

# 環境にやさしい「ねじ」関連商品を常設展示しています！



弊社ではATC(アジア太平洋トレードセンター)におきまして専用特設ブースを常設、環境に配慮したエコ商品を展示しております。

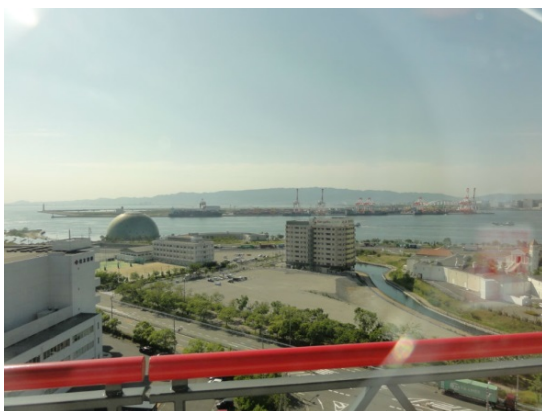
今回新たにスーパーシールガasket、パニエンナット、シールワッシャーを追加展示しました。機械や設備、建築などに使用するねじは、産業界のあらゆる場所で使われています。ねじで省エネ?と思われる方もいらっしゃると思いますが、リサイクルやリユースだけでなく、

緩みにくくしたり脱落を防いだりといった機能を持つねじを使うことが、コストダウンや省エネに繋がるエコ活動の1つと考えています。

コムウエル・フジサワは上記のような省エネにつながる商品の販売を通じて、環境問題に取り組む活動をしています。例えばスーパーシールガasketは単一材料で製造されるノンアスベスト部品であり、完全リサイクルが可能です。またパニエンナットは従来品の強度のまま40%の軽量化を図ると同時に、ナットとワッシャーを一体化することで組付け時の工数を減らすことができます。

同会場では、その他用途に応じたエコ商品も多数展示しています。常設展示ということで、平常時は常駐の運営スタッフの方々が来場者へわかりやすく商品説明をしてくださっています。(本当にいつもありがとうございます!)お近くに来られた際には是非お立ち寄りください。

このATC(アジア太平洋トレードセンター)と、今月にG20サミットが開催されるインテックス大阪は大阪南港にあります。隣接する夢洲(ゆめしま)は2025年の大阪万博の開催地になっています。現在南港と夢洲とは海底の地下、夢咲トンネルで繋がっていますが、もうすぐ地下鉄も開通予定です。



今回ATCスタッフ様のご厚意でバックヤードからの写真を撮らせていただきました。ご覧の通り今はまだ埋立地(更地)ですが、これから2025年に向けて各種建設が進む予定です。南港もATC近隣にマンション建設工事も進んでおり、発展目覚ましいかなりホットな場所ではないでしょうか。なおG20大阪サミットの開催期間(6/27~6/30)は交通規制や警備体制の強化により臨時休館となりますので、お越しの際はご確認をお願いします。

# 東京支店の新スタッフをご紹介します

はじめまして。

4月1日から東京支店に営業事務スタッフとして入社しました原と申します。



前職はアクセサリ部品などの商品管理・入庫業務を担当しておりました。ねじの営業事務は未経験のため、まだまだ勉強中ですが、前職での社会人経験を活かしながら精一杯頑張っていきたいと思っております。

簡単に自己紹介しますと、小学校時代はソフトボールクラブ(ピッチャー)、中学校では吹奏楽部(フルート)、高校でダンス部(ガールズヒップホップ)、

そして卒業後もダンススクールに数年通っていました。高校時代のダンス部では自分で振り付けを考えたり、アーティストの振り付けをコピーしたりし、文化祭や送別会、新入生歓迎会などを発表の場として踊ったりしました。また卒業後のダンススクールではダンスを発表するイベントがあり、友人や家族に見に来てもらったことがいい思い出です。

最近では趣味でレジンアクセサリを作っています。UVレジン液を型に入れ、紫外線に当てて硬化させることでアクセサリパーツができます。これにドライフラワーやスワロフスキー、シェル(貝殻)を入れることで、雰囲気の違った作品が作れて楽しいです。家族や友人にリクエストしてもらい、完成後をイメージしながら製作し、プレゼントをして喜んでもらえた時はとてもうれしいです。

ねじについてはこれからたくさん知識を習得して、少しでも早く皆さまのお役に立てるように頑張ります。どうぞよろしくお願いいたします。

## 「旨いもん探訪記」



コムウエルタイムズファンの皆さまこんにちは！  
今回は弊社のある東大阪市が誇る繁華街—近鉄布施エリアのランチタイムに最適な1軒をご紹介します。そう、みんな大好き『らどん小椋』です。

そんなん知らんわ!! というツッコミを軽くスルーし、大怪獣でもなく温泉でもない“らどん”とは何か? はい、もうお分かりですよ。

“らどん”とは“ラーメン”の“ら”と“うどん”の“どん”を合体した同店独自の麺料理です。エエとこ取りのハイブリッドなおかつ両者のベストな中間地点を探り当てたという“らどん”はもちりとした中太麺に、鶏ガラスープにカツオ風味を合わせた優しい和風ダシがマッチング。

麺をすすってラーメン、ダシを飲めばうどんといった具合ながら不思議と違和感ゼロ。

むしろ食事中にリピート来店を誓いそうになる『コレはコレでアリ!』感が押し寄せます。

なにより齢40代【中年おっさん】の私にとって『ラーメンは月◎回まで!』という家庭内の不文律を華麗に受け流しできる逸品です。卓上には粗挽き黒コショウと七味とうがらしが

スタンバイ。コショウかけたらラーメン寄り、七味でうどん寄りと『寄りの調整』ができるのも嬉しいですね。

そしてサイドには鳥ほぐしごはんを選択。炭火で炙ったほぐし身とゴマのトッピングに特製ダレで味付けされたご飯は“らどん”ともよく合います。

近鉄布施駅より北へ徒歩約5分。繁華街を抜けた閑静な住宅街に店はあります。行ってみる値打ち、あると思いますよ!

大阪営業/河村