

鈴木工業株式会社

かわら版

「仕事」「人生」そして「環境」



発行元: 鈴木工業(株)
2016年 1月 第20号

「泡盛って?」
①原料の大きな特徴として、黒麹菌を用いる。
②仕込みは1回。
③全麹仕込み。
④単蒸留機で。
⑤4つが上。
⑥酒税は、蒸留機で。
⑦4つが上。
⑧酒税は、蒸留機で。
⑨4つが上。
⑩酒税は、蒸留機で。

「泡盛って?」
①原料の大きな特徴として、黒麹菌を用いる。
②仕込みは1回。
③全麹仕込み。
④単蒸留機で。
⑤4つが上。
⑥酒税は、蒸留機で。
⑦4つが上。
⑧酒税は、蒸留機で。
⑨4つが上。
⑩酒税は、蒸留機で。

「泡盛って?」
①原料の大きな特徴として、黒麹菌を用いる。
②仕込みは1回。
③全麹仕込み。
④単蒸留機で。
⑤4つが上。
⑥酒税は、蒸留機で。
⑦4つが上。
⑧酒税は、蒸留機で。
⑨4つが上。
⑩酒税は、蒸留機で。

「泡盛って?」
①原料の大きな特徴として、黒麹菌を用いる。
②仕込みは1回。
③全麹仕込み。
④単蒸留機で。
⑤4つが上。
⑥酒税は、蒸留機で。
⑦4つが上。
⑧酒税は、蒸留機で。
⑨4つが上。
⑩酒税は、蒸留機で。

「泡盛って?」
①原料の大きな特徴として、黒麹菌を用いる。
②仕込みは1回。
③全麹仕込み。
④単蒸留機で。
⑤4つが上。
⑥酒税は、蒸留機で。
⑦4つが上。
⑧酒税は、蒸留機で。
⑨4つが上。
⑩酒税は、蒸留機で。

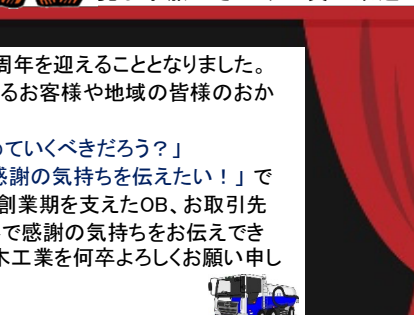
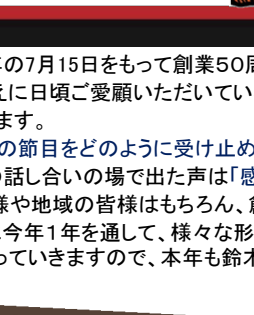
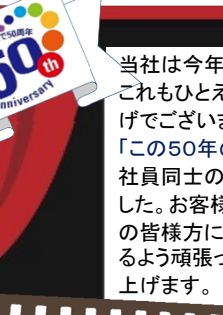
「泡盛って?」
①原料の大きな特徴として、黒麹菌を用いる。
②仕込みは1回。
③全麹仕込み。
④単蒸留機で。
⑤4つが上。
⑥酒税は、蒸留機で。
⑦4つが上。
⑧酒税は、蒸留機で。
⑨4つが上。
⑩酒税は、蒸留機で。

「泡盛って?」
①原料の大きな特徴として、黒麹菌を用いる。
②仕込みは1回。
③全麹仕込み。
④単蒸留機で。
⑤4つが上。
⑥酒税は、蒸留機で。
⑦4つが上。
⑧酒税は、蒸留機で。
⑨4つが上。
⑩酒税は、蒸留機で。

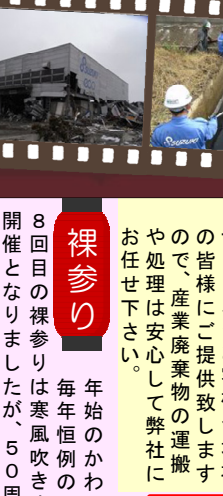
「泡盛って?」
①原料の大きな特徴として、黒麹菌を用いる。
②仕込みは1回。
③全麹仕込み。
④単蒸留機で。
⑤4つが上。
⑥酒税は、蒸留機で。
⑦4つが上。
⑧酒税は、蒸留機で。
⑨4つが上。
⑩酒税は、蒸留機で。

鈴木工業 はこんな会社です

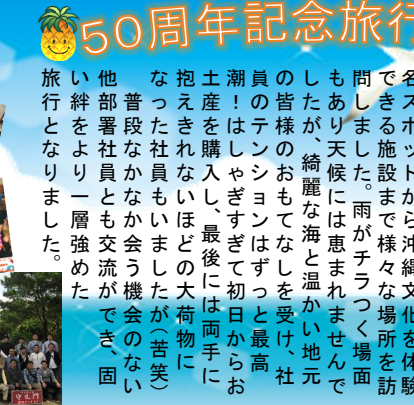
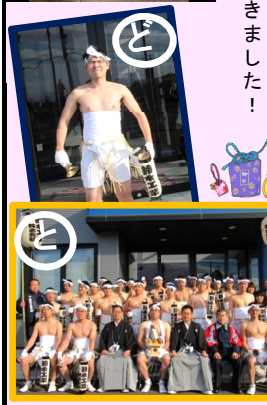
「泡盛って?」
①原料の大きな特徴として、黒麹菌を用いる。
②仕込みは1回。
③全麹仕込み。
④単蒸留機で。
⑤4つが上。
⑥酒税は、蒸留機で。
⑦4つが上。
⑧酒税は、蒸留機で。
⑨4つが上。
⑩酒税は、蒸留機で。



当社は今年の7月15日をもって創業50周年を迎えることとなりました。これもひとえに日頃ご愛顧いただいているお客様や地域の皆様のおかげでございます。
「この50年の節目をどのように受け止めていくべきだろうか?」社員同士の話し合いの場では「感謝の気持ちを伝えたい!」でした。お客様や地域の皆様はもちろん、創業期を支えたOB、お取引先の皆様方に今年1年を通して、様々な形で感謝の気持ちをお伝えできるよう頑張っていきますので、本年も鈴木工業を何卒よろしくお願い申し上げます。



「産業廃棄物処分業 優良事業者」適合認定!
平成25年3月に山形県から特別管理産業廃棄物収集運搬業における、弊社初の優良適合認定を頂いてから早3年、これまで各自治体において「一つ一つ、こつこつ」と、認定業者を目指し取り組んで参りました。処分業は、お隣である仙台市から平成25年6月に特別管理産業廃棄物の優良適合認定を頂いておりましたが、この度、産業廃棄物処分業優良事業者適合認定を頂くことが出来ました。これですべてに適合する主要許可の優良適合認定を全て頂くことが出来ました!
創業50周年という節目を目前に控えた昨年12月に認定を受けた事で、今年度は、社員一同、一致団結して優良認定のみに満足しない企業、お客様に選んで頂ける企業を目指して、一層の気概を持って挑戦していく、新たなスタートの年として取り組んで参ります!!
ISO、OHSAS、優良認定の3本柱で、コンプライアンスは然ることながら、優良認定業者としての責任と自覚を持ったサービスをお客様や地域の皆様にご提供致しますので、産業廃棄物の運搬や処理は安心して弊社にお任せ下さい。



裸参り
8回目の裸参りは寒風吹きすさぶ中での開催となりましたが、50周年記念ということで元気に参りしてきました!
年始のかわら版と言えば毎年恒例のどんと祭! H28.1.14
「ど」と「祭」

50周年記念旅行 in 沖縄

創業50周年記念として、1月に2班に分かれて3泊4日の沖縄研修旅行に行っていました!
南国気分を味わえる名護市「カヌチヤベイホテル&ヴィラズ」に宿泊し、「美ら海水族館」や「琉球村」「首里城」など、誰もが知る有名なスポットから沖縄文化を体験できる施設まで様々な場所を訪れました。雨がチラつく場面もあり天候には恵まれませんが、社員のテンションはずっと最高潮! はしゃぎすぎて初日からお土産を購入し、最後には両手に抱えきれないほどの大荷物になった社員もいました(苦笑) 普段なかなか会う機会のない他部署社員とも交流ができて、固い絆をより一層強めました。

ISO 9001/ISO14001/OHSAS18001 認証取得
鈴木工業株式会社
本社
〒984-0002
仙台市若林区卸町東五丁目3番28号
TEL: (022)288-9201 FAX: (022)288-9293

フリーダイヤル
0120-87-9201
エコムーブメント21
〒983-0007
仙台市宮城野区仙台港北二丁目14番地の3
TEL: (022)254-0091 FAX: (022)258-0403

URL http://www.suzukitec.co.jp
E-mail info@suzukitec.co.jp
再生館
〒984-0002
仙台市若林区卸町東四丁目4番25号
TEL: (022)287-0039 FAX: (022)288-9293



仕事の合間の...

はしやすめ

今回のはしやすめは「沖縄研修旅行」から、沖縄で美味しくいただいてきた「食」と、思い出話をちょいちょい入れながら進めていこうと思います♪

めんそーれ~

沖縄の食と言えばソーキそば？ゴーヤチャンプルー？皆さんは何を思い浮かべますか？あいにくの天気でしたが、それなら！それでも！！練りに練った計画をそれなりにこなし楽しんできたさ~っ!!



顔はめ写真も楽しんで沖縄までレッツゴーっ!! ...って那覇空港に着陸できず...石垣島まで飛びました~っ!!

悪天候だけれども空港から出たわけでもないけれど、石垣島に初上陸っ!!



石垣空港でソーキそば(上)、八重山そば(下)を食べました。ソーキそばは豚のあばら肉、八重山そばは豚の赤身肉...何が違うのかなあ、あ、きっと八重山そばは鶏肉だわって食べた私達とても美味しくいただきました!!



そしてお店に必ず置いてある「島とうがらし」少量で辛っ!! 泡盛を原料にした調味料、香りも良くとても美味しく何本もお土産に購入っ~っ!!



初売りの福袋でニュースになってたコーヒーショップ「沖縄限定」!! 売ってました♪



辛っ!! 首里城の蛇口はシーサー↓ 面白Tシャツお土産に買いました♪



アゲ豚のお肉もいただきました。沖縄固有の貴重な豚さんアゲ。約600年前に中国から導入され、沖縄で飼育が続けられていた小型の「島豚」が由来。肉質は、霜降り肉で脂に甘みと旨みがあり、一般的豚肉に比べて肉質が優れていると評価されています。普通の豚は200~300kg、アゲは110kg程度と小型で成長が遅いそうです!



業務部員紹介

第七回

今回は入社9年目。業務部の若頭芳賀慎太郎です。

現在の仕事内容は？ 廃棄物の収集運搬、各種内清掃、管内の洗浄や水路等の清掃に従事しています。

仕事で一番うれしい事は？ 各現場にてお客様に「ありがと」の一言をもらえた時です。そして定期でのご依頼を頂いているお客様に、顔と名前を覚えて頂いた時などです。

辛かったこと、大変だったエピソードは？ おお客様の期待にお応えできなかった際や、現場責任者として現場へ行かせて頂くことが多いのですが、その際自分の思うように作業が進まず、お客様にご迷惑をかけたしまうことです。

いつもさわやかに爽快と仕事に臨むその姿！ かつこいぞ！芳賀!

今回も編集後記のスペースを確保できなかったのですが、ちょこっとおしやまします。沖縄での一幕。

仲良シーサー↓

仕事をやる上で最も大切な事は？または、こころがけている事は？ おお客様のニーズにできるかぎりお応えすることです。そして「安全」「迅速」「丁寧」と常に心掛けて作業にあたらせて頂くようにしています。

目標、夢は？ お客様と良い信頼関係構築、頼られる作業員になることです。そして、どのような現場にも適応し、後輩からは目標とされるような存在になるよう、日々勉強させて頂きたいと思っております。

「本当にあつた寒い話」

去年の寒くなつてきた頃のある日の出来事。遊び仲間の先輩とワカメの芽株を取りに船で海へ。芽株めがけて引っかけ棒を海の底に差し込んだところ、セルがなにかの調子で引っかかり、船が切れた(車と言うと急発進)状態になり、私の身体はくそ冷たい海にどっばーん。一瞬自分の身に何が起きたのか訳がわからない中、船の上にいる先輩は腹を抱えて笑っている。あーこのままでは殺されると本気で思った瞬間です。

ずぶ濡れになった私の身体は寒くて、今までに経験した事がないガクガク状態。この寒さは同じ経験をしてみないと絶対わかってもらえないと思えます。

急いで岸壁に上がりドラム缶に火を付け暖を取り命拾ったこの日。経験は唾をつきません。今後いつの日か必ずやこの経験を活かせる場面はあると信じて、日々努力を惜しまず精進してまいります。

コワモテうっちゃんの 四方山ばなし

営業部員Sのひとりごと... 新年だけど... ~年越しそばのはなし~

年越しそば

~年越しそばのはなし~

年越しそばの由来について知っていますか？江戸時代には日本に定着して、そばはほかの麺類より切れやすいことから「今年1年の災厄を断ち切る」という意味で大晦日の晩の年越し前に食べるとされています。また、「昔からそばは体によいものとされ、食べると体内の毒を取ってくれると思われていたことから、新しい年を健康で迎えられるように。」さらには「細く長い見た目から長寿への願い」や「その昔細工師が散らばった金粉を集めるのにそば粉を丸めて使ったことから、金運がよくなるように。」など諸説あるようです。



わが社では会社から毎年、仕事納めに年越しそばをいただいています。昨年末は「そば処あおば」さんのそばでした。味、香りも上品で口当たりがよく、つゆもまた甘みが抑えられていてそばをより引き立てていて、美味しいこと、美味しいこと。我が家では天ぷらを添えて冷たくいただきました。ここでひとつ、おかしな話なのですが、私はそばについてあまり分かっていないと自分で思っています。よく「やっぱりそばは十割だよえ〜」、「そばといえば〇〇だよ」、「つなぎが〜」などと言う人がいますが、結局のところどれもこれも美味しい。そんなそば知識のない私ですが、年末のそばはたいへん美味しくいただきました。今年1年、健康で、宝くじが当たりますように。

