



今月の一枚「モルディブ アンサンリゾート」

クールビズをさらに促進

スーパークールビズ実施中!!

今年も夏の電力供給が不足するという見通しから引き続き省エネ型の夏の生活スタイル「スーパークールビズ（ノージャケット・ノーネクタイ）」を当社でも展開しております。

INDEX

- 表紙「今月の一枚」
- オリジナルデザインカレンダー
- 熱中症予防プロジェクト
- 大成印刷 印刷部 紹介
- 健康のお話し

今月のひとこと

いよいよ本格的な夏ですが、皆様この暑さをいかがお過ごしですか。くれぐれもご自愛のほど、お祈り申し上げます。

オリジナルデザインカレンダー

まだ8月なのにとおっしゃいませんか？

印刷業界ではもう2013年のカレンダー制作が始まっているんです。

弊社でも8月中にはお客様にご提案させて頂く商材を揃える予定ですのでご期待ください。

内容の一部ご紹介

Original Design Calendar 2013

あなたのオリジナルデザインカレンダーをつくりませんか。

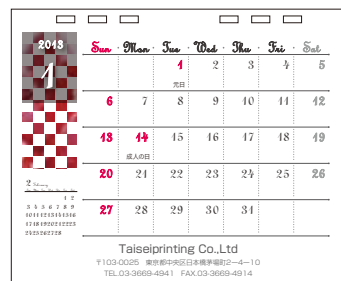
既製のカレンダーに名入れをするだけでは販促ツールとして物足りない。

それなら弊社のオリジナルデザインカレンダー2013でお好みのデザインのカレンダーをつくりませんか。

5種類の中から好きな「タイプ」を選んでいただけます。

- Type-A：紙ケース式卓上カレンダー（レギュラータイプ）
- Type-B：紙ケース式卓上カレンダー（ワイドタイプ）
- Type-C：紙リング式卓上カレンダー
- Type-D：ポケットカレンダー
- Type-E：A3壁掛けミシン目入りカレンダー

「小ロット対応」
10部～OK!



MUDカレンダーもごさいます。



メディアユニバーサルデザイン

利用する方々の側に立ち、必要とされる情報を分かりやすく伝えることを目的とし、「デザイン」「文字の使い方」「色の使い方」などに様々な配慮や工夫を加えようという考え方で。

※現在、パンフレット・サンプルを作成中です。詳しくはそちらをご覧ください。

大成印刷も、熱中症予防 声かけプロジェクトに賛同しています。

熱中症予防プロジェクトとは

みんなが少し意識を変えるだけで、熱中症被害は防げる。官民が共同で、熱中症予防を呼びかけていく国民運動、それが、「ひと涼みしよう 熱中症予防声かけプロジェクト」です。



印刷会社から広げるひと涼みの輪

大成印刷は「熱中症予防 声かけプロジェクト」に賛同します。
みんなが少し意識を変えるだけで、熱中症被害は防げる。人が人に、企業が人に、さまざまな形で「ひと涼み」を呼びかけたり、提供したりしていく。
みんなのコミュニケーションによって「ひと涼み」の輪を社会全体にひろげていく。私たちも「印刷会社にできることはなにか?」を考え、実行してまいります。そうすることで、熱中症を予防するだけでなく、だれもが風情のある豊かな夏を過ごせるようにと願っています。「ひと涼み」で、日本の夏をいい夏に。熱中症を予防する、声かけプロジェクトははじめました。

プロジェクトが推進する5つの活動

5つの声かけ

- 【ACT1】 温度に気をくばろう
- 【ACT2】 飲み物を持ち歩こう
- 【ACT3】 休息をとろう
- 【ACT4】 栄養をとろう
- 【ACT5】 声をかけ合おう

大成印刷 印刷部 紹介

「いつも高品質の製品を・・・を合い言葉に」情熱をもって業務にあたっています。

印刷部は印刷(モノクロ・特色・カラー)、断裁(化粧断裁)、製本(折り加工)、発送(納品)を6名の経験豊富なオペレータが行っております。

昨今、印刷業界は品質・スピード・価格と、とても厳しい要求の中でどれだけ価値を提供できるかが重要になって来ています。

その中で、大成印刷は2012年4月にISO9001(品質マネジメントの国際規格)を認証取得致しました。

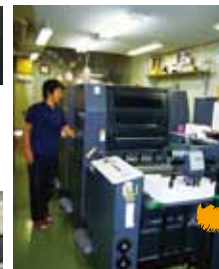
今まで以上に、作業の流れがスムーズになり、更なるスピードアップが図れ短期の仕事にも対応ができる様に成りました。

また、ミス・クレームも更に減少し、高いレベルで品質が安定しました。

私たちは、1つ、1つの仕事を丁寧に、お客様から喜ばれるようお客様の期待を超えるように、皆で力を合わせ全力で取り組んで参りたいと思います。



印刷物のチェック



印刷機のチェック



健康のお話し

行楽の季節、食中毒にご注意ください!!

夏は、レジャーやイベントなどでバーベキューや焼き肉をする機会が増える季節です。その一方で、気温や湿度がともに高く、食中毒の原因となる細菌(腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラなど)が増殖しやすい季節でもあります。

「生肉には食中毒を起こす細菌が付いている可能性があること」

「よく焼けば細菌は死滅するので安全であること」

に十分気をつけて、以下の食中毒予防のポイントを守り、楽しい季節をお過ごしください。

バーベキューや焼き肉での食中毒予防のポイント

- 1.食肉は、細菌が増殖しないように低温保存(10℃以下)に努める。
- 2.レバーなどの内臓や食肉を加熱不十分な状態で生で食べない。
- 3.細菌は加熱により死滅するので、食肉や内臓などは、中心部まで加熱(75℃、1分以上)する。
- 4.抵抗力の弱い、乳幼児やお年寄り等は、特に注意する。
- 5.生肉にさわったら手をよく洗う。
- 6.生肉を扱ったトンゴ、箸などは、焼き上がった肉やサラダなどを食べる時に使わない。

(内閣府 食品安全委員会より引用)



大成印刷では、この夏、省エネ対策の一貫として弊社オリジナルデザインのうちわ2,000本を配布致しました。

