

SMILEPRESS

Vol.4

今月の笑顔フォト!



THANK YOU

大好きな社員達へのありがとう!



株式会社てあて 代表取締役:藤田 真樹
東京都立川市錦町2-6-24/在宅マッサージ業
TEL 042-540-7033 HP www.te-ate.com

てあては、
患者様からたくさんの
「ありがとう」をもらって
いる会社です。
私からも、ありがとう!

毎日が充実感
溢れる楽しい日々を
過ごせて本当に感謝
しています。まだまだ、
頼りない代表ですので
社員の皆んなを心より
頼りにしていますv^_^v



株式会社秀英 代表取締役:國場 正之
川崎市/サッシ工事業
TEL 044-753-2231

いい会社紹介!

株式会社 KS賃貸カンパニー

中野区／不動産賃貸仲介業 代表取締役: 込山 哲寛

今回は中野駅北口より徒歩30秒の場所にお店を構える「株式会社KS賃貸カンパニー」さんをご紹介します。主に中野区と杉並区の不動産の賃貸・仲介をしている会社さんで、地域密着型の街の不動産屋を目指しております。



KS賃貸カンパニーさんは働いているスタッフの自主性やモチベーションを高める労働環境が大切と考えています。何故ならばお部屋探しは物件情報も大切ですが、不動産会社選び(営業担当)が最も重要になります。同じ情報量でも

親切でやる気のある担当者とならない担当者では、おのずとお部屋選びに大きな差が生じます。「社員満足=顧客満足」という社長の考え方もあって、スタッフの方はいきいきと働いていらっしゃいます。お邪魔させていただく時はいつも笑顔で挨拶をしてくださいます。お店の中は明るい雰囲気、居心地が良く、「また相談に来たい!」と思えるような空間になっています。



掲載物件数は約3,000件もあり、全物件が仲介手数料0円、もしくは半額になるサービスを実施しております!もし仲介手数料がかかる物件だった場合でもT-POINTが貯まります!また、全物件クレジットカード決済が可能なので初期費用のお支払い時に現金は不要です!中野駅北口から徒歩30秒なので中野・杉並エリアでお部屋をお探しの方はぜひお立ち寄りください!

店舗情報 東京都中野区中野5-63-1 サンメイトビル4F
TEL:03-3385-1277/10:00~20:00 定休日:水曜日
HP:www.ks-chintai.co.jp KS賃貸カンパニー 検索

株式会社レスキューカンパニー

国立市／転職コンサルタント 代表取締役: 西澤寧夫



国立市で転職・再就職をサポートしている株式会社レスキューカンパニーさんをご紹介します。

転職・再就職というと「なかなか決まらない」「アピールポイントがわからない」「年をとると再就職にくい」等々、そんなネガティブなイメージがあると思います。数ある転職関係の本を読んでみてもポイントがわからない、きっとそんな方が大半ではないでしょうか。

転職・再就職は誰にも相談することができず孤独との戦いです。そして、一人一人を取り巻く状況も違います。そんな個々の状況をしっかりヒアリングしたうえで、プロフェッショナルとして最適なアドバイスをして下さいます。二人三脚で、時には叱咤激励しながらも熱い思いでしっかりと背中を押してくれる、そんな心強い存在です。

初めて社長の西澤さんにお会いした時も、社長自身40代での転職活動と8ヶ月の失業状態を経験するなど苦労したことから、これからの若い人にはそんな思いをしてほしくない、そんな熱い思いを語ってくださいました。

「幸せな人生につなげるため」の転職を成功させるためにも、西澤さんのようなプロフェッショナルなアドバイザーが必要です。そんな西澤さんと熱い思いを共有し、幸せな人生につなげていく人が一人でも増えてほしいと思います。

店舗情報 国立市中1-9-20市川ビル301号室
TEL:042-505-9558/10:00~19:00
HP:http://ameblo.jp/job-rescue ジョブレスキュー 検索

株式会社三和

お箸鉄板

Chaw×2

杉並区／鉄板焼き屋
代表取締役 松尾麗子



阿佐ヶ谷駅より徒歩1分。2階の看板が目印の鉄板焼き屋「お箸鉄板Chaw×2」さんをご紹介します。

店名は大阪出身の店主がお好み焼き店とも高級ステーキ店とも、ちょっと『ちゃうちゃう（大阪弁で違う違う）』という思いから命名したんだとか。

店内は高級感漂う対面式の鉄板焼き屋さん。目の前で焼いてくれる鉄板焼き屋さんはお高いイメージですが、高級店とは“ちゃうちゃう”という名前のとおり予想を裏切るお手頃価格なんです。宴会やお子様連れにはテーブル席もありますので、気軽に利用できます。



大阪出身の気さくなママさんが、食材の説明をしてくれたり、おまかせにすると季節の旬の食材を提供してくれます。野菜はこだわりで京野菜を取り寄せているそうです。



お肉は厳選された黒毛和牛。とろけるようなお肉です。焼き加減もお好みで。ワインの種類も豊富で食材にあったものをおすすめしてくれます。

そしてなんといってもメはお好み焼。ふわっふわの生地で分厚く焼いてくれます。

こんなおいしいお好み焼はなかなか東京では食べられません。おしゃれなお店なので、記念日などにもよく使われるそうです。みなさんも、いつもとはちょっと「ちゃうちゃう」な気分味わいにきませんか？

店舗情報

お箸鉄板 Chaw×2

東京都杉並区阿佐ヶ谷南3-37-5 エレガント阿佐ヶ谷2F

TEL:03-6915-1188

ぐるなび 検索



『味で勝負しますか』



先日、中小企業の社長7人が集まった席で「どんな飲食店が流行るのか」という話題になりました。流行る飲食店の要素……あなたは何だと思いますか。

「味がよければ流行る」と主張された社長が4人、そして「味以外にもっと大切なものがある」と主張された社長が3人と大きく二つに割れました。ちなみに、そこには飲食店経営者は一人もいなかったのですが、私はそれぞれの割れた主張を唱える社長にはある共通点があることに気がきました。

その共通点とは、味を主張された社長自身が経営する会社は業績的には苦戦しており、味以外の要素が大切と主張した社長の会社はどこも比較的確調な業績をあげていたことです。これは偶然なのでしょう。サンプル数が少ないとはいえ、商売のヒントがここにある気がします。

飲食店で味が重要なのは誰でも分かっています。しかし、味が良ければそれだけで繁盛しているかというと、さぞどうでしょうか。わたしたちは日ごろ利用する飲食店を、美味しいと思い込んで行っているだけということはないでしょうか。行列のできるラーメン店の味も、目隠しで食べ比べテストをしたら美味しいと感じるかどうか、わたしには自信がありません。

反対に、あなたが二度と行かないと思ってしまった飲食店にはどんなお店があるでしょうか。不味いから行かなくなったなんてお店はたして何軒あるでしょう。値段が高い、愛想が悪い、食事が出てくるのが遅い、料理の量が少ない、席が狭い、あまり綺麗でない、他の客質が悪い、駅から遠い、駐車場がない等、そのほとんどが味以外のストレスで利用しなくなっていることはありませんか。

どんな業種においても本質が大切なのは言うまでもありません。飲食店でしたら味ですし、弁護士は法律知識、医師は医療技術、歌手なら歌唱力等々です。ここは絶対に疎かにしてはいけないところです。しかし、そんな本質が優れた人たちの誰もが成功しているかと言うと、実際はビジネスではまったく違うところで評価されてしまうことに気付いてもらいたいのです。

美味しい料理が売れるのではなくて、売れる料理が美味しいというのがビジネス的なモノの考え方です。ましてや「オレの味を理解できないお客はレベルが低いついていないんだよ」なんて訳の分からないことを言う料理人が時々いますが、そんな人は顔を洗って出直すべきです。あなたが選択するのはではなくて、あなたは選択される立場なのですから。



所長コラム



論語教室

参加随時
受付中!!

いまブームの論語、一緒に学びませんか？

講師はラジオやベストセラー著書
「こども論語塾」で知られる
安岡定子先生です。



安岡 定子

1960年東京都生まれ。
二松学舎大学文学部中国文学科卒業。
安岡正篤師の孫。
現在、「銀座寺子屋こども論語塾」、
「斯文会・湯島聖堂こども論語塾」
等、都内の講座以外に宮城県塩竈市、
宮崎県都市、茨城県水戸市、京都
府京都市等、全国各地で定例講座は

23講座に及び、幼い子どもたちやその保護者に『論語』を講義している。著書である『親子で楽しむこども論語塾1・2・3』は合計30万冊以上のベストセラーとなっている。

安岡定子公式ホームページ：<http://www.sadakorongo.com>



開催概要

講師：安岡定子先生
日時：毎月第一、第三月曜日 18:30~20:00
会場：大石会計事務所
参加費：一般1,500円 学生1,000円
テキスト代：1,500円（初回のみ）
開催予定日：【2015年】

1月5日/19日・2月2日/16日・3月2日/16日
4月6日/20日・5月18日・6月1日/15日
7月6日・8月3日・9月7日・10月5日/19日
11月2日/16日・12月7日/21日

お問い合わせ

税理士法人 大石会計事務所
〒186-0002 東京都国立市東1-4-20
イーストワン国立2F
TEL：042-574-3900
FAX：042-574-3909
oishikaikei.com



健康一口メモ



スーパーフルーツのアサイーに次ぐ？超える？新しいハワイ発のヘルシーフードが話題です。太陽の恵みをたっぷり含んだトロピカルフルーツ、レッドドラゴンフルーツを使った幸せなピンク色の「ピタヤボウル」を紹介します。「ピタヤ」とはサボテン科のサンカクサボテンの果実の総称のことで、ドラゴンフルーツとも呼ばれています。

中国語名が「ピタヤ＝火龍果」とあったのを、そのまま英語表記にしたものが「ドラゴンフルーツ」として輸入されるようになったことからこう呼ばれるようになったとか。

～アサイーを超えるピンクのスーパーフルーツ！“ピタヤボウル”～

ピタヤは色もカラフルで3種類あります。皮が赤色と黄色のものがあって、黄色の果肉は白の果肉、さらに赤い皮の果肉には白と赤をしたものがあります。その中から、ピタヤボウルに使われているのは皮も果肉も赤色をしているレッドドラゴンフルーツ。



このレッドドラゴンフルーツには他のドラゴンフルーツにはない、とても強い抗酸化作用がある「ベタシアニン」という栄養成分が含まれています。その他各種ビタミン以外にも「マグネシウム」「カリウム」などのミネラル、そして女性の強い味方「葉酸」まで入っている、アサイーにも勝るスーパーフルーツとなっています。是非お試しください。