



5月12日～20日まで、アメリカの研修に行かせていただきました！NYでは、国際的な交流がたくさん見ることができ、他国の文化を共有しているのを肌で感じることができました。シアトルでは、アキレスUSA様に見学に行かせて頂いたり、市場調査が存分にできました。今後は感じた文化の違いや、日本製を求めている商品を考え、米国を見据えた動きをしていきたいと思ひます。

森 柳原 伊東義弥

4年ぶりの訪米

森 直樹



2012年以来、4年ぶりのアメリカ訪問です。今回は希望者を募り、選考を行った結果、2名の選拔者と私でアメリカ研修を行いました。伊東(義)さん、柳原さんと3名でのニューヨーク、シアトルと東・西海岸を回りました。2名ともこれが初訪米ということで、非常に有意義な体験になったと思ひます。ニューヨークではNSS(ナショナルステーションナリーショウ)見学、シアトルでは郊外のアキレスUSAさんを訪問し、工場見学を行いました。現地ではアキレスさんに歓待頂き、シアトルの風景と食事を楽しむことが出来感謝です。幾つか滞在中に気づいたことを挙げると、ニューヨークの地下鉄で携帯電話を眺めている人の数は日本の電車よりは少ない。こちらの方が自然な風景に見えます。日本人はメッセージやSNSの使用する度合いが高いのでしょうか？ちなみにスマホ普及率はアメリカは日本の倍あります。またジュースの自販機にはクレジットカードが使える様になつてゐるものが大半。一部物価が上がつてゐる。タバコの値段は12ドル前後。4年前はまだ10ドルを超えてゐなかつたと思ひます(税金が上がつた)ニューヨークの地下鉄も値上がりしてゐましたし、またレストランの日本酒の値段もこれまた1合15ドル前後。もちろん日本より輸入された高級なものですが、日本の値段を知つてゐるだけに気軽に飲むにはちよつと気が引けます。ニューヨーク、シアトルいずれも非常に良い気候で、日本に帰国するのが名残惜しかつたですが、また今回の経験を通して改めてアメリカという国の持つ多様性と、日本とは異なる市場を感じ取ることが出来ました。また今後このような研修を踏まえ、海外を視野に入れた営業活動を通じて、世界から日本を見る視点を養つていきたいと思ひます。

私の宝物 通販カタログ4冊

伊東 郁二（特販部）



通販会社「D社」様には、通販業界では超有名な商社「T社」様經由で掲載をしております。「T社」様とは、今年で20年間のお付き合いとなります。こんな私と20年間も・・・「感謝・感謝」しかありません。本当に有難うございます。通販カタログは、カテゴリーに分かれて掲載されているので、「キッチンマット」と「トイレマット」商材は、別のページに掲載されるのが常です。しかし、「D社のK様による『シリーズ化』と言う斬新な考え」から、「見開き1ページ」に集中してまとめて掲載されました。すると、不思議なことに、横ばいの売上が、一気に右肩上がりに推移したことを今でも忘れません（宝物カタログ1冊目）。第2弾の「シリーズ化」への成功もあり、今では、「見開き2ページ」に掲載されています（宝物カタログ2冊目）。この第2弾の初掲載は、「うら表紙を飾る」、通販業界では「表4」と呼ばれる最高の場所に掲載されました。通販業界の諸先輩からは、「営業人生の中で1回あるかどうかの偉業」だと聞きました。これを聞いた私は、「ルフィーの腕よりも長い鼻」になったことは言うまでもありません（宝物カタログ3冊目）。しかし、初回シリーズ1ページの中の1商品だけは、毎号、他社様の商品が掲載されての1ページになっております。幾度とも挑戦を試みましたが、失敗の数年間でした。営業マンとして、この点だけが気がかりでなりません。しかし、そんな私の「モヤモヤ感」を、「T社」様の優秀な営業マン「S君とSさん」が見事に切り崩してくれました。2人の「S氏」には、ただただ感謝しかありません。有難うございます。また、見捨てずに何度も試作していただいた「A社」のS様・特販部員・森松産業さん・・・いろいろな人達の協力があり、今回、D社様の「N氏・K氏」の心を動かしてくれたのです。皆様のお蔭で、私の長年の夢でもあった「見開き2ページすべて」が、弊社の開発商品となります（宝物カタログ4冊目）。8月初旬前後には手元にカタログが届くことでしょう。今から楽しみです。私の「宝物カタログ」は、今でも「新品のまま」で大切に保管してあります。

関うな井

村田 恒夫（総務部）



しげ吉（関の「うなぎ専門店」）の鰻を妻と食べてきました。以前（十年以上前）、関で食べた鰻が、無茶苦茶美味しかったです。覚えがあり、機会があれば行ってみたいと思つていました。が、ふるさと納税（岐阜県関市）1万円の寄付で、うなぎお食事券5千円分をゲットし実現しました。関市から、うなぎお食事券5千円分（関市を代表するうなぎ専門店5店で利用できる）と関市の情報誌（食べる・見る・遊ぶ・買う）が送られてきました。ふるさと納税では、寄付金額に応じて謝礼品が進呈されるケースがほとんどですが、今回のように、食事券と関市の情報誌を送付して関市に来て観光してもらおうというのは、良いアイデアだなと感じました。しげ吉に到着したのは11時30分でした。店の中で受付（順番待ち）をするための価値がある美味しさでした。カリカリに焼いた皮と、じわっと旨みの出るふわふわな身は最高でした（本当に美味しかったです）。後に、情報誌で紹介されていた関善光寺へ行きました。関善光寺の仏像の姿が、ラゲビ―日本代表の五郎丸歩選手のキック前にとる独特のポーズに似ていると話題を集めていました。この仏像は、寺の堂に鎮座する「宝冠（ほうかん）大日如来」で高さ3メートルほどの銅製の正面で手を組む「印相」が、ミラゴビーボールが置いてあった。写真撮影は禁止でした。又、日本で唯一の「卍字型戒壇巡り」も体験してきました。その後、関市立篠田桃紅美術空間へ寄つて帰宅。半日の関観光でしたが楽しく過ごすことができました。

料理は作るより食べるほうが好き

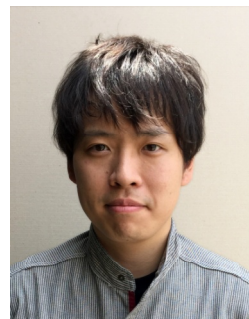
村上 美和子（東京オフィス）



世の中のほとんどの人は「料理は作るより食べるほうが好き」なんじゃないでしょうか？自慢じゃないですが、うちの母はとも料理が上手で、どうかやっただつて敵いそうもないのは子供ながらに心得て、昔からこればかりはあえて競わない。負ける勝負はしない。料理や運転には向き不向きがあると思う。好き嫌いもあると思うし、勘が必要。初めから勘がいい人もいる。だろーし、長年やつてて研ぎ澄まされていく場合もあるでしょう。慣れると上手くなるというのも当然あるけれど、料理ばかりはやっぱり心がこもってるかどうか、また食べる側の心持ちが重要な気がします。みんなで食べると美味しいし、美味しいと感じることで命をいただくことに感謝できます。私は料理上手な人と結婚し、今日何食べたい？と聞かれる日々甘んじて、相変わらず料理自体に興味が持てずにはいまました。妊娠するまでは、つわりが酷い時、作ってもらったものがごとく食べられず、ふと「食べたいから作るんや」という母の言葉を思い出しました。た。そのタイムリングで流行りのおしゃれレシピアプリに出会い、美味しそうなレシピを繰っては保存、気が向いたら作ってみる。最近のレシピサイトは動画もあってわかりやすい。母の魔法のような手さばきとは程遠くても、自分なりにアレンジできる程度の基礎知識は体に染み込んでいたみたいで、何を作っても割と美味しい、や、かなり美味しい！成功すると嬉しい、美味しいうって食べてもらえると嬉しい、料理ってなかなか楽しいやん！というわけで、たたくさん食べてくれると本当に嬉しい。もちろん基本は食べるのが好きだから食べたいものを作るわけです。食べたいものを作れるときというのは生命力の一つです。今回の九州の震災で被災した人たちとの交流で、それは改めてとても強く感じました。なんでも簡単に買える時代ですが、作ろうと思えば意外となんでも作れる時代でもあります。食べたいから作る。母の教えを娘にも伝えたい。もう少し大きくなつて料理に興味を持った時に教えてあげようと今から楽しみます。

親知らず

間部 将大（製造部）



先日の☺を利用して親知らずの抜歯をしました。虫歯になりかけていたことや、年齢を重ねるごとに骨や歯が固くなりかけていくことなどから予め抜歯をしておこうと決断したわけなのですが、水平に生えていたこともあり治療時間や痛みも中々のもので少々大変な思いをしました。親知らずとは正式名称を第三大臼歯といい、おおむね10代後半から20代前半に生えてきます。分別のつく年齢で生えてくることから、知恵歯などと呼ばれることもあります。が、英語でも同様に、wisdom tooth（知恵歯）と言います。なかには親知らずが全く備わっていない人や、4本すべて備わっていない人もいるなど個人差があります。太古の時代において、人々は硬い木の実や硬い肉などを中心に食べていたため、食事の際にはよく噛む必要があり、それに伴い顎の骨がよく発達していたので、親知らずが生えるスペースが十分にあったそうです。しかし、現代の食生活においては軟らかい物を中心に食べることが多く、噛む回数も減り、顎が十分に発達することができなくなりました。その結果、親知らずの生えるスペースが足りなくなつてしまい、私もそうでしたがきちんとまつすぐに生えることができなくなるケースが増えてきたというわけなのです。虫歯になりやすい、歯肉炎を起こしやすいなどデメリットばかりが取り沙汰される親知らずですが、他の奥歯に移植することが可能なので、ひどい虫歯などで抜歯しなければいけない際、スペアとなり交換することが可能です。親知らずから良質な幹細胞が作れ、再生治療にも利用される可能性があるので、使い方次第では大きなメリットをもたらしてくれます。まつすぐ生えている、健康であるなど歯の状況次第ですが、日常生活に支障がないなら無理して抜く必要はないと感じます。今回久しぶりに歯医者に通院しました。が改めて歯に対するケアを見直す良い機会となりました。

6月の予定

3日 (金)

4日 (土)

5日 (日)

11日 (土)

12日 (日)

16日 (木)

18日 (土)

23日 (木)

24日 (金)

25日 (土)

慰安旅行

・東北・北海道 (弘前城)
・岡山・神戸 (姫路城)

家族親睦会

会場…亀屋 (名古屋市南区大同町5-42)
時間…11時30分～13時30分

桶狭間の戦い (森松武将隊出陣)

大橋康成さん誕生日

決算・実地棚卸

大見延子さん誕生日

CS会議 14時10分～15時

生産会議 12時00分～

第4土曜日休み

ついに!! 待望の第2弾
できました!!!!!!



マモリーツ®



スタンプショップへ今すぐGO!

全40種類 120円もしくは50コインです!



第1弾も
絶賛発売中!!

どうぞ
よろしく
お願いします!!



森松株式会社 社内報 MORLIN
No: 372 平成 28年 5月 30日
編集者 大石耕平 小坂美香 小原龍一
伊東義弥 柳原 瞬 稲葉善貴
間部将大 近藤結礼

特許・商標・デザイン・著作権等 無料相談会開催のお知らせ

第24回「元気が出る森松展」9月8日(木)、9月9日(金)に於いて、
特許(技術)、商標、意匠(デザイン)、著作権、等の相談に

弁理士 丸山明夫 氏 (森松顧問)
が秘密厳守で、個別・具体的に回答します。

弁理士 丸山明夫 氏 プロフィール
松本深志高校(長野県)、広島大学工学部 卒業
弁理士登録: 1981年(侵害訴訟代理人資格 保有)
-特許・意匠・商標・著作権等の権利化/判断、
大企業相手の訴訟、不正競争の判断、等を経験されています。

皆様、ぜひこの機会に
特許(技術)、商標、意匠(デザイン)、著作権、等のご相談を
弁理士 丸山明夫 氏にされてみてはいかがでしょうか!