

お客さまの快適さを追及し、喜んでもらえるプロからの最新情報！

窓物語

「何もないを楽しむ」

一年に一度は新潟県の粟島に行こうと決めている。

粟島へは瀬波の手前の大船渡から高速船で約1時間。車は乗り入れ禁止。島に到着すると民宿のマイクロバスが待っていてくれる。わたし達が行くところは外海に面する釜谷地区。どちらかといえば船が到着する内浦地区の方が賑やか。

釜谷地区にはお店やさんが2件しかありません。お土産やさんらしいお店と、ラーメン屋さん。しかし、このラーメン屋さんがあなどれない。磯ラーメンが衝撃的においしい。1件しかないのでもここしか行くことが出来ないにもかかわらず、このラーメン屋さんのおかあちゃん一つも手を抜くことなく、島に来たお客さんを幸せにしてくれる。エライ！

あと海の色が透明であることを、ここではじめて知った。防波堤の上から覗くと海の底まですこ〜と見えるのである。魚がニコニコしながら泳いでるのが見える感動的な一瞬である。

民宿での料理も、ここまで出してお金大丈夫と思うくらいである。民宿であるから、観光ホテルの半分くらいの料金で、もう参ったと唸るほどのボリュームである。昨年二家族で行ったので、刺身の船盛を注文したら、目の前のお膳のお刺身と同じ船盛が目の前にで〜んと鎮座した時にはびっくりした。しかし真鯛のおさしみこれがうまい。男ふたりでペろりと平らげました。夜にこれだけ食べて、朝は名物「わっぱ煮」を食べる。ありがたき食の王道である。

なにがこんなに粟島に魅せられるのだらうと思うと、一言で「何もない」ことではないかと思う。子供にお小遣いをあげても使うところがないというのも、今では珍しいのではないかと思う。

真っ赤な夕日が沈むのを、何も考えずにただ見つめていることができる時間が、最高の贅沢。今年も粟島に行こう。

石附義和



Smile

理念

みなさんこんにちは、今回窓物語では私達石附硝子Staff全員が毎朝、朝礼時に朗読している**理念**についてご紹介。

石附硝子はお客様に感動や喜びを最後まで与えることを使命とし、お客様の喜びはまさに我々の喜びと感じ常に元気わくわく笑顔で仕事をします。



やはり、仕事をしている中で厳しい状況や苦しい場面に陥ったりするものですよね。そのような場合、私達はこの理念を思い浮かべながら仕事に取り組みます。お客様の笑顔、喜んでもらったときの姿に私達は支えられ「この仕事をしてよかったなあ☆☆☆☆」と思えるのです。皆様には感謝感謝の毎日です♪♪ 私達は、これからも常に「お客様に感動を与え、喜んでもらえる仕事」をしっかりと考えながら日々の仕事に取り組みますのでお気付きの点、要望などありましたらなんなりとお聞かせ下さい☆☆ささいな事でもかまいません。。。



社員の心構え

「笑顔一番」
「笑顔は絶対さあ」
がんばります。
石附 義和

私は、お客様の家は、自分の家と
思って、仕事を
します。
高橋 健二

私は、お客様に常に
感動、そして、喜びを
与えてあげようことと
心がけておりま
す。
木 四郎

お客様と私達が
仕事の終わりに
笑顔で終われること
心掛けています。
佐藤 明

元気にわかりやすく
丁寧な心がけてま
す。
飯沼

基本だと思っております。
一日の仕事の基本は、
仕事にはお客様の笑顔
が窓の向側に見えます。
近 木

Summer

お夏あやて来まに夏本番

オラア
すいか 大食隊
んめえぞお♡



夏といえば たくさんの
イベントがありますね
海・山・川・お祭り・バーベキュー
花火など々々



みなさんほどのような
Summer lifeを 楽しんでますか??
夏の生活

▶カンカンと照りつける日差しに
日々体力がすい取られているのが
わかりますよ。食欲が出ない... 夏バテだ... という方
いますね。そんなあなたに
「夏バテ多スタミナレシピ」ご紹介するね♡

すき焼きそうかん



ザイリョウ (4人分)

- ★ソメメン → 4人分
- ★玉ネギ → 1/2 - 1コ
- ★コンニャク → 1/2コ
- ★牛肉(赤身) → 120g
- ★千切りシロガ → 1/2マ
- ★しいたけ → 4枚
- ★茄子 → 1~2コ
- ★絹ゴシ豆腐 → 1/4コ
- ★刻み春巻き → 2~3枚
- ★刻みネギ → 適量
- ★練りワサビ(七味) → 適量
- ★濃縮シイロ麵ツユ → 適宜



①作り方
①コンニャクは細く切って熱湯で煮、ゆでる。玉ネギは繊維に直角5ミリ幅に切る。椎茸も5ミリスライス。茄子はヘタを切り落とし、皮をムキ、7割位の拍子木切りにして水に置き、すぐ水を切る。肉は1センチの細切り。

- ② 鍋に麵つゆ大さじ5、酒大さじ1、水大さじ4、千切りシロガを入れて肉を入れて箸でさばきながら煮て肉の色が白くなったら他の野菜を入れて煮含めて冷まし、時間があれば冷蔵庫へ30分程度
- ③ 冷めたら大めの器に盛りつけ、角切りにした豆腐をせ規定通りに薄めた麵ツユを注ぎ入れ水を浮かす。
- ④ 仰で水洗いにしたソメメンにすき焼き漬汁と、刻みネギ、刻み春巻き、練りワサビをトッピング♡

完成

(この時の煮物の冷え具合により麵ツユの濃さと水の量を調整)

朝の気合いの
はじまりです。今日も
電話の向こうの皆様
笑顔をお届けします。
石附純美

電話の向こうの
お客様にも笑顔が
届くように、いつも
ニコニコ電話口で対応
がんばります。高橋貴子

心を込めてのお客様に
対応応対を心配り
を大切にします。
いつもご一緒 smile☆
内山 弘子

NEW スタッフ

よろしくお願いします。



暑い夏にも負けず
がんばります。追木

登場
おまかせ
しました。



今年3月に入社ほひ事務の
内山です。5月に成入式を迎
え、新たな気持ちで仕事に取
り組んでいます。1日も早く
戦力になれるよう頑張ります。
々内山 弘子々

網戸

今年の梅雨はまれにみぬ雨が多い
ジメジメした日々が続く梅雨でした。
皆さんに於かれましては、いかがお過
ごでしょうか？もうすぐお盆がやってき
ますよね、そこで今回は玄関に取付している
網戸のメンテナンスをご紹介させていただきます。
この時期、やはり網戸関連の仕事が多くなっ
てきました。

「網戸がスムーズに動かない。」「開閉時
に音がする。」そういった経験はありませんか？
その多くが、戸車がデリケートな為、砂や泥
がかんだりして通常に動かない事が原因
です。まず、レールを掃除して下さい。
その後に網戸の上部と戸車にシリコンスプレーを差
してください。嘘の様に軽くなります。それでも直らない
場合は、わたくしに御一報頂ければと思います。玄関はお宅の顔
です。そして御先祖とお客様をお迎えしたいものです。



夏の思い出 手をなでて歩いた海岸線
車へ乗り込んで 向かったあの夏の日
なめて思い出して 感じるこの季節が来るたび
思い出してる 思い出せる

窓物語 編集後記

いつも、窓物語を読んで頂きアリガトウございます。
前回の窓物語から書かせてもらっている事務の内山です★☆
このようなチラシを書くのは初めてで、ドキドキしながら書かせて
もらってます。一生懸命、皆様に「笑いアリ、感動アリ」の窓物語
をお届けできるよう頑張りますのでよろしくお願いします♪♪

ISHIZUKI

電話 0238(21)6677
Fax 0238(22)6949
Email ishizuki@poplar.ocn.ne.jp