

V-styles

ヴィ・スタイルズ・アイ

鮮コーポレーション株式会社 社内報

2017年 8月号

No.200

発行 鮮コーポレーション株式会社
本部企画室

広島県庄原市西本町 2-18-8 新興ビル 4F

TEL (0824)72-0135
Fax (0824)72-6738
http://www.v-style.co.jp
e-mail nisida@mocha.ocn.ne.jp

株式会社 西田鮮魚店 社内報 No.1

鮮コーポレーション「社内報」発行にあたって

代表取締役 西田昌史
新しい世紀に入って、IT革命に代表されるように、新しい技術が社会を大きく変えようとしています。「日進月歩」は昔のこと。「秒進分歩」を実感します。会社も成長してきました。まだまだ、亀の歩みですが、着実に変わってきています。

お店は8店舗になりました。スタッフの数も400人を超えようとしています。お店のある地域も広がってきました。私がお店に行っても、初めて会うスタッフで「西田です」と挨拶することが増えています。そんな折、企画室の清水さんから「社内報を出そう」と提案されました。二つ返事でOKしました。成長する会社には、必ずとってほしい情報、その会社らしい、ユニークな社内報があります。会社の成長するエネルギー、スタッフのエネルギーが、びんびん伝わってきます。わが社にも、エネルギーの溢れたスタッフがごろごろしています。ぜひ、そんなエネルギーが満載された社内報にしてほしいと思います。

清水編集長が、原稿を依頼したり、取材しても、逃げずに親切を守って協力してほしいと思います。私にも、毎月スペースをくれるそうです。喜んで書かせてもらいます。私の今年のテーマは「ダイナミック!! エネルギー!!」! かつこころを大切にしたいと思いますが、そこは、清水編集長のやさしい感性で、忙しい社会と逆行していい、アナログでもいい、ステキな社内報をお願いします。

200号おめでとうございます。記念すべき第1号は桐岡部長がコメントを書いておられたのを覚えています。会社を知ってもらうツールとして社員・スタッフさんだけでなく、お客様の中にも楽しみにされているとの声や他社の経営者様からも評価が高く、参考にさせていただき導入されたとの声を頂きました。作成するに原稿集め・締切・構成など時間との戦いの中で、もっとみんなに鮮コーポレーションの魅力を伝えたいとの想いがあり、まさに鮮コーポレーションの宣伝塔の役割です。300号に向けて進化を!!
【森清部長】

社内報「仲間」の表紙と記事の一部。記事は「V-トピックス 僕たち、私たちがこの店で働く理由 vol.1」に関する内容で、社員たちの声や店舗の様子を写真と合わせて紹介しています。

同じ店舗で長く働いてきた学生スタッフを送り出すための卒業生紹介記事は、いつもグッとくるものがあります。【すし鮮西条店 玉井店長】

2、3月の卒業生の紹介がよかった。スタッフの紹介部分を増やしてください。スタッフ、特にレギュラーの写真は新しいものを使ってはどうですか、さすがに古いのは... 【なごのH・T】

社内報200号突入、おめでとうございます。毎月楽しみにしています。よくご来店下さる知り合いのお客様もレジ前に置いてある社内報を持って帰られ、「アットホームな会社だなあと感じる」「特に2~3月の「社会人になる人の卒業の特集が好き。あの人がいなくなるの〜。社会人になって頑張ってる欲しいな」と話しておられました。これからは社内に限らず、いろんな方に会社や社員の事を広く知って頂く社内報、楽しみにしています。【D・mak】

決起大会・新入社員紹介・親睦会・登山・卒業など、盛り沢山の社内報、いつも楽しみにしています。見た事がある人が出てると、一番に目が行きます。カラーの社内報が出た時はビックリしました。これからも色々な情報、楽しみです。【すし辰緑井本店 先森さん】

「親睦会速報」の表紙と記事の一部。記事は「親睦会速報」に関する内容で、社員たちの交流の様子やイベントの様子を写真と合わせて紹介しています。

印象に残っている記事は、親睦会の写真です。皆が笑顔で写っているのが印象深いです。後は、いつも気になっているのが昇進の事と自分が載っている記事です。誰かが昇進すると「おめでとう」の気持ちと、「負けとれん」とって気持ちが出てくるのと、自分がのっていたら嬉しい気持ちです。これからも楽しみにしています。【すし辰緑井本店 大倉さん】

これからもいろいろな情報をよろしくをお願いします。200号おめでとうございます。【匿名希望】

店舗による今月の売れ筋No.1の商品が分かれば楽しいかな? 勉強できるかな? 【匿名希望】

以前(5年前くらい)、西風新都店の鈴木さんと結婚した時に記事を書いて頂いたのですがその時のごとくお返しは印象に残っています。社員さんのリレーメッセージ、いつも読んでいます。【すし辰緑井本店 鈴木さん】

字が小さくて読みにくいのでもう少し大きくしてくれるとありがたいです。【匿名希望】

いつも社内報読ませて頂き、いろいろ情報・様子がわかり、ありがとうございます。決起大会や親睦会も参加でき、皆さんを身近に感じています。仕事はストーブランスです。お客様に美味しく召上り頂ける様に心を込めて調理に専念いたします。よろしくお願ひいたします。【カルビ屋大福西条店 渡利さん】

2001年
1月 西田鮮魚店として、社内報 No.1 発行

4月 No.4
鮮コーポレーション株式会社、社名変更

社内報のネーミング『Vstyles・I』に決定

7月 No.7
社内初、富士登山研修
カルビ屋大福西条店 オープン

2002年
人気博した名物コーナー『花の同い年社員』紹介
若かりし頃の写真も

2003年
4月 すし鮮魚店、カルビ屋大福西条店 オープン

12月 すし辰緑井本店 オープン

2005年
10月 (第一北条、すし家第三店開店)
すし辰三次店 オープン

12月 No.60
卒業するスタッフ紹介
【僕たち・私たちがこの店で働く理由】としてスタート。
今では、毎年2・3月の欠かせないコーナーに。

2007年
6月 即の料亭 地御前 オープン

7月 No.79
チャレンジシートの取り組み紹介スタート

2008年
2月 No.86
アイデアいっぱい改善提案 スタート

11月 親睦会発足から15年 初の親睦会開催

2009年
4月 No.100
発行100号迎える

9月 No.105
【社長は見た!】シリーズ

2010年
1月 No.109
【MSR200点を当たり前に】シリーズ No.129号まで 続けました

5月 No.113
【手堅く出来たで賞】表彰スタート

6月 すし辰西風新都店 オープン

富士登山研修 1班7/2~4 2班7/9~11 3班7/16~18
1班・2班は共に天気に恵まれて来光も拝めずばらしい登山研修になりました。麓から見る富士山の美しさはほほららに、道は険しく、荒々しい斜面もありました。若いスタッフも、そでないスタッフもそれなりに苦しい登山でした。でも、登山の休憩中に見る山からの河口湖や近くの山々の風景、頂上からのご来光、雲海…。もう二度と見ることが出来ないかもしれない日本一高い山からのこの風景と体験は感動しました。



7月3日 午前4時40分 ご来光

鮮コーポレーションで働き始めて10数年。最初に社内報を頂いたのは40号くらいだったと思います。今でも全部読んでいます。会社の歴史であると共に私自身の歴史でもあります。交流することの少ない他店のごことや他店のスタッフの方のことを知る事が出来て、いつも楽しみです。苦勞されることも多いと思いますが、これからも楽しみにしています。いつもありがとうございます。【匿名希望】

2004年、初めての給料明細に入っていた社内報!内容はよく覚えていないのですが、すこいア〜と感動しました。同じお店で働くパートさんの温泉旅行、ハワイ研修レポートにも、頑張った…。記憶に残っています。No.155からリレーメッセージ『わたしのVIVID』、毎回楽しみにしています。自分から意識して楽しく元氣でお客様に接していく、自分で自分の限界を決めない…次へ踏み出す勇氣ある内容にワクワクします。【すし辰緑井本店 角川さん】

シリーズ『花の同い年社員2』 スタッフ紹介コーナー No.119
今月は、まさに円熟期の方々を紹介します。40才50才【ナイスガイ】の先輩方の「あの頃があるから今がある」説得力のあるお言葉と20代〜30代の頃のエピソードも載せて頂きました。ご連絡をお願いして、その頃の写真もお借りしてしまいました。

社内報記事のスクリーンショット。記事は「花の同い年社員2」に関する内容で、先輩方のエピソードや写真を紹介しています。

社内報記事のスクリーンショット。記事は「社長は見た!」シリーズに関する内容で、社長の写真やコメントを紹介しています。

社長、専務、今井さん(大福)の若い時の写真とエピソード。また創業当時の写真やエピソード。【小林部長】

同級生シリーズ、よかったですね。卒業生のコメントも自分の子どもが大きくなるにつれ、見せたり、意義を説明したりしました。一部に偏らない、まんべんなく全員を載せるというスタンス、尊敬しています。字の大きさが小さくて、なかなか読みづらくなっています。紙面で見たいスタッフの方ほどその傾向(小さな字が見にくい)があると思うので記事の量とのバランスで大きめにお願いします。【本部 伊藤室長】

200号おめでとうございます。300・400号と続けていけるようみんな頑張ってくださいたいです。【匿名希望】

社内報に従業員でも使えるクーポン券などを少しでも付けたら、従業員も他の店舗に行く機会が増え、またそれで売り上げにも貢献できるのではないかと思います。【即の料亭 地御前 鈴木 渉さん】

「MSR200点を当たり前に vol.1」の表紙と記事の一部。記事は「MSR200点を当たり前に」に関する内容で、MSR200点の取り組みや店舗の様子を写真と合わせて紹介しています。