



人とひととのつながりを大切に!

15' 11月 初冬 第49号

もくもく通信

発行元 株式会社 永谷木材

〒611-0041 宇治市横島町一丁目-8

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

http://nagatani.biz



朝から雨にも
かかわらず、
環境に関心ある
多くの方で3時
まで盛況でした。



代表取締役社長 永谷 英樹

第49号発行に際して

秋の訪れとともに、観光都市京都も紅葉の時期になり外国人などが多くにぎわいを見せています。宇治周辺も平等院を中心に大変にぎわっています。さて、10月11日は木材関係のイベントが毎週あり10月25日、山城eco木材協議会での参加、11月3日は城南木材組合での城陽産業まつりの参加でした。地域産木材の杉材、桧材の普及を目的に地域の端材や桧のまな板販売と木工教室も盛況でした。11月8日は当社の環境の取り組みが認められて、宇治環境フェスティバルの参加要請があり、パネル展示と当社のパンフレットと木製ネームプレートの無料配布を行いました。

【誕生会】

10月は家内と長女と次女の誕生日で宇治のレストランを予約して誕生会をしました。家内と起業してから長女が生まれて仕事中心の家庭で、何のしつても教育もしていませんでしたが長女と次女も素直に育ってくれています。



営業部

営業部 倉谷克己

去る、十一月七日に行いました「丸産業住設建材まつりバスツアー」に描きまして皆様にお声掛けしたところ多くのお客様にご参加頂き誠にありがとうございました。会場問屋の展示会が減少する中、丸産業様の展示会は人が溢れんばかりの活況で毎年の事ながら感心致します。近畿一円から来場され「売り手側」も「買い手側」も勢いが有り当社のお客様もお買い物や見学に満足して頂き、非常に濃い時間が短く感じる一日でございました。今回ご都合でご参加出来なかったお客様も次回は是非ともご参加頂けます様お願い申し上げます。今年も早いもので残すところ一月余りとなりました。先月あたりから関東を中心に市場が動いてきており、構造用合板やホワイトウッド等が欠品し出してきました。これから年末年始にかけ一段と商品が入荷しにくくなる事が予想されます。当社としましてはお客様に極力ご迷惑お掛けする事の無いよう努めてまいります。どうぞご理解頂き早目の情報提供をお願い致します。最後にになりましたがこれから一段と寒さも増してきます。皆様方にはご自愛頂きます様お願い申し上げます。



◆同時開催◆ 木と住まいの博覧会

◆注目! 地震に強く 人に優しい 家づくり◆

◆住まいの耐震博覧会◆

会場は 東京ビッグサイト

入場無料

木と住まいの大博覧会

2016 1/29(金) 30(土) 31(日)

おかげさまで累計来場者数160万人突破!

※詳しくは(株)永谷木材ホームページ「<http://nagatani.biz>」または「永谷木材」で検索ください。

催し物情報

2016年
1/29(金),30(土),31(日)
ナイス
住まいの耐震博覧会
～東京ビッグサイト～

【丸産業展示会 同行】

中辻あゆみ

先日11月7日に(株)丸産業様主催の住設建材まつりに行ってきました。多数の方に「ご参加頂きありがとうございます。」ございました。

弊社に入社してから、建材などを注文する際カタログでみる機会しかありませんでしたし、どんなものなのかなとすごく興味がありました。

今回、展示会で実際に商品を見たりメーカーの方に商品の説明を聞いたり、とても勉強になりましたし、私自身すごく楽しませていただきました。

また、次の展示会にも参加できたらいいなと思います。

頑張ってください。

また、次の展示会にも参加できたらいいなと思います。



業務部

業務部 中田 亨志

私事で恐縮ですが、この度、ご縁があり平成27年10月27日に結婚致しました。

結婚式は来年に予定していますが、ごく身内だけで行う予定です。

今後は、二人で力を合わせて幸せな家庭を築いていきたいと思っています。

まだまだ未熟ではありますが、仕事と家庭を両立出来るよう、努力していきます。

今後ともどうぞよろしくお願いいたします。



KES環境便り

井上陽史

KESの取り組みの中で月に2回、お向かいのカートン工房近畿様と藤田オート様との3社で昼1時から20分位清掃活動をしているのですが、最近「ご苦労様」と声を掛けて頂く事が多くなり、最初はびっくりして、どう答えていいかわからず「はい」って答えたのですが今は逆に「有難うございます」と答えています。それもおかしいなと思っています。どう答えたらいいか良い答えが有りましたら是非教えて下さい。近くには田んぼも有るのですが、田んぼの中に空き缶やタバコの吸殻を捨てている人もいます。少しは考えろと思います。今後とも少しは役に立つ活動を続けていきます。



食べる事は大好きですが、レパートリが少ないので毎日のご飯大変です。みなさんは、何を召し上がっておられますか？段々と寒くなってくると、お鍋やおでん、暖かい煮込み料理が美味しいですね。今回は、和風ハンバーグ・しろ菜と厚揚げの煮びたしです。

和風ハンバーグ

材料 鳥ミンチ・豆腐・大葉・れんこん・すりおろししょうが・みそ

材料をあわせ、ごま油で焼き

市販のすきやきのたれとしょうがで煮込みます。

我が家では、すき焼きのたれが大活躍です。

いわしの梅煮やかれいの煮付け、豚のかく煮などに使っています。

