

月刊！大阪でんきレター

仕事に少し関係のあることから、まったく関係のないことまであなたにお届けします

今月のトピックス

- ◆ 社長のひとり言
- ◆ 今月のおさめし
- ◆ 雑誌ananに掲載されました！
- ◆ 私の得意料理
- ◆ 未来・変化・考える



社長のひとり言



創業のころと感謝を胸に

私たち大阪でんきは2024年3月1日で設立65周年を迎えました。「旅の人」という言葉をご存じの方もいらっしゃるかと思います。富山の方言で出身が富山県以外の人を呼ぶ言葉です。1954年(昭和29年)に、大阪から富山へ来て商売を始めた私の祖父で創業者の山本正利がお断り文句としてもっとも多くお客様から言われた言葉だったようです。

当社には創業時から社是(社訓といえましょうか)があります。「忍耐 誠意 勇気」この3つの言葉はまさに当時の苦勞を体現したものであったと想像できます。創業時のうまくいかない時期を動画に残しました。(ホームページにURL掲載、社員が熟演していますのでぜひご覧ください)「誠意をもって続けていけば必ず誰かが見てくれている、くさらずに頑張ろう」動画の中の創業者の言葉です。当社の誠意を感じ取り商いを始めて頂いたお得意先・取引先の皆様には感謝の言葉しかみつかりません。

また動画では創業から現在に至るまでの過去を記録として振り返っております。わたしは過去を振り返り未来を想像し、皆様とのありたい姿を引き寄せるために現在があると確信しています。設立100年を夢に描き昨年3月に社員にも100年を目指すために70周年に何ができるかを問いました。

当社の主力事業は電設資材の卸売業であります。昭和から平成そして令和となり、大きな波が私たちの目の前に現れています。環境や時代に合わせ、取り扱う商材も考えもめまぐるしく変わっていきます。そんな激動の中にあつても大阪でんきが持つ「創業のころ」と「感謝」を胸に私たちの大切な社員はいちばん大切な皆さまといちばん大切なことを大切にして参ります。

私自身は、富山に生まれ富山で育ちました。大阪でんきは北陸生まれの会社として歩んでいますし、社員もほとんどが北陸出身者です。微力ながら社会の一部として北陸経済をまわす義務を負っております。この地域でその存在価値をお認めいただけるよう日々精進してまいります。今後とも大阪でんきに「指導ご鞭撻のほど宜しくお願



ロジカル
代表取締役社長
としたろう
山本 利太郎

今月のおさめし

こんにちは、またはこんばんは！高岡支店営業2課の夏野です。昨年9月以来の登場となりますが皆さんいかがお過ごしでしょうか。今年こそは痩せよう痩せようというろこなしてきましたが、結果は去年から+2kgでした…食欲には抗えないようです。

それでは今月のおさめしのコーナーです!!今回は勢いが目覚ましい我が坂井さんにごちそうになりました!

事前の予想ではサッと入ってサッと帰るつもりでした。予想外の混みように内心焦りを感じておりましたが無事入店し、おいしいお寿司にありつくことができました。

しめ鯖・鯛・ネギトロ・たまご・漬けマグロなど新鮮で厚切りのネタと暖かめのシャリが絶妙に混ざり合ってお昼に食べるにはあまりにも贅沢なセットでした。一緒についてくるあら汁もぶつ切りのあらがたっぷり入っており、しっかり効いた



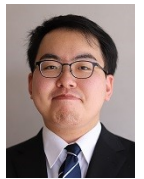
すし食いねえ! 高岡南店
富山県高岡市赤祖父433
得もりランチ(1,190円)
にぎり11貫+あら汁

出汁を吸った大根がこれまた絶品でした。上記以外にも旬のイワシの握りも頂きましたが脂がのっておりこれもまたおいしかったです。

多種多様なお寿司をいただけるので弊社高岡支店から徒歩10分圏内にある「すし食いねえ! 高岡南店」様にぜひ行ってみたいはいかがでしょうか。

最後に今回もお時間をいただきました坂井さんにこの場をお借りして改めてお礼させていただきます

い!!ありがとうございました!!皆様もまた次回のおさめしのコーナーにてお会いしましょう!



なつ あつし
夏野 敦

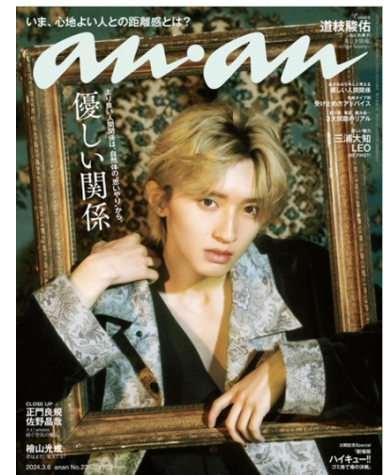
性格統計学がananに掲載されました! / 伝え方ラボ通信 第28回

毎度、伝え方ラボ通信をご愛読頂きありがとうございます。今回は嬉しいご報告をいたします。なんと、性格統計学があのか『anan』で紹介されました。世代的には木村拓哉さんが表紙を飾り話題となっていた覚えがあります(読んだことはないですけど...)。NO.2387の総特集は「優しい関係」で、Z世代の感性を足掛かりに、人間関係の「今」を様々な角度から紹介しています。そして全体的に性格統計学を意識した内容です!

大阪でんきレター2月号で私が行った初めてのセミナーについてご報告しました(ぜひ当社のHPから2月号をお読みください!)。熟考した原稿と綿密な準備が功を奏し、自分自身満足のできる成果を得ることができたと思います。でも新たな課題もできました。コミュニケーションギャップ(=モヤモヤの原因)の解消が性格統計学の目的です。そのためには何よりも自分を知ることが先決です。自分を客観的に見ることで、相手と自分との違いが理解できるようになるからです。

多くの方は、相手を自分のモノサシで測り、相手が自分と同じ価値観を持っていると無意識に誤解しています。自分を客観的に分析できている人は本当に少ないのが現実です。でもこうした事実の指摘は他人に言われてもなかなか理解できないものです。「自分のことは自分がよく分かっているし、他人にあれこれ言われたくない」、これは多くの人が持つ普通の感情です。先月のセミナーを終えて、自分で自分を知る=客観視できる機会をつくることができないかと考えていました。

そこで思いついたのが体験型のセミナー、題して「第一回・性格統計学ワークショップ」です。大阪でんきの70周年そして100周年という会社の未来を作り、伝え方インストラクターを担ってくれるのではないかと私が勝手に思っている若手のホープたちを参加者に選びました! 富山事業部より金永さん、高岡支店より小滝さん、夏野さん、金沢支店より荒屋さん、岡谷さん、以上の5人です。体験セミナーの詳細内容は次号で報告させていただきます。乞うご期待です!



上野が学んでいる性格統計学が掲載された『anan』NO.2387 2024年3月6日号 表紙は道枝駿祐さん(なにわ男子)

マガジンハウスHPより



ピースフレキシブル

うえの だいすけ
上野 大輔

私の得意料理

←富山事業部



ロジカル

にしの ともひろ
西野 智博

今まで一番難しいお題ですね…。料理は出来ませんが、食べるのが好きです。好き嫌いは一切なく何でも美味しく頂きます。



ヴィジョン

まつうら しんいち
松浦 信一

私の得意料理は、本格炒め炒飯です。パラパラですごくおいしいですよ。

ニチレイのですけど。



ロジカル

たにい ひとし
谷井 仁史

最近は親子丼をよく作っています。YOUTUBEを見てチャレンジする事が多く、私にとって料理教室の先生のような存在になっています。



ロジカル

たかた てつお
高田 哲生

長いも入りお好み焼き(豚玉)です。すりおろした長いもを入れるとふわふわ感が増します。長いもパウダーなんかも売ってます。ご存じない方は是非お試しください！そしてその後の焼きそばまでが一連のフローです。



ロジカル

うちやま こうへい
内山 康平

得意な料理はありませんので、他の方の回答を参考にチャレンジしてみたいと思います。



ロジカル

こばやし しんや
小林 真也

目玉焼き



ヴィジョン

たいら きよたか
平等 清敬

味噌汁です。家族の中で一番先に起きるのは私なので、朝の味噌汁をつくるのが結構あります。何度も作っているうちにかなりスピーディーに作れるようになりました。具沢山で、味付けは薄味が得意です。



ロジカル

たかしま こうせい
高島 光生

最近は全く料理をしていなく自信はありませんが、バイト時代にラーメン屋さんで何度も作ったチャーハンです。中華鍋と火力がないと美味しく作れません(笑)

富山事業部

高岡支店→



ピースフレキシブル

たかはし かいと
高橋 海斗

大学生のころからハンバーグとオムライスはよく作ります。得意ではありませんが、自分の幼いころからの好物なので暇があれば作ったりしています。何年たっても美味しいものは美味しいですね。



ロジカル

ふるむら たかし
古村 孝志

基本的には料理は出来ません。した事もありません。でもBBQした時の「焼きそば」は皆さん喜んで食べてくれます。極秘のBBQ用の隠し味があります。内緒です。



ピースフレキシブル

くろだ たかふみ
黒田 剛史

親子丼です。料理は得意ではありません。最近教わり作れるようになりました。材料を煮るだけなので思った以上に簡単でした。子どもたちにも好評だったのでまた作ります。



ヴィジョン

うけかわ ともなり
受川 朋就

カレーです。得意料理とかこれしか作れません。学生の頃はコーヒーを入れたり、チョコを入れたりもしました。ただ混ぜてるだけなんですけどね(^_^)



ヴィジョン

さかい しゅん
坂井 純

チャーハンです。得意料理は特にありません(笑) 年に数回作るカレーやチャーハン位です！今後の為に、自分で料理作りが、永谷園や味の素からでているチャーハンの素を使えば間違い美味いですよね。



ヴィジョン

まつなが あつし
松永 敦志

得意料理は特にありません(笑) 年に数回作るカレーやチャーハン位です！今後の為に、自分で料理作りが、永谷園や味の素からでているチャーハンの素を使えば間違い美味いですよね。



ヴィジョン

いまい ひであき
今井 秀昭

炒飯ですかね。得意料理というよりはこちらくらいしか作れないといったほうが正しいです。ですので味も美味しく作れるわけではなく、不安定です。いつかは上達したいものです。



ピースフレキシブル

なつ あつし
夏野 敦

得意料理というよりは最近ハマっている料理ですがイワシの酢漬けです。そのまま食べても十分美味しいですがサラダ油に一晩つけ込んでパゲットと一緒に食べると最高です。

金沢支店→

エンジニアリング部



ピースプランニング

にった よういち
新田 陽一

最近よく作るのはチャーハンです。定期的な味を変えます(同じ味は飽きるの)。昔、ガスコンロの時は中華鍋と中華お玉でガンガンしていました。



ロジカル

はら りょう
原 良

鍋一択です。もし、鍋に液体的なものを入れ、かつ野菜のなものを煮込んで鍋に入れて煮込んで鍋料理と定義するならば、この季節、週七で鍋を食べることも珍しくありません。ただ、思い付きで色々な調味料を入れ味を決めるため二度と同じ味を再現することはできません。



ヴィジョン

よした ひでき
吉田 英喜

自分が料理する事はありませんが、休日のお屋敷にたまに作ります。得意料理ではありませんが、焼きめしを作ります。(これしか作れません)



ロジカル

きたむら まさと
北村 真斗

僕はあまり(というかほとんど)料理はしませんが、年に300食程つくる料理があります。毎週休みになるといつも作ってくれと下の子供に言われて作るもの…それは卵うどん！！



ピースフレキシブル

ふくい けんたろう
福井 健太郎

焼きそばです。子供が好きなのでよく作ります。隠し味に、お好み焼きソースを混ぜます。コクが出て美味しくなります。



ピースフレキシブル

ふじもと りゅうき
藤本 竜輝

チャーハンです。休日の朝やお昼用、おつまみ用など簡単に美味しいので昨年くらいからよく作ります。こだわりのマヨネーズを使うこととです。気持ちパラパラになりやすくコクもUPするのでオススメです！



ロジカル

かとう さとし
加藤 敬

卵焼きです。砂糖の量を調整したり、チーズを入れて柔めに作ったマヨネーズの分量を調整したり、いろいろやっています。今チャレンジしているのは巻かない卵焼きです。



ヴィジョン

いとう ひでき
伊東 英樹

料理はかなり不得意分野になりますが、かなり前に単純ですがカレーライスを作った程度です。機会があれば、手の凝った料理を習得するのも良いかなとおもいます。

若い頃は布団に入ってお休み3秒で朝まで爆睡だった私ですが、最近は眠ることが下手になっている気がします。白米は基本的に摂取しないような食生活を送っていますが、炭水化物が良質な睡眠に重要だという情報を入力し、玄米なら食べてもOKという自分ルールをあらたに設定しました、どうも大阪でんきレター編集長の原です。

私は大阪でんきの社員ですから、当然、大阪でんきの社長(山本利太郎)の話聞く機会がちよいちよいあります。これは私の個人的な感想ですが、社長の話の中での頻出単語TOP3は…、「未来」「変化」「考える」です。(テストにはできません)

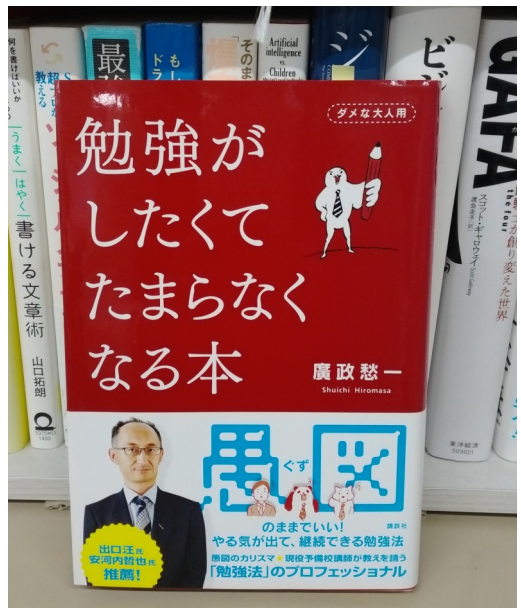
そうなる私知らず知らずのうちに「未来か～」などと「考えて」、「変化ね～」とか「考える」ことになるわけです。

私の最近のわかりやすい変化は何だったかを思い返すと、バイクを買ったことかなと思います。それもみんなの憧れ(でもないのか…)、ハーレー・ダヴィッドソンを買ったことです。高校生の頃からずっと乗りたいと思っていたけど色々な理由を作って絶対無理だろ～な～と、ただただ諦めていました。

とあるキッカケがあって手に入れることになり、この事実そのものは「ただ買っただけ」なのですが、ずっと無理だと思っていたことが実現すると人生にとっても大きな変化が起きます。今までいろんな理由をつけて、絶対無理だと諦めていたことでも実現できるんじゃないかという風に心の持ち方が変化します。

さて、そんなこんなで前置きが長くなりましたが、未来を変化させるには…とか色々考えて“ちょっと難しい資格”を取ってみようと思いお勉強を始めました。一緒に働く仲間の中には「考えるより行動する」という、私が非常にリスペクトするタイプの人もいますが、私は「行動するより考える」タイプ…。勉強をする前に勉強をするための本を読んで勉強するという、ひどく回りくどいことをします(笑)。

でも、あのイチロー選手が言っていました、「回り道をしないと人間に深みが出ない」と。なのでやり方は人それぞれなんだと考えて未来を善い方向に変化させていきたいです。大阪でんきには“ちょっと難しい資格”に挑戦している人が他にもいるので、私も負けなように頑張りたいと思います！



【勉強がしたくてたまらなくなる本】

著者：廣政 愁一

筋金入りの愚図だと自称する元予備校講師が書いた勉強がしたくなる方法が書かれています。一発目に書かれていることが、「すぐに勉強に取りかかってはいけない」です。どうです？ちょっと読みたくありませんか☆



はら りょう
原 良

大阪電機商事(株) 富山事業部

富山県富山市新庄本町1丁目5番34号
TEL (076) 451-5581 FAX (076) 451-2320
nishino@osakadenki.co.jp (西野)



大阪電機商事(株) 高岡支店

富山県高岡市問屋町5番
TEL (0766) 23-3111 FAX (0766) 25-1790
furumura@osakadenki.co.jp (古村)



大阪電機商事(株) 金沢支店

金沢市示野中町2丁目100番地
TEL (076) 223-3541 FAX (076) 223-3932
nitta@osakadenki.co.jp (新田)



大阪でんきのホームページで
設立65周年 記念動画を公開させて
頂いております。
出演者は弊社社員
です。大阪でんきの
事を少しでも知っ
て頂きたいと思
いから、ぜひ一度
ご覧ください。

