

社内報が一新して、早くも2号目となりました！初回は予想以上に多くの反響をいただきまして、ありがとうございます！

そんな7月は本格的に気温も高くなり、いよいよ夏本番となってきました。仕事中はもちろんの事、家に居る時もこまめな水分補給等対策をばっちりして暑い夏を乗り切りましょう(\*^\_^\*)

## ☆今月の社員紹介☆

毎月各チームの正社員・パートさん1名ずつを紹介します！  
普段なかなかお会いできない人たちにも知ってもらえるチャンスです！

今月は**生産革新T**！  
質問内容は以下の通りです☆  
①私ってこんな人！  
②趣味は？  
③好きな芸能人は？  
④今みんなにこれを薦めたい！  
⑤最後に一言…。

津嶋 哲也 (2013年9月入社)

- ①興味あるものはとりにあえずチャレンジします
- ②旅行、野球観戦
- ③マツコ・デラックス、有吉弘行(毒舌な人)
- ④進撃の巨人、プリズンブレイク(海外ドラマ)
- ⑤おすすめ穴場スポットがあれば教えてください！



山長 容子 (2018年7月入社)

- ①人見知りな人
- ②読書
- ③天海祐希
- ④「ひんやり」シャツ シャワー 暑い夏には服にかけて涼しくなり便利です！
- ⑤これから暑くなるので、夏バテに注意しましょう！！

ご協力  
ありがとうございました……！！

# NEWS in 7月



## 70周年記念特集 ～AVEX今昔物語～



エイベックス70周年を記念し、会社の歴史とその当時の社会の出来事を振り返り、歴史の移り変わりを感じてもらいます！

第2回目は  
1959年です！

この年、世間では・・・？

### 「伊勢湾台風が中部地方に上陸、最悪の被害に…」

9月21日から27日にかけて伊勢湾台風が発生し、東海地方を中心にほぼ全国にわたって甚大な被害を及ぼしました。犠牲者は5000名以上という、「昭和の三大台風」の中でも最悪の被害となり、1995年の阪神淡路大震災が発生するまで、第二次世界大戦後の自然災害で最多の犠牲者数でした。

この台風により、日本の災害対策を根本から見直し、1961年には「災害対策基本法」が公布され、防災計画の作成、災害予防、災害発生時の対策や救援、復旧等の基本がまとめられることとなりました。



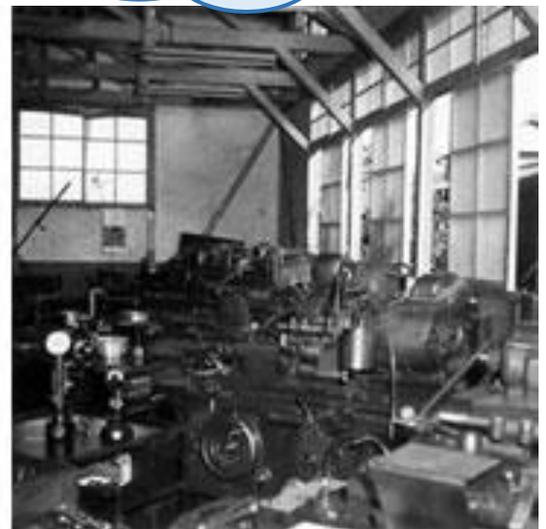
伊勢湾台風の被害（昭和35年）

### 「機械・製品・工具、工場の全てが泥水に…」

当時「加藤精機」(前号参照)だった当社も甚大な被害を受けました。近くの堤防が決壊したことにより、一夜で工場は泥水に浸かってしまいました。そこから従業員が総出で、何十台もある機械を約1ヶ月かけて独自で修理・復旧させました。モーターを分解・洗浄し、部品を乾かして元通りに組み付ける作業は、本当に地道で大変だったのです。

ただ、この災害の経験が内部構造を理解する機会となり、後に中古設備を購入しレストアするオリジナルの技術を生み出しました。これが現在の「自前化」へと繋がっていくのです。

そんな中  
エイベックスは…？



伊勢湾台風復興（昭和36年）

# ☆間違いさがしコーナー☆

社内の写真を2枚見比べ、5つの間違いを見つけましょう。全て見つけ、解答を総務経理部門まで出して頂いた方の中から抽選で素敵なプレゼントが当たります！是非ご参加ください！！

前号の答えは・・・！



- ・帽子の色
- ・棚の開いている側が逆
- ・布巾の有無
- ・表示の有無
- ・モップの向き

正

一つ最難関ありっ！  
よ〜く目を凝らして・・・！



誤

今月は1名様に  
5000円商品券を  
プレゼントします！！



奇数月

## 今月の御品書き



奇数・偶数月の交互でお届けする隔月企画。今月は奇数月初回となります、社員イチオシレシピを紹介します！これからの夏にぴったりな食材を使うので、ご家族とご一緒に(もちろんお一人でも！)作ってみてくださいね(\*・▽・)ノ

### オクラと豚肉トマトの甘酢卵炒め

☆材料☆ (2人分) ※出典元:クックパッド@KT121  
オクラ…8本 豚肉薄切り…100g トマト…小2個  
卵…2個 しょうが(おろす)…1かけ分 塩コショウ…少々  
●砂糖…大1 ●醤油…大1と1/2 ●酢…大1  
サラダ油、片栗粉、酒…適量

#### ☆作り方☆

- 1.●は合わせておく。ふわふわの炒り卵を作ってよけておく。
- 2.トマトは1個を縦に6分割する。オクラは板ずり・ヘタ処理をして適当に斜め切りにする。
- 3.豚肉は食べやすく切って塩コショウ、酒少々をふって軽く片栗粉をはたく。
- 4.フライパンにオイルを熱してしょうがを炒める。香りがしてきたら豚肉を入れて炒める。
- 5.肉の色が変わったらオクラを入れて軽く炒め、トマトを加えて角が取れる程度に軽く炒める。
- 6.卵を戻し入れて塩コショウで調味。合わせておいたタレを回し入れて火からおろして混ぜる。

出来上がり+.:°ヽ(\*´▽`)/.:°+

#### ☆ポイント☆

トマトは炒め過ぎない。タレを加えたらすぐに火からおろす(余熱で煮詰まりオクラと片栗粉でとろみが付く為)。

次回は9月！秋の食材やハロウィン等のイベントにぴったりな料理・スイーツのレシピをお待ちしています！(我流・参考レシピ何でもOKです！)  
※参考レシピは出典元と一緒にお知らせください



～伝言板～