

太陽光製品情報場

新潟の発電所へ納入決定！

エアー・ブは太陽電池パネル横置2列3段を1ブロックとして架台を構成しています。パネル角度の変更にはエアシンダーを使用し4月から9月までの期間は20度、10月・3月までの期間は40度にパネル角度を夏、冬モードに可変することにより、1年を通し効率よく発電する装置です。可変に使用するエアシンダーは可変時にのみ架台へ取付し、ベビーコンプレッサーより空気を送り込み可変を行います。架台に使用しております鋼材は、ZAM鋼板(高耐食溶融めつき鋼板)を使用し架台の軽量化を計る事により設置する建物の負担を軽減しております。また、各部品の接続にはリベットを使用し背面プレス等を一部工場組立により出荷する事により、現場での作業時間の短縮が可能となっております。

担当 ヤシタ札幌工場 巴
011893384080

担当 ヤブシタ札幌工場 田

A bowl of ramen with a large slice of chashu (pork belly) and a soft-boiled egg.

地獄ラーメン
ラーメンで有名な味の大王★壁一面に10丁目をクリアした人達の名前が貼つてあり、ピリっと辛い通常のラーメンが0丁目で、スプーン1杯の唐辛子が1丁目、2杯なら2丁目……1杯で50円増し現在の記録は52丁目……笑などのくら

第5弾

社員を紹介したいと思います！

紹
介

- 名前 : 白木純
- 年齢 : 27歳
- 血液型 : A型
- 入社日 : 2010年9月8日
- 性格 : 明るくて、真面目
- 趣味 : スノーボード、スケボー★
- チャームポイント : 鼻の上にあるホクロ!!
- 酒量 : 中ジョッキ4杯くらいが限界・・・((+ +))
- 一言 : 只今、工場を支える一員になれるよう、猛勉強中

工場のムードメーカーです(°^_^°)
でも、工場の床で寝て
しまいます…笑☆

1千1百一

上田さん★

2/21(月) 天気は晴れ☀️、最近気温が高いです🍎
先月の日記で冬のスポーツに挑戦すると書きましたか、
ついに!! 行ってきました🌸ボード用品も全部揃えて、
近場のオーズというところに行ってきました👉晴れて
はいませんでした👎、雪質も良く、滑りやすい状態でした🌸
中学生以来に滑り、最初🌀転んで転んで……(。)
-)…雪だらけになってしまいました👇👇👇次の日は筋肉痛で、腕が上がりず大変でした……今シーズンは残り少ないです👎、上達できるようまた行きたいと思います🌟
右が私で、左が宮村さんです🎵



● **女性用ジャツは男性用よりドライクリーニング代が高い？**
⇒A.その料金の差は、かつては理屈に合っていた。しかし、
では男性に比べて約3倍の差です。女性用の小さなジャツは、
レス機に合わせるのが難しいからだろうです。

● **体温計の目盛りは、なぜ42度まで？**
⇒A.人間の体の各部分には、たぐんどのたんばく質が含まれ
ています。皮膚や骨にはあります。この42度というのは、人体
で成しているたんばく質が、ちょうどゆで卵のように固まり、元
にらな(なり)人間としての活動をす(する)事が出来なくなります。な
め、体温計には42度までの表示しかありません。

● **『ビックカメラ』の“BC”ってどんな意味？**
⇒A.このビックカメラを『BIG』カメラだと思っている人が多い
ですが、お店の紙袋などを見ると、『BIC』となっています。
書にもないこの単語は、セオア(ア)地方の俗語であり、『中
のともなった大きさ』というニュアンスがある。『限りなく大き
く、限りなく重く、限りなく広く、限りなく(純粋に)ただ大きいたけの石
はなく、小さくても光輝くダイヤモンドのような企業にならない!』
という創業者の理念からなっている。

スリランカ唯一の英語と日本語を同時に学ぶ
 100% スランダン 森 啓孝先生

スリランカ唯一の英語と日本語を同時に学ぶ
 100% スランダン 森 啓孝先生

三菱電機様のズバ暖霧ヶ峰のCMに出演させて頂きました。東北地方においては既に放送が終了しましたので、下記は北海道の今後の日程となります。

2/20(日)～26(土) 北海道テレビ放送 小熊主任(朝日系)
2/26(土)～3/6(日) 北海道文化放送 森社長(フジ系)



25811

福井三菱電機機器販売(株)の海道課長様より、私が出張に行った際に紹介して頂きました。とても印象にのこるお店なのでご紹介したいと思います。福井県は焼き鳥の消費量は日本一といってもいいくらい、焼き鳥が有名です。そして、秋吉は福井発祥です！まず、お店に入り思った事は、早い時間の平日だということに、とても混んでいたこと。少し待ちましたがすぐに座する事が出来ました。定員さんの笑顔と真剣なおもてなしがいいですね！元気があり、フレンドリーな感じが接客してくれ、男性は「社長さん」、女性はお嬢ちゃんと呼んでくれます。焼き鳥をオーダーするとびっくりなシステムになっています。通常、焼き鳥店では、1本あたり200円くらい이지만、秋吉では5本で3000円、4000円程度とお財布には嬉しい価格です★1本が小ぶりなのでいろいろ種類を食べることができると楽しいです。味もおいしいです★★気付けと結構な量を食べていきます。笑、揚げ物もある。

