋に少量のオリーブオイルをしき、鶏肉を入れて焼く。両面に焼き色がついたら いったん取り出す。
4. 同じ鍋にオリーブオイルを少々足し、玉ねぎを炒める。しんなりしたら しめじ・さつまいもを加え、さらに炒める。
5. オリーブオイル 鶏肉を戻し入れ、ざっと合わせる。そこへ薄力粉を振り入れ、全体にからめるように炒め合わせる。
6. 水・固形スープの素を加え落としぶたをして野菜が軟らかくなるまで煮込む。
7. 落としぶたを外し、みそを溶き入れる。ブロッコリー、豆乳を加え、沸騰直前で火を止める。塩こしょうで味を調べてできあがり。