21世紀をクリエートするユーザ協会

Hello Talk

Vol. 164

ハロートーク

長野支部／ホームページ ■ https://www.pi.jtua.or.jp/nagano/　E-mail ■ users@jtua.or.jp
新潟支部／ホームページ ■ https://www.pi.jtua.or.jp/niigata/　E-mail ■ user.ni@jtua.or.jp

駐車場での犯罪防止やいたずら抑止にも役立つ「ギガらくカメラ」は、大切なお客様や車を守ってくれる〝御守り〟のようなものだと思っています。

（本文2P）

2022年度　電話応対コンクール

新潟県大会、長野県大会で県代表を選出し全国大会へ。

◆新潟県大会

今年度もウイルス感染拡大防止等の観点より、開催方法を集合方式から録音方式に変更しました。去る9月28日（水）、29日（木）、30日（金）に収録した音源を10月5日（水）、新潟市内において審査を実施しました。

県内各ブロック大会を勝ち抜いた33名の選手により応対技術を競い合いました。その結果、新潟県代表を1名選出しました。入賞者は下表のとおりです。

◆長野県大会

ウイルス感染対策を講じた中で、去る10月14日（金）、3年ぶりに長野市内において「長野県大会」を開催しました。

県内各地区大会を勝ち抜いた34名の選手により応対技術を競い合いました。その結果、長野県代表2名を選出しました。入賞者は下表のとおりです。

それぞれの県大会の代表選手は全国大会に駒を進めました。

なお、全国大会は11月18日（金）、KDDI維新ホール（山口県山口市）において、57名の代表選手により開催される予定です。

第63回 新潟県大会（録音方式開催日：9月28日（水）～30日（金））
（審査日：2022年10月5日（水）　新潟グランドホテル（新潟市））

賞	地　区	氏名（敬称略）	所属事業所名	記　事
優　勝	新潟・白根	大槻　史恵	株式会社 頸城建工 住まいのリフォーム専門店アクト	全国大会出場へ
準優勝	上　越	斎木扶美恵	株式会社 頸城建工 住まいのリフォーム専門店アクト	
優秀賞	上　越	大坪　美穂	株式会社 頸城建工 住まいのリフォーム専門店アクト	
優秀賞	新潟・白根	古川　和佳	株式会社 頸城建工 住まいのリフォーム専門店アクト	
優秀賞	新潟・白根	堀　久美子	株式会社 頸城建工 住まいのリフォーム専門店アクト	
優秀賞	新潟・白根	吉田　麻美	佐川急便株式会社 新潟営業所	
優秀賞	新潟・白根	吉井絵梨佳	株式会社 ＮＴＴ東日本サービス 新潟フロントセンタ	

第63回 長野県大会
（2022年10月14日（金）　ホテル国際21（長野市））

賞	地　区	氏名（敬称略）	所属事業所名	記　事
優　勝	伊　那	佐々木友希	サン工業株式会社	全国大会出場へ
準優勝	諏　訪	原　　和見	株式会社 大和生物研究所	全国大会出場へ
優秀賞	飯　田	今村　里香	佐川急便株式会社 飯田営業所	
優秀賞	長　野	池田　晴香	ホテル国際21	
優秀賞	伊　那	六波羅成美	ルビコン株式会社	
優秀賞	長　野	小林はる香	三井住友海上火災保険株式会社 長野保険金お支払センター	
優秀賞	飯　田	杉山　　幸	飯田信用金庫 桐林支店	

●イベント・入会に関するお問い合わせは各ブロック事務局へどうぞ

■長野県　ブロック事務局

北　　信（NTT東日本　長野営業所内）TEL.026-225-4682
東　　信（NTT東日本　上田営業支店内）TEL.0268-26-5519
中　　信（NTT東日本　松本営業支店内）TEL.0263-28-2811
諏　　訪（NTT東日本　諏訪営業支店内）TEL.0266-54-1134
南　　信（NTT東日本　飯田営業支店内）TEL.0265-22-0048

■新潟県　ブロック事務局

新潟・下越（NTT東日本　新潟支店内）TEL.025-230-6342
中越・魚沼・上越（NTT東日本　長岡営業支店内）TEL.0258-38-2283

企業が伸びる、個性ある地域社会創造のために、今、何が必要か。何をすべきか。

地方のICT戦略 [61]

Information and Communication Technology

「塩尻建友」は、中信エリアを拠点に総合建設業者として事業を展開している会社だ。さらに2005年からはカフェレストラン事業にも参入。来店されるお客様のご要望に応えて今夏導入した「ギガらくカメラ」に加え、セキュリティ対策のために「おまかせサイバーみまもり」も活用。発生した課題に素早く取り組むことによって、業務の効率化を推している。

林業から建設業、そして飲食業にも参入

―御社の歴史について教えてください。

弊社の前身は、山林の植栽や保全、伐採を生業に1961年に創業されました。その後、1973年に総合建設業に異業種転換し〝有限会社 塩尻建友〟と社名を変更して、現在は建築工事や土木工事、上下水道工事、災害復旧工事など多くの施工実績があります。

経営も安定し売上高も順調に推移していたのですが、2000年代でしたか、田中県政の影響もあって公共事業が激減し、異業種への参入は避けられない状況下にありました。そんな時に知り合いの経営者から全国でフランチャイズ展開をしていたカフェレストラン「珈琲哲學」の経営に参入してみないかと薦められたのです。店舗の設計施工も請け負うことになり、2005年に「珈琲哲學 松本店」を、2年後の2007年には「珈琲哲學 あづみ野店」をオープンしました。

Interview
(有)塩尻建友
代表取締役
北沢 勝巳さん

―御社が事業展開する「珈琲哲學」の経営理念には〝食を通じて地域社会に貢献する〟がありますが、それは塩尻建友のコンセプトである〝安全と確実な建設活動を行い、地域社会に貢献し、信頼と満足を提供する建設物を施工する〟を継承するものですね。

塩尻ファーム／塩尻市内の荒廃農地の再生を図り、2013年からワイン用ぶどうを栽培

ところで、今年の夏に「ギガらくカメラ」を導入されましたが、その経緯を教えていただけますか？

実は珈琲哲學のお客様から「店の駐車場に停めておいた車が当て逃げされたので、防犯カメラがあったら見せていただけないか」と問い合わせがあったのです。それまで何もトラブルがなかったので防犯カメラは設置していなかったのですが、お客様の安全を最優先に考えて松本店とあづみ野店の駐車場に導入することにしました。ギガらくカメラは、高画質の映像で録画ができ、しかも24時間体制でスマートフォンや会社のパソコンからも見ることができます。駐車場での犯罪防止やいたずら抑止にもなり、まるで大切なお客様や車を守ってくれる〝御守り〟のようなものだなと思いました。その他にも晴天の日、雨天の日などの混雑状況も的確に把握できるようになりました。

店をオープンした当初は、大手セキュリティ会社の防犯カメラを検討したこともあったのですが、当時は大変高額でその話は白紙になりました。NTTさんのギガらくカメラはコストパフォーマンスも良く、365日サポート付きなので安心です。

私は2013年に新たに設立した「塩尻ファーム」という会社の代表も務めています。塩尻ファームではワイン用ぶどうの栽培とワイナリー事業、そしてワイナリーに併設したベーカリーで米粉パンも製造販売しています。塩尻産の米粉7割と国産小麦を使ったパンはなかなかの評判で、特に赤ワインを使ったワインブレッドは人気商品です。お店に来てくださるお客様の不安を解消し、ベーカリーの駐車場を安心して利用していただけるように、今はギガらくカメラの導入を徐々に進めていこうと考えているところです。

珈琲哲學　松本店／本格コーヒーと石窯焼きピザ、パスタが人気。駐車場に2台のギガらくカメラが導入されている

セキュリティを強化 ネットワーク環境を守る

―「おまかせサイバーみまもり」の導入も今年の夏でしたね

ちょうどギガらくカメラのことでNTTの営業さんと打ち合わせをしている時期に会社のパソコンに不審なスパム（迷惑）メールが送られてきたんです。それは取引先の方の名前で送られてきたもので、IT関連に詳しい社員が最初に発見したからいいものの一歩間違えれば危ないところでした。早速NTTの営業さんに相談すると、「おまかせサイバーみまもり」を推奨されたのです。

ウイルスの感染やサイバー攻撃のほかにも、なりすましメールやフィッシング詐欺メールも増えています。自社だけのパソコンのウイルス感染なら対処もできるでしょうが、お客様に迷惑をかけることは断じて避けなければなりません。絶好のタイミングでNTTの営業さんに相談できて良かったと思っています。

建設業は県や市町村との取り引きがあり、大切なお客様の情報を扱うのでデータの漏洩などはあってはならない懸案事項です。自社のパソコンにはもちろんセキュリティソフトは入っていますが、巧妙化する迷惑メールへの対応には少々不安を抱えていました。セキュリティ対策の全てをNTTさんにお任せすることで従業員の負担も軽減、安心して業務に集中することができます。

珈琲哲學　あづみ野店／駐車場からは北アルプスの絶景が見渡せる

ベーカリー店 スリエ外観

工事現場にICT建機を導入 変革する建設業界

―建設業界でもICT技術の導入が始まり、生産性の向上、社員の安全管理、人手不足の解消といったような働き方改革が進められています。

はい、国土交通省の後押しによって建設業の分野でもICT化やデジタル化が加速しています。弊社でもバックホーなどのICT建機を導入し、最新のデジタル技術によって作業の効率化を図っています。長野県の建設業者さんでも検討を始めているところは多いと思いますよ。建設業の明るい未来にとって、ますますICT技術は欠かせないものになっていくのではないでしょうか。

本社外観

Profile

○有限会社 塩尻建友
事業内容／総合建設業、レストラン事業
本　　社／塩尻市大字宗賀5154-1
設　　立／1973年6月
従業員数／13人（2021年度）
TEL／0263-53-0515
URL／https://www.domaine-sourire.jp
（株式会社塩尻ファーム ドメーヌ・スリエ）
／https://www.coffeetetsugaku.jp/
（珈琲哲學）

ハロー通信［新潟発］

hello express in niigata

新潟・下越

『食べることも旅の思い出』

Ryokan 浦島（リョカン ウラシマ）

当館は、佐渡の中央・西側に位置する、真野湾沿いにございます。

真野湾は、穏やかな遠浅の海で、夏場はお子様連れの海水浴客で賑わいます。

もともとは、魚屋から始まり、時代の流れとともに、仕出し屋、そして割烹料理屋を経営するようになりました。旅館になったのは、1980年のこと。夜になるとお料理を食べて帰るお客様の交通手段がなくなり、それなら泊まる場所をつくろうということで、旅館・浦島が誕生しました。

地魚の舟盛り

『浦島』という名の由来は、『昔話の浦島太郎が、竜宮城で時間を忘れるほど料理を味わったような気分で楽しんでいただきたい』という思いから名付けられました。

現在は、ご宿泊の他、ご宴会場として、また会議や講演会場、ご婚礼等にもご利用いただいております。また昨今のコロナ禍にあわせ、仕出し弁当やテイクアウトもご用意しております。

当館が創業当初から一番大切にしておりますのが『お料理』です。

『佐渡を訪れる方々に、佐渡の豊かな食材を活かしたお料理を味わっていただきたい』という創業者の思いを、一貫して引き継いでまいりました。

お料理に使用する食材は『地産地消』にこだわり、新鮮な佐渡ならではの魚介は、毎朝、料理長自ら魚市場で仕入れてきます。

また佐渡の食材を様々なかたちでお楽しみいただけるよう、浦島東館にはフレンチレストランを併設しており、和食とフレンチからご希望のスタイルをお選びいただけます。

是非佐渡でごゆっくり2泊していただき、和食とフレンチの両方をお楽しみいただくのもおすすめでございます。

佐渡島黒豚のグリエ

また、2022年5月には、愛犬と一緒に宿泊のできる『Dog villa（ドッグ ヴィラ）』をオープンいたしました。ご朝食は外のテラス席で、越の松原を眺めながら、わんちゃんとご一緒にお召し上がりいただけます。お陰様で、多くのお客様にご利用いただいております。是非、大切なわんちゃんも一緒に、佐渡旅行を満喫していただけましたら幸いでございます。

『食べることも旅の思い出』とあるよう、佐渡を訪れたお客様の思い出に残るようなお料理を提供できるよう、今後もスタッフ一同努めてまいりたいと存じます。

ユーザ協会会員の皆様にも是非、お越しいただけますことを、心よりお待ちいたしております。

■Ryokan 浦島

〒952-1325 佐渡市窪田978-3
TEL.0259-57-3751　FAX.0259-57-3762

https://www.urasima.com

中越・上越

『このふるさとが誇りです』

上越信用金庫

当金庫は、上越市と上越地方一円を事業区域として、地元の中小企業者や住民が会員となって、お互いに助け合い、発展していくことを共通の理念として運営されている相互扶助型の金融機関です。地元のお客様からお預かりした大切な資金（預金積金）は、地元で資金を必要とするお客様に融資を行って、事業や生活の繁栄のお手伝いをするとともに、地域社会の一員として地元の方々との強い絆とネットワークを形成し、地域経済の持続的発展に努めております。また、金融機能の提供にとどまらず、文化、環境、教育といった面も視野に入れ、広く地域社会の活性化に積極的に取組んでおります。平成23年からは、全役職員参画による取組み【ふるさと絆プロジェクト】を開始いたしました。

テイクアウト利用①

テイクアウト利用②

プロジェクトの理念として、

Ⅰ．地域貢献・社会貢献活動に関する取組み

Ⅱ．課題解決型金融に関する取組み

Ⅲ．人材育成（職員のスキル向上とコンサルティング活動の強化）

の三つを掲げています。特にコロナ禍では、地元飲食店の皆様の為に、何とかお役にたちたいという思いから、テイクアウト利用を積極的に推進し、令和3年度には全役職員が延べ2、475食購入をした他、当金庫のホームページ上にテイクアウト情報を掲載し情報発信にも努めました。

また、売上増加支援として、事業者の皆様とテイクアウト商品開発を一緒に考え、職員のモニター調査を行い販売に至った取組みもあります。このように上越信用金庫ではお客様のお悩みを自分事として捉え、お客様一人ひとりにあったご支援を実践できるように取組んでいます。（令和元年8月に専門部署として、取引先支援部を新設。お客様の立場に立って、業績、財務内容について一歩踏み込んだ分析を行い、問題解決に向けての改善策、経営改善計画書へのアドバイスをするなど、金銭面だけではなく、生きた支援を心掛けております。お気軽にご相談下さい。）

商品開発例

また、当金庫では、持続可能な開発目標であるSDGsに取組んでいます。SDGs応援融資「希望」の取扱いを令和4年1月より開始し、取引先企業のSDGs推進を支援しております。併せて融資額の一定割合を地元の団体に寄付する融資となっており、地域の様々な取組みを支援しております。今後はSDGs宣言書の作成を支援するサービスを展開予定であり、上越地域のSDGs推進に微力ではありますが、精いっぱい取組み、持続可能な地域社会の実現に貢献してまいります。

■上越信用金庫　本店

〒942-0001 上越市中央1丁目11番1号
TEL.025-543-3184　FAX.025-543-6143

https://www.joetsu-shinkin.jp

耳より情報

もしもし検定4級の概要

試験実施主体：公益財団法人日本電信電話ユーザ協会
後　　援：日本商工会議所
検定試験方法：筆記検定試験
試験の内容：マークシート方式の筆記試験
出題の範囲：3級教育課程と同レベルとする。
・教養ある社会人として欠かせない人格的マナー
・話し言葉・聴くこと・話すこと・気遣うこと
・敬語と言葉遣いの基本
・発声・発音の基本
・電話と対面コミュニケーションの違い
・様々なコミュニケーションツールと電話メディアの特徴
・個人情報保護法（概要）
・電話応対の基礎
・電話の受け方かけ方、取り次ぎ、伝言
領域別出題数：ビジネスマナー6問、日本語7問、法的知識2問、コミュニケーションツール2問、電話応対3問　合計20問
申 込 先 等：長野支部026-223-8619　新潟支部025-211-8381
詳しくはユーザ協会ホームページをご覧ください。
検定試験日：毎月第1水曜日（但し、1月・5月は第2水曜日）

もしもし検定 **4級（入門級）**

電話応対技能検定

日本商工会議所　後援

もしもし検定4級って？

電話応対エキスパートを目指す層の拡大を図るため、企業及び受験者の負担を軽減し、参画しやすい、マークシート方式の筆記試験のみで選考を行うエントリークラスのもしもし検定です。試験時間も実技無しの40分で完了し、検定料も1,100円（税込）にて受験することができ、ビジネス電話応対に必要なコミュニケーションの基礎知識を有する事ができます。

もしもし検定4級合格者は“おトク”がいっぱい！

3級合格への道がグッと近くなります。
●3級受験のための必須研修の一部が免除！
●3級受験の際の筆記試験が免除！

「もしもし検定」過去問にチャレンジ!!

問題

出典：電話応対技能検定　公式問題集3・4級
発行：日本経済新聞出版社

電話で「申し訳ない」という気持ちを込めてお客様に丁重に断る場合、心配りのことば（クッションことば）として、ふさわしくない言い方はどれですか。次の中から1つ選びなさい。

1．「すいません（すみません）が、そのご依頼には応じかねます」
2．「恐れ入りますが、そのご依頼には応じかねます」
3．「折角ですが、そのご依頼には応じかねます」
4．「恐縮ですが、そのご依頼には応じかねます」

ハロー通信 hello express in nagano [長野発]

北信・東信

発酵食で、未来を創る。

有限会社　酢屋亀本店「すや亀」

当店は信州善光寺の門前で明治三十五年に創業、味噌づくり四代百二十年の暖簾を守りながら、味噌の新しい可能性に挑戦しています。

すや亀は良い材料選びから熟練技術者の「技と勘」で仕込んだ味噌を大きな仕込み桶でゆっくりと熟成させた『善光寺門前みそ』と四季折々の郷土の味を伝える漬物『野沢菜漬・戸隠たくあん・白うり粕漬・梅漬』等を製造しています。

安全、安心で美味しい食品づくりを基本として食品添加物や化学調味料、人工的な旨味エキス等は使わずに素材の味を大切にしています。

商家造りの本店では門前みその他に「新たな食の提案」として数多くの商品を開発しています。原料にこだわった本格的な即席みそ汁「ずくいらず」、信州ならではのおふくろの味「くるみ味噌▼ふき味噌」等の12品のおかず味噌、かりんとう、五穀みそおこげなど味噌菓子、ほのかな味噌の風味と濃厚でミルキィな味が人気の「みそソフトクリーム」は善光寺門前の名物になっています。

また、味噌や糀を使った冷凍食品「豚ロースの味噌漬・鯖の味噌煮」等9品目は保存性とお手がるな惣菜として好評です。

本店内に併設されて37年の「食味処」では味噌を活かしたを食事を提供しています。

中でも自慢の「焼むすび籠」は味噌と醤油でこんがりと焼上げた香ばしさが人気、四季折々の漬物とみそ汁を盛合せたお膳は素朴な味わいが人気です。

バラエティーのある商品はPR紙「信州香味だより」で長野県内を始め全国に年四回発信して信州の旬の味をお届けしています。

全国一の長寿県・長野は素晴らしい発酵食文化があります。信州味噌の生産量は全国の半分を占め、消費量も全国一、発酵食品を生み出す微生物「糀菌」が種々の栄養成分を生成し身体の免疫活動を助けます。そんな素晴らしい発酵食文化を伝承しお客様の健康にお役立ちしたいと考えています。

善光寺さんにご参拝の折にはお立寄りください。お待ちしています。

こがね無添加カップ

販売スタッフ集合

店舗全景

■有限会社　酢屋亀本店
〒380-0845 長野市西後町625
TEL.026-235-4022　FAX.026-235-0391
https://www.suyakame.co.jp/

中信・南信

立山黒部アルペンルートの玄関口

黒部観光ホテル

黒部観光ホテルは、長野県の北西部にある大町市の大町温泉郷にあるホテルです。大町温泉郷とは高瀬渓谷の葛温泉から大町の平地部まで引湯して、大町を湯の町にしようとする計画が構想されたのは昭和3年のことで、現在の大町温泉郷に引湯が実現したのは昭和38年のことです。

引湯の歴史は、実に35年の歳月を要しましたが、昭和30年に関西電力黒四発電所建設工事の資材輸送基地が大町に決まり、昭和33年に大町から黒部峡谷まで最短距離で結ぶ資材輸送ルート（いわゆる大町ルート）が貫通しました。これを期に温泉街整備の機運が一気に高まり、大町ルートに接していて広範な土地が取得出来る場所として、現在の場所に温泉街整備が始まりました。

昭和46年のアルペンルート全面開通と前後して多くのホテル、旅館が開業し、黒部ダム（立山黒部アルペンルート）の長野県側玄関口として発展してまいりました。こうした比較的新しい温泉地であることから、通常の日本の自然発生的温泉地とは異なり、1施設当たりの平均敷地面積として約7、000平方メートルが確保されています。

敷地には緑が多く残されており密集したイメージは全くなく、計画的に造成された新興の温泉団地で、エリア全体では約40haの広さを誇ります。

当館の開業は昭和39年11月とその大町温泉郷における最も早い1号店としてスタートしました鹿島川のほとりにある老舗ホテルです。

立山黒部アルペンルート、安曇野、松本、白馬の観光、冬は白馬のスキー場への拠点に最適です。趣の異なる2つの露天風呂が併設されている大町温泉郷で随一の広さを誇る浴場が自慢です。

夕食・朝食共に約70種と種類豊富で老若男女問わずお食事を愉しむことができます。

お客様の前で焼く肉料理や、あつあつ天ぷら、蟹、寿司、刺身などのバイキング定番人気メニューに加え、川魚の塩串焼き、おやき、野沢菜など信州郷土料理も愉しめます。信州産コシヒカリや味噌・野菜・果物など、可能な限り信州産の食材を使い、料理だけでなく飲物も地産地消を心がけています。デザートも充実、自分で巻くことができるソフトクリーム、フルーツ、コーヒー、紅茶、北アルプスの伏流水まで種類豊富な食べ放題です。また、朝食も可能な限り地域食材に拘っており、信州の味覚を存分に満喫できます。

お近くにお越しの際は是非ともお立ち寄り頂ければ幸いです。

外観

北アルプスの蛇紋岩が美しい「石の湯」

和洋70種類以上の夕食バイキング

■黒部観光ホテル
〒398-0001 大町市平2822
TEL.0261-22-1520　FAX.0261-22-1524
https://www.kurokan.com

耳より情報

ユーザ協会会員特典

eラーニング

会員様無料

インターネットを利用して「いつでも・どこでも」学習ができます。
社員研修の一環としてご活用してみませんか?

研修の悩み
✓場所がない
✓予算がかかる
✓時間がない
✓学習した効果がわからない

解決します
▷いつでもどこでも
▷会員様無料
▷自分のペースで学習できる
▷毎月受付中(1事業所20名様迄)
▷学習の効果測定ができます

お問合せはコチラ
TEL.0120-20-6660
TEL.025−211−8381　https://www.pi.jtua.or.jp/niigata/
TEL.026−223−8619　https://www.pi.jtua.or.jp/nagano/

【お申込・受講の手順】
【受講講座例:ビジネスマインド、情報セキュリティ等】

新潟支部、長野支部のホームページ
eラーニング詳細・お申込はこちら から
「お申込み」してください。

「受講」

「実施結果」 受講終了後、eラーニング実施レポートをお送りします。

Hello Talk

第164号　2022年秋号 発行
編集発行●(公財)日本電信電話ユーザ協会
●長野支部　TEL.026-223-8619
FAX.026-223-8629
〒380-8519 長野市新田町1137-5
●新潟支部　TEL.025-211-8381
FAX.025-233-7759
〒951-8133 新潟市中央区川岸町1-37