

# TAKAHAN通信

TAKAHASHI SHASHIN SEIHAN CO.,LTD.

2017

Vol.  
7

冬

平成29年2月発行

UD書体を使用して作成しています。

## 車が欲しい



東日本大震災の影響で不通になっていたJR常磐線の浜吉田 - 相馬間が、約6年振りに運転を再開しました。

再開するにあたり区間の4割は高架橋になり、ホームも10mの高さに設置されたそうです。2017年は明るい話題の多い年にしたいですね。



## ロゴ製作

ロゴマークは相手にとつてその会社の第一印象にもなる大事なもの。弊社では、そのロゴマーク制作のお手伝いもさせていただております。

どんなロゴマークにしたいか、どんな想いを込めたいか、ヒアリングをさせていただき、お客様とともに作らせていただきます。もちろん会社様だけでなく、個人の方からもお待ちしております！

文：佐藤



## スモリの家

株式会社 スモリ様



株式会社 健生

株式会社 健生様



株式会社 エキサイト

株式会社 エキサイト様



リアナーレ  
http://www.reanale.co.jp

株式会社 リアナーレ様



「心をこめた家づくり」  
ウッドスタイル  
株式会社

株式会社 ウッドスタイル様

※弊社で制作させていただいたお客様のロゴの一例です。



台湾まぜそば全部乗せ：1,080円（大盛り、追飯無料）  
[通常の台湾まぜそば（850円）の場合は写真左の食材が付かない]

宮城のつけ麺屋といえば「しづく」と言われる程有名店だが、そのつけ麺に勝るとも劣らない人気のメニューが台湾まぜそばだ。さらに麺を食べ終わった後このスタイル満点の具の中にホカホカご飯を投入してシメる追加がたまらない。

台湾まぜそばとは、極太麺に黄卵・辛ミンチ・ニラ・ネギ・魚粉・ニンニク・きざみ海苔といった、色鮮やかなトッピングが食欲をそそるボリューム満点のまぜそばだ。さらに麺を食べ終わった後このスタイル満点の具の中にホカホカご飯を投入してシメる追加がたまらない。

自家製麺がウリのしづくだが、実際も全て自家製。もつちりとして素材は味噌などの調味料も全て自家製。そのまま食べても美味しい太麺に店主が厳選した具材と逸品に仕上げている。

自が味しい太麺に店主が厳選した具材と一緒に。日曜は定休日なので平日にラーメンを食べたくなつたらい。第一候補に入れる。

つけ麺専門店がつくる珠玉の台湾まぜそば



文：T・キクチ  
つけ麺屋しづく

「人の喜び創造業」

有限会社 高橋写真製版

高橋写真製版



TEL 022-236-9818 FAX 022-236-9820 http://www.takahashishashin.com E-mail info@takahashishashin.com

※ 営業時間、価格など掲載内容から変更される場合があります。

## わたししから見た社長

製版事業部 佐藤



入社2年目ですが、これまで高橋社長のことを「社長だから」という理由で、話しくいと感じたことはありません。顔を合わせる機会が多いことも一因ですが、とても気さくで人情に厚い方なのです。新しい手帳を手にしたら、いち早く家族や社員、お世話になった人の誕生日を書き込んでいるほどで、誕生日にはお祝いを頂き、嬉しかったことを覚えています。そしてなにより人脈の豊富さがあることに驚きました。少し特殊ですが、当社は社長自らが営業を行っています。いろいろなお客様がいらっしゃる中、お客様の知り合いの方を社長がご存じで、話が弾んでいた様子を何度も拝見しました。社長の思いやりのある心がたくさんの人を惹きつけているのではないかと思います。

## 社会人になって

印刷事業部 佐々木



入社1年目の私は、社会人になったことで環境が大きく変わったことを実感しています。入社したてのころは分からぬことが山積みでとても緊張していました。ですが職場の人たちはたくさん声をかけてくださり、やさしく接してくれる人ばかりでしたのですぐに緊張もほぐれ、雰囲気になじむことができました。

今は仕事の技術をもっと高めたいと思っています。私の所属はプリント事業部で、機械を操作して色を調節する印刷オペレーターという役割を担当しています。大量の印刷は、印刷しているうちに濃度が変わってしまうのでばらつきがないよう常に気をつけなければいけません。作業は大変ですが先輩の背中を見習って日々勉強しています。なんといっても前担当者は10年間機械を操作していた大ベテラン。少しでも早く追いつけるように、これからも仕事に励みたいと思います。

麺屋とがし 龍汎(新寺)



美麗豚の  
濃厚味噌ら~麺  
3周年限定麺、龍汎は高級  
豚を使った限定麺が多い



高菜明太の贅沢油そば  
海老スープをベースに、  
市場で仕入れ立ての明太子  
を贅沢に使用



エゴマ豚の台湾豚そば  
4周年記念限定麺  
看板メニューの豚そばを  
大胆にアレンジ

ラーメンみなもと屋(西多賀) 中華そば 一休(宮城野)



新玉だくだく煮干そば  
煮干し＆極太麺に、食べき  
れないほどのゴロゴロ新たまね  
ぎがたまらない



比内地鶏のせり中華そば  
最高級鳥の比内地鶏のスープ  
とセリをつかった3周年記念  
麺。記念品の箸も配られた

限定麺の一部をご紹介。通常時はメニューに並ばない。どんなに  
高級な食材を使っても、ラーメンなので高くても千円程度で収まる。

仙台麺活

号外2

限定麺特集

らーめん くろく(福岡)



バナナ担々麺  
全国放送の番組でも取り  
上げられた。スープも牛乳  
を使用している



きくの花  
大漁の菊の花とライムを使つ  
た世にも奇妙なつけ麺

麺屋くまがい(鶴ヶ谷)



冷たい肉そば  
夏限定の蕎麦のような  
ラーメン。卵付。つけ麺  
仕様の年もある



海鮮クッパ大魔王  
海鮮をふんだんに使用した、貝出  
ピリ辛のライトG系限定麺 汁の2周年限定麺。



琥珀そば  
チャーシューもトロトロ