

MOCHI POUNDING PARTY

結局楽しいじゃん もちつき大会

「もちつきとか…」って言いながら、やると結局楽しいんだ。久々のもちつき大会は、振る舞い酒に、おでん、バーベキューと豪華です。気候にも恵まれて、楽しくおいしい時間を過ごしました。



2020年1月24日(金) in 東洋電装株式会社

新春餅つき大会

何年振りかに東洋電装で餅つき大会が行われました！自分たちでついたお餅はおいしいね。きなこやぜんざいなど、バリエーション豊かにお餅を味わうだけでなく、BBQとおでんも振舞われました。事業、チームの垣根を越え、おいしくたのしい時間を過ごしました。



①「よいしょ〜」元気な掛け声に合わせて交互にぺったん
②おかずはバーベキューのお肉。火が強いよ〜！と黒本さん
③桑原兄弟と山根さん。「かんぱ〜い！」ご機嫌です。



④野北さん宇野さん大林さん獅子舞さん。年男女お揃いでピース⑤獅子舞さんもお餅つきに乱入。ちゃんと見えてる?!(中身は西尾さん)⑥久富さんマッスル!大林さんでんでん太鼓を使った独特な応援⑦おいしいそうなお肉にみんなにこにこ♪⑧手作りおでんもあるよ。ソーセージが破裂したんだよ。





◎「おрияあ〜!!」中井さんに躍動感大賞を◎餅つき大会をずっと楽しみにしていた小田さん。カメラマンしながらも満喫⑩阿津地さんと門田さん。つきたてお餅のぜんざい、おいしいね。⑪平川さんと木村さん。はっぴと手ぬぐい、きまってるね⑬上井さん、力強い一撃。足腰が大事



⑭あ〜おいしかった。お餅は人を笑顔にするね⑮男子も女子も一緒になって仲良くお餅を丸めます⑯仲良きことは美しきかな。ご機嫌な宇野さんと竹重さん。⑰越智さんと桑原(健)さん。にぎやかな様子を眺めながらのんびり⑱つく前のこねこね作業。餅つき玄人の金重さんと山根さんは終日大活躍

THANKS

餅つき大会の企画、準備、運営は、今年度のレクリエーション委員会が中心となって行いました。折出さん、平川さん、金重さん、三宅(叶)さん、戸谷さん、おつかれさまでした!

レク委員会ではないたくさんの社員さんが準備や片付けを手伝ってくれました。本当にありがとう!





TDグループの 濃い～ところ

東洋電装のお仕事、製品について
詳しくご紹介します

▶▶ 社内委員会紹介

安全委員会

弊社では Vol.54 で紹介した「安全衛生委員会(※)」とは別に、より安全面や事故防止に注力したものとして安全委員会を設置し、活動しています。

※法により事業所内の従業員数が50人を超えた際に設置義務あり

委員会メンバー

委員長	木原さん
副委員長	武田さん
幹事	大林さん
メンバー	桑原(康)さん・合原さん 藤田さん・藤山さん・村上さん



安全で快適な作業環境で お客様や作業者の事故を防ぐ

💡 そもそも安全委員会ってなに？

「安全委員会」とは、従業員が事故なく安全に働けるために、対策を考え審議するための委員会です。

◆目的

労働者および、外注した会社の相互協力を図り、安全で快適な作業環境を整備し、公衆災害(お客様の安全)、労働災害(社員や作業員の安全)及び事故(交通災害も含む)を防止する

◆活動内容

安全委員会では、現場で起こりうるさまざまな事故を予測し、その防止策と対策について話し合いを行います。また、自分たちの安全に対するスキルアップのために、安全管理講習などにも参加しています。さらに現地の安全パトロールも実施し、危険箇所がないか管理をすることで、作業者とお客様の安全を守っています。社内でも安全パトロールを実施予定です。



▶
ポスターを作成して
社内に掲示しています

TDニュース

安全祈願に行ってきました



新年初めの安全祈願を護国神社にて行いました。TDグループの社員と、TDグループの仕事に携わっていただく全ての皆様の今年一年の安全・健康を祈願してまいりました。この一年が無事に過ごせますように。

掲載情報

2020年1月18日号 No.3196 広島経済レポート (6)

東洋電装が可部南に新工場

睡眠見守りセンサー事業譲受で新会社設立

制御盤、路側情報伝達装置などの東洋電装（安佐南区緑井4-22-25）桑原弘明社長は、安佐北区可部南3丁目に新工場を建設する。敷地1260平方メートルに2階建てか3階建てで、2020年春季に着工、年内完成を予定する。19年11月には介護施設向けの睡眠見守りセンサーの事業譲受を受け、新会社「まるもりの」を設立。12月に東京オフィスを移転拡張し、自社の見守りシートセンサー「ふちくる」、ナースコールなどと合わせ、全国で施設向け介護福祉システムの販路拡大を目指す。2月の介護関連商談展「ケアテックス」（東京ビッグサイト）に、独居老人向けの新商品「まるもりのHOME」を出展予定。

新工場は基礎工事の中で、2階建ての場合延べ1022平方メートル、3階建ての場合延べ1533平方メートルの建設を検討している。緑井の本社工場の制御盤製造・設計部門、路側情報伝達装置製造部門を移管する予定。会議室なども併設する。

新会社は睡眠見守りセンサーを販売していた縁で、ソフトウエア開発のASD（熊本県）のヘルスケア部門を譲受。東洋電装の100%出資で資本金1000万円。桑原氏が社長を兼務し、東洋電装から2人が出向する。東京オフィスは12月に台東区台東1丁目から、千代田区神田佐久間町4-16パルク2ビル3階に移転。事務所を拡張し、将来は18年に事業譲受で設立した衛星通信販売・設置・保守の「TD衛星通信システム（安佐南区）の本社移転も見込み、30人規模の人員にする方針。

主力商品の「まるもりの」は、マツトレス下のエアバッグ式圧力変動検

広島経済レポートに、東洋電装が掲載されました。（2020.01.16号）

- 「東洋電装が可部南に新工場」
- 「睡眠見守りセンサー事業譲受で新会社設立」

東京Officeが移転しました

東洋電装の東京Officeが台東区台東1丁目から千代田区神田佐久間町4-16パルク2ビル3Fに移転しました。東京Officeで働く社員も増え、以前よりも広くてカッコいいオフィスになりました！





広報
おだちさんの

バロ電機 訪問記

VALO DENKI HOUMON-KI



バロ電機加藤さんの
気になる趣味に密着したよ!

昨年末にバロ電機に入社した加藤さん。
入社時のアンケートに「マイブーム：ヘビの飼育」という
気になる一文が…。今回は加藤さんとその珍しいペット
ちゃんについて取材してきました。

■ いつから飼ってるの？

大学生の頃からです。

■ メンバーを紹介して!

- ・巳(みい)ちゃん(品種:コーンスネーク)初めて飼った子。
- ・アカメちゃん(品種:ボールパイソン)珍しい白色のヘビ。目が赤いので、アカメ。
- ・シトラスちゃん(品種:ボールパイソン)

一時は、十数匹いたヘビちゃんも、家族などの声から泣く泣く手放して、現在は3匹。



■ 何を食べるの？

マウスです。冷凍で売られているのを解凍してあげています。(ヘビのごはん専用の冷凍庫有り)。我が家の場合、一匹当たり月に2500円くらい食費がかかってますね。

■ ヘビを飼っていてびっくりしたことは？

一度、エサと間違えて指に噛みつかれたことがあります。なかなか離してくれなくて、腕にまで巻き付かれたときは、さすがに焦りました。

へびって
かわいいんですよ!



べロリ♡

■ ヘビを飼い始めたきっかけは？

小さいころから生き物の飼育が好きで。中学時代は熱帯魚の飼育にハマってました。

■ ヘビの魅力ってどんなところ？

とにかくかわいいのと、試行錯誤しながらも育てて成長していくのを見るのは楽しい!!



飼育部屋▶

本日定時退社につき!

12月28日(土)

蓮根 広島店にて高速事業の忘年会が行われました。
二次会はカラオケで盛り上がり♪



木原さん、折出さん、藤田さん、合原さん、井上さん、平川さん、大林さん、三宅(叶)さん、佐々木(翔)さん

12月20日(金)

のんぎ亭沼田店にて空調事業の新年会 & 天野さんの
歓迎会が行われました。



桑原(康)さん、葭川さん、藤原さん、川村さん、門田さん、天野さん



おつかれさん



新工場 追跡レポート

スロープが完成！

可部の新工場に進展有り。
立派なスロープがついに完成
しました！この日は制御盤事
業の社員を中心に現地視察。
新たな工場に思いを馳せまし
た。



Good & New

東洋電装社員の、
GoodなことやNewなことをご紹介します。

東洋電装 桑原 (康)さん

安佐南区山本にある「瓦茶そば 孝蔵」です。
牛は通常細切れにするのですが、孝蔵は細切れにせず
1枚の牛肉を乗せており存在感があります。
また、レモンとの相性もばっちりでおしかったです。
広島では、瓦そばの店は珍しいようで、山本以外に
新天地と流川にあります。締めどうぞ。
このたびは瓦そばだけでしたが、次回予算が許す限り、
すきやきにも挑戦したいなと思います。



東洋電装 山崎 (裕)さん

先日、香岐の島の出張で、
めちゃくちゃおいしい
食事の宿に泊まりました。



元パティシエのおだちゃんが教えるバレンタインレシピ

簡単チョコムース風



■ 用意するもの

- ・好きなカップ容器 (4つ)
- ・耐熱容器 (小)
- ・ボール 中サイズ (レンジ可能な物)
- ・ボール 中サイズ
- ・泡だて器
- ・ゴムベラ
- ・絞り袋 (必要であれば)

■ 材料 (カップ容器 4 個分)

- ・市販のクッキー…4枚～好きなだけ
- ・市販のバニラアイス…50g
- ・市販の板チョコレート…50g ※ブラック
- ・生クリーム…100g
- ・砂糖…ひとつまみ
- ・好きな飾り

①

カップ容器の底に、クッキーを手で砕いて入れる。砕く大きさや量は好みで！触感が欲しい人はたくさん入れてね。



②

バニラアイスを耐熱容器に電子レンジで熱々になるまでチン。(目安として、500Wで1分～1分半程度)



③

耐熱のボールに板チョコレートを手で砕き入れる。



④

電子レンジで2～3回に分けて温め、チョコレートを溶かす。(目安として、500W30秒を2回程度)

※温めすぎないように注意！！完全に溶けていなくてもドロツとすればOK！

⑤

②で温めたバニラアイスを3回に分けて加え、混ぜる。
※暖かいアイスでチョコを溶くイメージ。チョコがダメにならないように注意してね！



⑥

生クリームを泡立てる。先に砂糖を一つまみ入れておいてね。クリーミーなのが好きな人は7分立て位。ムースみたいな触感が好きな人は、もう少し固めに。(8分立て位)

※ここで生クリームを少し取っておくと飾り付けが楽ちん！！

⑦

⑥の生クリームのボールに⑤のチョコを2回位に分けて加え、ゴムベラで混ぜる。
※ここで要注意！チョコの温度が人肌程度に冷めてから混ぜましょう！



⑧

カップ容器に流し込んで、冷やせば完成！

★2時間くらいで表面が固まるので好きな飾り付けをどうぞ



ワンポイントアドバイス

- ・材料のバニラアイスやチョコレート、生クリームなどを少し高級なものに変えれば、より高級なお味に？！
- ・ラム酒やブランデーなどの洋酒や、酒粕を加えると一味違った仕上がりに♪
- ・お家に量りがない人は、スプーン何杯分など、割と適当でも大丈夫ですよ～(笑)
- ・お好みで、生クリームやチョコレートの濃さを変えてもOK！

おたより

募集中

【応募方法】

●氏名●掲載用ペンネーム●住所●電話番号●投稿内容を記入して社員へ手渡し、またはEメール、郵便、FAXにてお送りください。
※掲載にあたり、文章に手を加えさせていただく場合がございます。
※二重投稿はご遠慮ください。
※掲載された方には薄謝をお送りしますので、住所・氏名・電話番号は正確にお書きください。
※ご記入いただいたあなたの個人情報は、この企画の目的以外には使用いたしません。

【Eメール】

info-hp@t-denso.com
【郵便】
〒731-0103
広島市安佐南区緑井4丁目22-25 広報担当
【FAX】
082-831-2588