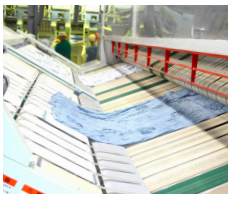
リファイン大分の情報まんさい新聞　2021年

リファイン新聞　8月　第49号

リファイン新聞 第49号
発行日：2021年8月1日（日）
発行元：ロイヤルクリーナー株式会社リファイン大分
住所：大分県豊後大野市犬飼町下津尾10番地
TEL 097-579-7455（受付時間 8:15～17:30）
FAX 097-579-7454
HP http://refineooita.com

リファイン大分の各部署をご紹介します！

第1工場 浴衣チーム



私たちはリファイン大分の『第１工場』で浴衣を担当しています。まず、ロールアイロナーという大型のアイロンに洗濯後の浴衣を通して洗いジワを伸ばし、その次にフォルダーという自動で折りたたむ機械にかけて仕上げます。浴衣は皆様の心地よい眠りを支える大切なもの。これからも、チームみんなでひとつひとつ丁寧に仕上げていきたいと思います！

今月のありがとう

2021年６月に弊社の月例会で発表した『今月のありがとう』をご紹介します♪

感謝

①従業員の佐藤啓二さんが草刈りをしてくれました。すっきりと綺麗になりました。
②第２工場側の整理箇所です。袋置き場と作務衣置き場が見やすく作業しやすくなりました。③配送トラック、送迎用の車両など見えないところで車両管理をしていただき、安心安全を守ってくれています。感謝です！みなさん！ありがとうございます！

近況報告

海外事業部の動き／豊の国商人塾で発表

社長のノート

代表取締役社長
宮迫賢太郎

新たな取り組みとして、大分にまつわる商品を世界で販売する海外事業部を立ち上げました。昨年入社したホセインさんが担当となり、津久見市の鳥繁産業さんのアクアサニターを扱っています。アクアサニターは、どこでも手軽に使える微酸性電解水で人にも厨房内の機器・設備にも安心して使え、様々な環境の衛生対策に活用されています。この度､湯布院の風曜日さんのジャムも取り扱うことになり、先日工場の視察に行ってきました。豊かな自然の中で丁寧に作られているメイド・イン・大分のジャムを世界に届けるべく、海外のスーパーを中心に現在営業を進めています。

海外事業部など新たな取り組みのアイデアは、日頃の学びが元になっています。学びの一つとして豊の国商人塾があります。商人塾は、視野の広いスケールの大きな主導的人材（＝商人）を育成することを目的に、大分県及び大分県商店街振興組合連合会の協働で創設されました。そんな商人塾で先日講演する機会をいただきました。商人塾での学びをどう活かしてきたかをテーマにお話をさせていただきましたが、受講生からは「身近な大分県の企業の話で分かりやすく、内容的にも自分に当てはまることが多くて、とても参考になりました」との声もいただき、お役に立てて良かったなと思いました。講演をきっかけに海外事業部で扱う商材もご紹介いただきました。動けば動くほど新たなご縁が生まれることを実感します。これからも様々な学びの場に行って、見聞を深め、リファイン大分にフィードバックできるように頑張りたいと思います。

①②③ 湯布院の風曜日さん工場視察　④⑤豊の国商人塾での講演

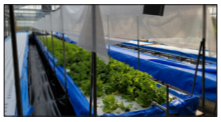
総務部のツイッター で日々の取り組みつぶやき中！

ツイッターにログインして、ぜひ
アカウントをフォローしてください！
@refineoitasoumu

ロイヤルフレッシュの収穫

@refineoitasoumu 5月25日

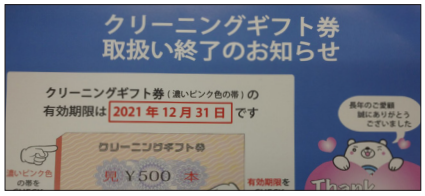
リファイン大分の子会社のロイヤルフレッシュです。少しずつ変化をしてきました！今週末いよいよ収穫が始まるのでそのグッズを揃えたり、暑さに弱いレタ子さんに遮光シートをかけたり、プールの番号が分かるようにホワイトボード活用してます (^-^)/



クリーニングギフト券の締め切り

@refineoitasoumu 6月2日

クリーニング店を、ご利用される方で＃クリーニングギフト券をお持ちの方は、期限がありますので、ぜひご利用ください (^-^)/



ドリンクホルダーに感謝！

@refineoitasoumu 6月19日

課長がまたアイデアを形にしてくれました。工場内は暑くて、内勤の人は水分補給がとても大事になります！作業を止めず、さらに水分も補給できるドリンクホルダーを取り付けてくれました。

Kaicyo History 会長が歩んだ道 vol.41

代表取締役会長
宮迫忠三

子どもの頃から料理好き 編

前回は魚をさばく話でしたので今回は料理について。母子家庭だったこともあり、子どもの頃から料理をすることは日常になっていました。小学生の頃はお米の担当。一升用の大きな釜を使ってお米を研ぎ、炊いていました。ちなみに服が破れても、自分で縫わないといけなかったので、裁縫も得意になり、学校の家庭科の授業では一番速く縫えたことを覚えています。今でもボタンとかは自分でつけちゃいますね。料理の話に戻ると、中学生になると冷蔵庫の食材で自分の分と姉の分の弁当を作っていました。大人になって姉に弁当のことを話すと「覚えてない」なんて言っていましたが…。結婚して、長男が３才ぐらいの時に行きつけの寿司屋に連れて行ったら寿司を気に入り、「お父さん、いらっしゃいして！（寿司を作ること）」とよくリクエストをしてきました。

寿司屋の店長から寿司を握る練習方法（ライターに包帯を巻いて握る）を学び、白衣もかりてきて、家で板前さんの格好して寿司を握ったりもしました。今も普段の料理から孫が遊びに来た時の料理まで楽しんでやっています。美味しそうに食べている姿をみると、うれしくなって、はりきっちゃいますね。（次回に続く）