



人とひととのつながりを大切に！ もくもく通信

18' 10月 第64号

発行元：株式会社 永谷木材
〒611-0041 宇治市横島町一丁田-8
TEL 0774-23-8150 FAX 0774-23-8151
<http://nagatani.biz>

第64号発行に際して

代表取締役社長 永谷 英樹



秋の過ごし易い時期になり紅葉や各地での催し物が開催される時期になりました。

今年の夏の地震と大型台風の被害の補修対策がまだまだ続いており一部商品の品不足や生産調整が続いておりご迷惑をおかけしておりますこととお詫び申し上げます。

さて10月14日地元宇治田原で「宇治田原ふるさと祭り」山城工コ木材供給協議会として木材の良さをアピールしていました。参加してきました。

宇治田原町は緑茶の発祥地として最近観光をあびて町ぐるみで観光に力を入れています。

お茶ブースではお茶の入れ方や試飲コーナーが大変賑わっていました。

地域の方だけではなく遠くから来て頂きお茶のたて方や試飲を楽しんでいただいています。



そして、京都造形大学の子供館一期改修工事をさせて頂きました。府内産杉材不燃加工をして天井カラリの取り付け完了しました、大変施工が困難な作業でしたが無事終わりました。二期工事も来月から始まり12月完成予定です。



2019年10月の消費税増税が決まり財務省と経済産業省は消費税へのポイント還元をクレジットでキャッシュレスの方向を打ち出しています、そして、額面を上回る買い物ができる「プレミアム商品券」の検討に入っていますがまだ検討の余地があります。最終2019年初頭には建築関係などの大型消費財などの補助金などの詳細が報告されるようです。

地元イベントのお知らせ

【城陽緑化フェスティバル】

日時：10月28日(日)
場所：五里五里の丘

【JOYO産業祭り】

日時：11月3日(土・祝) 10時～16時
場所：文化パーク城陽



私ことですが最近ゴルフが楽しくなり少しショットも安定してあれこれと模索しながらプレーしています。今後はスコア90を目指して時間あれば練習していきたいと思えます。

KES環境マネジメント

KES責任者 浅利文哉

10月2日にKES本部の方から審査員が来られて今年度の確認審査が行われました。これは1年毎にきちんとKESに取り組んでいるか？設定目標に対して何か問題が無いかな？等を半日かけて書類のチェックや倉庫内を巡回して厳しく審査されるものです。KES責任者となり初めての1人での審査でしたので書類作り等に戸惑いましたが軽微な指摘事項のみで無事に終了しました。後日、審査時の指摘事項や来期の目標設定に関して社長、各部署のKES担当者で会議を開き、色々と話し合いました。目標に関してはマンネリ化もあり、設定に苦慮しますが皆の意見を聞いてより環境に寄与できる目標を設定出来たらと思っています。



営業部

営業部 富田恭二

今年も残すところあと2か月余りとなり、弊社としましては今期も9月で半期を経過しました。振り返ってみますと住宅着工件数の減少のあたりをうけ落ち込みはかなりのものであります。また、皆様におかれましては大阪府北部地震及び台風21号等の災害復興関係の対応に日々奮闘されておられることと思います。

2019年10月の消費税増税もほぼ確実と思われる中、政府の施策等により駆け込み受注等への対策はされていくものと考えられます。詳細等告知ありましたら各種セミナーや説明会のご案内も順次させていただきますのでよろしくお願いたします。

また、この時期は秋の展示会や催し物が目白押しとなっております。随時ご案内させていただきますので皆様の「参加を心よりお待ち申し上げ、ご商売にお役立ていただければと思います。

これからも業界としまして厳しい状況は続くと考えられますが、皆様とともに頑張っていきたいと社員一同考えさせていただきますのでどうぞよろしくお願い致します。



催し物
だより

10/27(土) AM9:30~PM4:30

大阪南港ATCホールにて関西ジャパン建材フェア

11/3(土・祝) AM10:00~PM5:00

2018丸産業 住宅建材まつり

弊社バスツアー(インテックス大阪4・5号館)

11/4(日) AM9:00~PM4:00

2018丸産業 住宅建材まつり

インテックス大阪4・5号館

11/17(土) AM10:00~PM5:00

久我 秋のTOTOショールームフェア

TOTO京都ショールーム

業務部

業務部長 井上陽史

商品も変わっていますので、是非この機会により一層パナソニック商品を知っていただきお仕事のお役に立てていただければと思います。



総務部

総務部長 永谷明美

10月14日の日曜日に京都パンフェスタバルイン上賀茂神社に行ってきました。京都駅から京都市営バスに乗り、小旅行気分でした。11時頃に到着しましたが、どこのブースも長い行列です。列に並んでようやくパンは買えましたが、さすがパン好きの方が多く事にびっくりでした。
帰りもブラブラお散歩しながら素敵なお花屋さんや、雑貨店を散策しました。充実した一日を過ごせました。



なすの揚げびたしゆずこしょうおろし添え



『材料 (2人分)』

- なす：2本
- かぼちゃ：1/8個
- 大根おろし：1/4本分
- ゆずこしょう：小さじ1
- ☆煮汁
 - *だし汁：1カップ
 - *しょうゆ：大さじ2
 - *みりん：大さじ2
- サラダ油：適量

『作り方』

- 1,なすはへたを切り、縦半分切って斜めに2mm間隔で浅く切り目を入れ、食べやすい大きさに切る。
- 2,かぼちゃはわたと種を取り幅7~8mmに切る。
- 3,フライパンに多めのサラダ油を入れ、なすは皮目を下にして並べ上下を返しながら両面を揚げ焼きにし、油を切って取り出す。
- 4,かぼちゃも両面を揚げ焼きにし、油を切って取り出す。
- 5,煮汁を作る
 - *を鍋に入れ煮立ったら火を止め3と4を鍋に入れる。
- 6,15分ほどおき味をしみこませる
- 7,大根をおろし水気をしっかりきりゆずこしょうを混ぜる。
- 8,6を器に盛り、ゆずこしょう入りの大根おろしを盛りつける。

