

NEO WORLD

2012年～冬～

Vol.7

お客様が望むソリューションサービスを提供することにより
社会に貢献することを目指すソフトウェア会社



株式会社ワールドソフト・イーエス

Worldsoft es.



— 目次 —

1. 社長挨拶	…	P3
代表取締役 井上浩則		
2. 特別寄稿研修風景	…	P5
株式会社インダストリアル・パブリシティ・エージェンシ		
磯辺公人		
3. 研修風景	…	P7
4. 創立記念パーティー	…	P8
5. 教えて！おススメレシピ(その1)	…	P14
システム開発部 朴 東顯		
6. アンケート結果	…	P16
7. 地元紹介	…	P18
システム開発部 小池 豊		
8. 教えて！おススメレシピ(その2)	…	P21
システム開発部 鶴見 大作		
9. 編集後記	…	P24



1. 社長挨拶

これからの展開

株式会社ワールドソフト・イーエス
代表取締役 井上 浩則

会社設立 15 年、節目の年でお得意先や弊社を支援していただいている方を招いて 15 周年記念の宴を今年の 7 月 27 日に行いました。15 年間、社員のがんばりと協力していただいた方々に感謝いたします。

今後の我が社の取り組みで IT 業界での差別化をしていく為に、IT 技術力のアップは当然のこと、コミュニケーション能力と、”ホスピタリティ”をここ数年力を入れて勉強しています。ホスピタリティとは、「思いやり」「心からのおもてなし」という意味で、特にサービス業でよく使われております。形や行動などで示す「マナー」は相手に不快感を与えないための最低限のルールです。

そこに「心」が加わると、ホスピタリティになります。

深い心地良さが加わることで、信頼や信用、安心感が生まれます。

ホスピタリティ産業は、主に人的接客サービスを提供する業種、日本国内では一般に、宿泊業、運輸業、旅行業等を指し、広義には、教育、医療、福祉を含みます。

このホスピタリティを IT 業界で生かすことにより、一歩差をつけようという考えです。

3 年前よりひこうき雲の古賀先生とのお付き合いがはじまり、ホスピタリティーという言葉に初めて出会いました。キャビンアテンダントの、最初に機内に乗るときの挨拶や笑顔が乗客をどれだけ気持ちよくさせるか。

挨拶や笑顔、しぐさ、気配り・目配り・心配りなどを普通にできるには、日ごろ意識して行動することにより、いずれ自然と出てくる行動になるのです。

私がこれまでやってきたスポーツは野球です。

バットスイング・キャッチボールなどは、反復練習です。

少年野球の指導では、ルールや技術がわからない子供たちへ楽しくバットスイングやボールをとるための反復練習を、嫌にならないようにやらせる工夫を考え指導しました。

いまは、ゴルフ。

やはり反復練習は必要、それに加えてルールやマナーもしっかり学んでいます。

ゴルフをやった方にはわかると思いますが、ピンと同伴者のボールの間をまたいで横切ったことはないでしょうか。本来は、同伴者の後ろを回らなければなりません。人の上をまたぐなど子供のころ



1. 社長挨拶

言われたことがありますね。まさに、それと同じことです。

グリーン上でのラインを読むために集中している時に同伴者が平気で横切る、これはマナーを勉強していない方がやる行為です。いくら友達同士のゴルフだから良いとその行為をやっている、やっちはいけない場面でも出てしまうのです。

スポーツも気持ちを入れた反復練習の積み重ねにより体が自然と動き、ルールやマナーを勉強することにより、結果、ファインプレーや考えられない底力が出てきます。

最近、大学の先輩がゴルフをテーマにメルマガを出していますが、その内容は、ゴルフに限らず人生の忘れてはならないことや生き方、心・技・体の「心」に触れた内容です。

「心」を教えることほど難しいことは無いと言いますが、自分の行動を自分自身で省み、評価し改め、反省したりして勉強するのではないのでしょうか。

3年前より北海道帯広に営業所を構え、正式に昨年7月1日十勝営業所を開設いたしました。

目的は、

- ・IT ツールの販売
- ・エンドユーザーとの業務アプリ開発の受注
- ・北海道での新卒・中途採用
- ・北海道十勝地区の事業のコラボレーション

何年か後には、本社でも IT ツールの販売、エンドユーザーとの業務アプリ開発の受注を目指します。IT 技術・マナーに加え、「心」を入れればホスピタリティになる。

今後の事業展開に必要なものと位置づけし、これからも勉強していきます。



2. 特別寄稿

特別寄稿

株式会社インダストリアル・パブリシティ・エージェンシ
磯辺 公人

井上社長ならびに社員の皆様、ワールドソフト・イーエス設立 15 周年を迎え、心からお慶び申し上げます。

御社が産声をあげた 1997 年は、消費税 5%、世界同時株安、アジア通貨危機等がありました。その後バブルの頂点を経て、坂を転がり落ちるように現在の未曾有の厳しい環境に至りました。会社を設立、そして経営するにあたって非情に厳しい時代を乗り越えられてきたことだと思います。

経営理念に掲げた「顧客が求めているシステム提案・構築が出来るエンジニア集団を目指す」この言葉に従って、15 年間にわたる最大限の努力の積み重ねにより、現在の確固たる地位を築かれたと思います。

ワールドソフト・イーエスは、これから 20 周年、30 周年、50 周年に向かって、企業として成長を遂げなければなりません。会社の未来を支えるのは、社員一人ひとりの役割がいちばん大切です。会社の未来を常に考えること、ビジョンを描き日々の業務の中で、実行していくことが非常に重要になってまいります。

会社を成長させるには、「人」の成長が伴わなければなりません。そして「人」を成長させるには、会社を愛する人間の定着が必要です。

企業の「企」という文字は、「人」を「止める」と書きます。人が定着してはじめて企業と言えるのではないのでしょうか。人が定着しない会社は家業であり、家業に甘んじていては成長もなければ拡大もありません。当然ながら「発展」という文字にはたどり着けないことでしょう。

会社を社長の持ち物だと勘違いしている社員はいないだろうか？ただルーティーンをこなす満足している社員はいないだろうか？会社は社員一人ひとりの持ち物なのです。

会社は自分の大切な生活基盤であり、自分のものだという意識があるから、もっと良くしよう、もっと頑張ろうというエネルギーが湧いてくるものです。伝統をつくるのも、受け継ぐのも、ともに「人」なのです。そしてその「人」を形成する上で大切なのは、社員である前に一人の人間としてのマナーではないのでしょうか。

マナーを前提に少々ゴルフの話をしていただきます。

「礼に始まり礼に終わる」この言葉は、あらゆるスポーツにあてはまるスピリットだと思います。ゴルフの場合は更に「マナー」を求められるスポーツだと思います。

それは自分が審判であり、自分がプレーヤーであるということです。自分が自分をジャッジするスポーツは他に類はなく、まさに仕事をしながら生きていく人生そのものです。

ゴルフをやったことがある人ならばおわかりでしょうが、こんなに難しいスポーツはありません。当たり前です、人生と同じだから難しいんです。



2. 特別寄稿

私は3年前に友人の誘いでゴルフを始めました。シングルになるにはトラック1台分の球を打て！という言葉を目にしました。しかしある本をきっかけに、ゴルフの上達に一番重要なのは「マナー」だということに気がつきました。

「マナーのシングルには明日からなれる！」この言葉を目にして、私はすぐにルールブック、自分専用の目土袋とスコップ、グリーンフォークを購入しました。

ルールブックの最初のページに書かれている言葉は「あるがままに打て」「自分に有利に物事を運んではいけない」こう記されています。普段の生活の自分を冷静に振り返ってみてください。大半の人間が自分に有利に物事を考えて生きているはずです。

私のゴルフはいつでも目土袋と一緒に歩き、自分で掘ったディボットは必ず直し、歩きながら目についたディボットに砂をいれながらグリーンへ向います。何事にも感謝の気持ちと、ありがとうという気持ちを大切にしています。

努力も惜しみません。トラック1台分の球を打ってやろう、トラック1台分の球を打ってみてシングルになれなかったらゴルフをやめよう。そう決意して、10トントラック1台分のゴルフボールの量を計算しました。約30万球という答えが出たので、3年前から打ちはじめ、練習日記を書きながら現在10万球を超えたところです。

努力に無駄な努力はありません。1000回続けて素振りをしたことはありますか？私にはあります。ですからやった者にしかわからない答えを持っています。998回目を振ったときの気持ち、1回から続けてきて998回目までやって感じるようなのです。もちろん1000回到達の気持ちは格別です。

私はどんなことでも全力を尽くすように努力しています。必ず100%の努力が出来るとは限りませんが、例えその日のスコアが悪くても、最終ホール最後のパットまで全力を尽くします。それは、チャレンジ精神をもって全力で挑んで失敗するのと、あきらめ半分、失敗を恐れながら失敗したのとでは、同じ失敗でも意味が全く違います。チャレンジ精神をもって失敗したら、必ず次につながり決して無駄にはならないからです。

またゴルフを単なる娯楽だと思っている人に、聡明(物事の理解が早く賢い)な人はいません。ゴルフには、ビジネスや人生を成功させる力が秘められています。他人には真摯に接し、自分には厳しく、そしてどんな場面でもあきらめない姿勢をもたなければならないからです。

会社は自分の宝だから、会社があるから自分は飯が食えている、このように会社に対して感謝の気持ちを持っていればこそ、一生懸命に仕事ができるものです。一生懸命に仕事をすれば自分の生活基盤である会社が成長するわけです。会社が成長すれば自分の生活も豊かになります。皆さんも、あきらめない気持ちを大切にしてください。

『これを知る者はこれを好む者に如かず、これを好む者はこれを楽しむ者に如かず』

優れている人はベテランの域に達することができ、達すればつらい仕事もまた楽しい。という孔子の教えです。社員一丸となって頑張ってください。

世の中は内外諸情勢の不透明な時代ではありますが、ワールドソフト・イーエスの皆様方のご健勝と益々のご繁栄を祈念して、お祝いの言葉とさせていただきます。



3. 研修風景

研修風景

これまでワールドソフト・イーエスの講師として何度も研修をして下さった古賀先生。そんな古賀先生の研修風景をせっかくなのでフィルムにおさめてみました。この日はワールドソフト・イーエス15周年の記念パーティーを控えているということもあり、おもてなしに関する研修をしてくださいました！



おもてなしとは何か、おもてなしをする上で大切なことは何か、沢山教えていただきました。



ふむふむ、なるほど、奥が深いな～
(ん？寝てるのかな？)



名刺交換の交換タイミングから、お客様の席への誘導の仕方も教わりましたね。忘れずに行動できるようにしましょう！

これからも積極的に研修に取り組んでいきたいと思います。古賀先生、これからも宜しくお願いいたします。



4. 創立記念パーティー

創立 15 周年記念パーティー

節目となる今年の創立記念パーティーは、日頃お世話になっている沢山の皆様にもご来場頂き、無事、盛大に執り行うことができました。その思い出をスナップにおさめました！

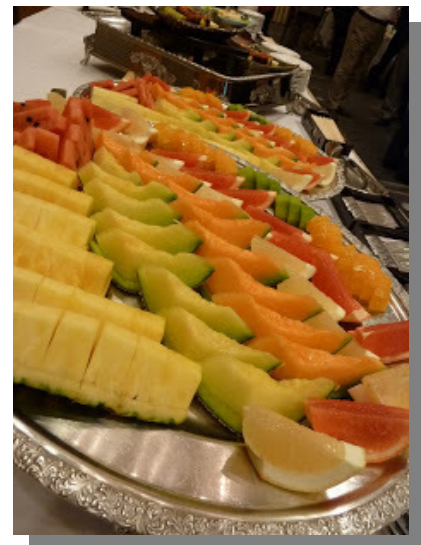
◆パーティー開始前



お花がとてもきれいでした～



おいしいそー！今すぐ食べたいよ～
早く始まらないかな。。





4. 創立記念パーティー

◆ご挨拶

社長挨拶



社長もさすがに緊張したみたいです。
もしかして、ぜんぶ吹っ飛んでしまった！？
(やべっ、忘れちゃったよ…どうしよう)
そんな姿をパシヤリ

ご祝辞



株式会社 SPEC 常務取締役
磯部剛史様

お客様よりご祝辞を頂戴しました。
(手ブレにより全てのご祝辞のスナップを掲載できませんでした。本当にすみません…)
ご祝辞を下さいました皆様、本当にありがとう御座いました。

以下のお客様からも、ご祝辞を頂戴しました。

ドコモ・システムズ株式会社 取締役

Web システム事業部長 茂垣武洋様

株式会社ひこうき雲 代表

キャリアデザインプロデューサー 古賀恵美子株

ありがとう御座いました。

新取締役挨拶



意気込み溢れる新取締役の挨拶に身が引き締まった思いでした。
記念に1枚、パシヤリ



4. 創立記念パーティー

◆パーティーが本格的にスタート



わあ〜おいしそう！（じゅるり）
てか、肉多くね！？食べたいけど、カロリーが・・・
でも、今日だけはいいよね？
食べてもいいよね？



パーティーを楽しんで頂けたましたか？
あ、言わなくてもわかりますよ、笑顔が
物語ってます。





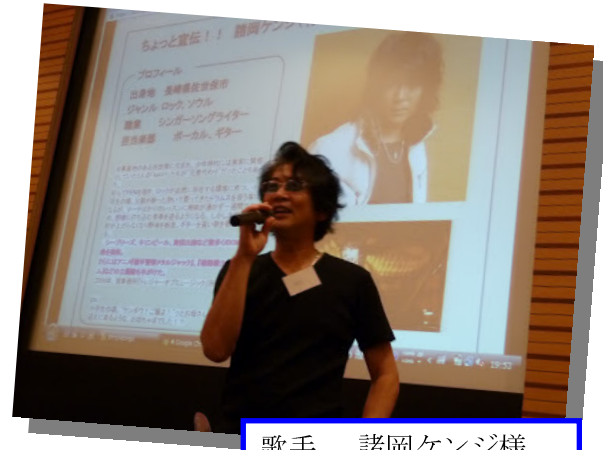
4. 創立記念パーティー

◆15年の歩みについて説明



15周年の歩みを説明しま〜す、って誰も聞いてない！？いいんですいいんです、皆さんが楽しんでくださればそれでいいんです〜♪

ミュージシャン乱入？どこかで見たことあるような……いやないない(笑)でも、盛り上がりましたね！本当にありがとう御座いました。



歌手 諸岡ケンジ様



株式会社 IPA 営業部長
磯辺公人様

ゴルフのお話、お仕事のお話たくさんして頂きました〜本当にありがとう御座いました。

十勝営業所の紹介もありましたね〜みんな輝いてました〜負けないように本社組、外勤者も頑張りましょう！





4. 創立記念パーティー

◆パーティーも大詰めビンゴ大会



いよいよビンゴ大会の時間です～
なんか司会のほうが楽しそなのは
気のせいかな(笑)



どれどれ、どんな景品があるんだろ。。。
ん～なるほど色々あるようだ。いっちょ
頑張るか！（ま、そういう人には当たらないのよね～）



ん～なかなか当たらないな～
もうリーチ10回目だよ！トホホ・・・

当選おめでとうございます！
何が当たったのかな？





4. 創立記念パーティー

◆パーティー閉会

締めのご挨拶



締めのご挨拶を聞いたら、楽しかったパーティーも終わりです

てか、だいぶ酔っ払ってきた〜ヒック。



受付嬢たち



受付役のみんな、お疲れ様！
記念に1枚、パシヤリ

滞りなくパーティーが終了。みんなが一丸となって頑張った賜物です。
次は20周年記念PT！どんなパーティーになるかな！？



5. 教えて！おススメレシピ

自慢のレシピ紹介

システム開発部
朴 東顯

こんにちは、去年入社した新入社員朴東顯です。
私は料理が好きなので家でよく料理を作ります。いつも量を多めに作るので一人に食べるときは結構困ります。では、私が一番好きな鶏肉で韓国式の辛い「ダッカルビ」の作り方を少し教えたいです。皆様ぜひ家で作ってみてください。

【材料】

鳥胸肉 200～300g、サツマイモ、にんじん、たまねぎ、キャベツ、長ねぎ、にんにく、牛乳、ゴマ

【ソース】

コチュジャン2Ts、とうがらし3Ts、つぶしたにんにく1Ts、しょうゆ2Ts、カレー粉1Ts、料理酒2Ts、水飴1Ts、生姜粉少し、こしょう少し

【料理方法】

1. 鳥胸肉を一口の大きさに切って匂いを消すため牛乳とこしょうを入れて30分～1時間程度おいておく



2. ソースの材料を入れて混ぜる





5. 教えて！おススメレシピ

3. 鶏肉をソースに混ぜて冷蔵庫で 30 分以上(一日前でも OK) 熟成させておきます。
これ見たら本当に辛そうですね。



4. 鶏肉をフライパンで炒めて、かたい野菜(にんじん、サツマイモ)を先に入れて炒めて、
残り野菜を全部入って炒めます。



5. 皿に分け入れてゴマを少し入れます。



少し辛いけど美味しいダッカルビ完成です。

簡単に家で作れますので皆さんもぜひ作ってみてください。

これ以外にも色々料理していますので、韓国料理について聞きたいことがある方はいつでも聞いてください！



6. ちょっと気になる社員アンケート

ワールドソフト・イーエス アンケート 2012

調査対象：株式会社ワールドソフト・イーエス 社員

調査期間：2012/04/01 ～ 2012/07/01

調査機関：ワールド企画室

回答者数：20名

1. もし営業所をつくるならどこにしたい？（海外OK）

国内部門	海外部門
千葉	香港
大阪	大連(中国)
沖縄	カルフォルニア
愛知	ハワイ
愛媛(松山)	バルセロナ
新潟(上越)	台湾
福岡	—
鹿児島	—

沖縄という意見が多かったです。北海道の営業所とは全く正反対ですね。

北は北海道から南は沖縄までと幅広くカバーできるようになるか！？

2. 最後の晩餐を食べるとしたら？（お店、メニューを指定OK）

和食部門	その他、お店など
焼肉、銀座高級鉄板焼き	日本酒(一四など)
寿司(回転寿司含む)	家族と食べる料理ならなんでも
天ぷら	手料理(妻、お母さん)
ラーメンとカツ丼セット	お母さんのミートソーススパゲッティ、クリームシチュー
から揚げ	コート・ドール(お店)
海鮮料理(北海道 瑠玖)	—
ふぐ料理	—

焼肉や寿司などのほか、手料理や家族と食べる料理という意見がとても多かったです。家族思いの方が多いということですね。



6. ちょっと気になる社員アンケート

3. 自宅の近所に作って欲しいお店は？

飲食店関連部門	その他
餃子の王将	TUTAYA
北の味紀行と地酒「北海道」	スポーツジム、ボクシングジム
古汚い居酒屋	大型ホームセンター
お洒落なバー、気軽に立ち寄れる癒し系のバー	西松屋
おいしい中華料理店	バレエ教室
タバコとお酒、両方販売しているコンビニ	ダイソー100円ショップ
安い八百屋	電気屋
餃子の王将	ヨガスタジオ
つけ麺屋、有名なラーメン屋	ゲームセンター
—	大型複合商業施設
—	本屋

4. 15歳の頃聞いていた音楽（曲）は？

曲名部門	アーティスト部門
路地裏の少年(浜田省吾)	B'z
LADY NAVIGATION (B'z)	宇多田ヒカル
Soul Cages (STING)	オフコース
15の夜(尾崎豊)	佐野元春
Love day after tomorrow (倉木麻衣)	松山千春
ナンアラヨ(ソ・テジ)	徳永秀明
—	GLAY
—	長渕剛
—	VAN HALEN
—	マイケルジャクソン
—	カルチャークラブ
—	シンディローパー

馴染みのあるアーティストから年代を感じるアーティストまで、色々な意見を聞く事ができました。若い社員から年配の社員まで幅広い年齢層の社員が在籍しているということですね。

アンケートにご協力くださいました皆様、ありがとう御座いました。



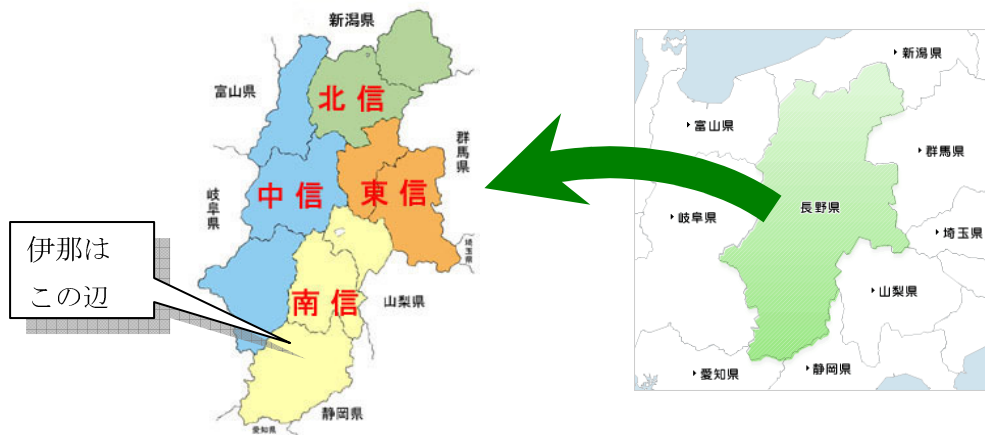
7. 地元紹介

南信の良い所

システム開発部
小池 豊

地元の事を紹介するにはあまり魅力的な事が思いつかず、ざっくり長野県の南信を紹介します。

長野県というとないていの方は長野、蓼科、豊科、志賀、観光地ならば、上高地。善光寺などをイメージされると思いますが、ほとんどが、中信、北信にある市町村、観光地です。それに対し、今回紹介しようとしている南信と言われる地域はイメージがつかないんじゃないかと思います。南信も一応、魅力的な場所もあります。地域としては、大きくわけて、伊那(発音は「な」を下げる)木曾と分けることができます。南アルプスと中央アルプスに挟まれているのが飯田、伊那地域、中央アルプスと木曾山脈(北アルプスの一部)に挟まれているのが木曾地域です。同じ南信でもアルプスがある事によって、木曾は雪が多いのに対して、伊那は雪が少な目です。またこれに比例し、伊那の方が若干、暖かい気候です。



南信を語りつくす(書き尽くす)のは不可能なので、ざっくり、南信に行くならココがおすすめという個所をいくつか紹介します。

①開田高原マイアスキー場

木曾地域にある、スキー場です。木曾山脈の一つに御岳山という山があります。この御岳山には現在、3つのゲレンデがあり、そのゲレンデの中でもピカーだと思います。白馬や、志賀高原などオシャレゲレンデとは違って、基礎系のゲレンデです。





7. 地元紹介

楽しく滑るために遊ぶにも行きますが、ゲレンデに来られる多くの方が技術向上を目的としています。(私も冬になると毎週のように帰省しては通っています。)このスキー場の良いところは4つあります。

I. 音楽が流れていない。

音楽って結構、邪魔です。無音のゲレンデで滑るとそう思います。

II. 上達する環境であること。

マイアスキーアカデミーというスクールがありますが、このスクール参加のリポート率がすごく高い。1シーズンに5回以上は入り、レッスンを受け人が多数。

上達すればするほど、レッスンを受ける傾向にあるんじゃないかと思います。

スキーもスノーボードをされる方も検定受験を目的とされている方が多いからです。

通う回数が増えるとコーチがこちらの滑りを覚えてくれ、的確なアドバイスを頂けます。

他のゲレンデでレッスンを受けたけど上達しなかったという方もここに入ると、一発で上達できます。

また、先にリポート率が高いと書きましたが、それによって多くのゲレンデ友達ができます。

私も毎年シーズン初めは、多くの方に挨拶をして周り(行くたびに挨拶はしています。)、

一緒に滑ったり、検定を受験したり、マイアテク選に出たりと楽しさの幅が広がります。

III. 雪質

3月に入ると雪が緩み始めるゲレンデが多くではじめますが、マイアは気温が低く3月もハイシーズン並みの雪を楽しめます。

IV. 景色

中間レストラン、上部から眺める景色は最高に気持ちがいいものがあります。

眼下に中央アルプスが広がり、左手には乗鞍岳を眺めることができます。



色々と書いてみたものの、一度行って頂いたら、わかると思います。



7. 地元紹介

②伊那市長谷にある道の駅「南アルプスむら」

続いてご紹介するのは「南アルプスむら」という道の駅です。

地元ではパンがおいしいと有名です。特にクロワッサンが大人気で、焼き立てを楽しむことができますが、あっというまに売り切れてしまいます。どうしても食べたいときはクロワッサンが焼きあがるまでそこで待つという手もありますが、事前予約ができるそうです。写真は野菜ピザ、アップルパイ、クロワッサンです。



パン以外にも伊那谷で収穫された新鮮なお米、野菜を購入できます。

また、この道の駅から少し進んだところに、「分杭峠」というゼロ磁場地帯があります。

パワースポットらしく、関東からもツアーバスがよるとか。興味があるかたはどうぞ。

③駒ヶ岳ロープウェイ

中央アルプス宝剣岳の近くの千畳敷カールへ向かい、木曾駒ヶ岳へのアクセスを担っています。

日本で最も標高の高い場所にある索道です(wikiより)。

昨今の登山ブームの中、歩くのがしんどいという方でも、ロープウェイを使うことで、あっというまに中央アルプスに登れます。夏に登れば、避暑地として最適です。夏でも寒いので、上着が必要ですが。また降りた所にはホテル千畳敷があります。山小屋というと狭いところで、多くの人が寝るイメージがあるかもしれませんが、ここは高地にあるにも関わらず、ゆったりとした宿泊ができます。

余談：

長野県の中学校では、行事に「登山」があります。

北信の方が北アルプスの「燕岳」に登るそうですが、南信はここ中央アルプスの「木曾駒ヶ岳(宝剣岳)」に登ります。これは単に学校行事という位置づけだけでなく、慰霊登山も兼ねているという話です。ご存知の方は少ないと思いますが、映画で「聖職の碑」があります。これは気象遭難事故の実話に基づき作成された映画であり、実際に山に登ると、慰霊碑があります。



8. 教えて！おススメレシピ

簡単料理 鳥ハム(茹で&焼き)

システム開発部
鶴見 大作

今回自分が社報の1コーナーを担当させて頂くことになりました。
多趣味な自分が比較的多くの方に興味を持ってもらえるものを考え、今回は自分が良く作る料理の中で手軽に出来るものを紹介します。

自分がネット上で存在を知り以後長年定期的につけてきているハムもどきです。
そのまま食べてもおいしく多くの料理への流用が聞けるので重宝しており、我が家で自分が作る定番料理の1つとなっております。

材料ですが

- ・鶏胸肉1枚(250-300g)
 - ・塩大さじ1杯
 - ・胡椒小さじ1杯
 - ・好みのハーブ類(無しでも可)
 - ・蜂蜜小さじ1杯(無ければ砂糖で代用可)
 - ・密閉調理用の袋(いつもジップロックを使っていますがジッパー付食品保存袋なら何でも可)
- 今回は茹でるタイプと焼く2種類を紹介するのでこれを2セット使用します。

- 右の写真が使用する鶏肉と調味料になります。めんどくさがりな自分は今回、塩とハーブが1つになったクレイジーソルトを使用しております。



胸肉2枚(茹で用と焼き用)



クレイジーソルト・胡椒・蜂蜜

- 鶏肉に味がしみこむようにフォークで何箇所か穴を開けます。大雑把にざくざく穴を開けます。



- 肉に蜂蜜→胡椒→塩の順で味つけします。蜂蜜を最初に塗らず塩胡椒を先に振りかけると蜂蜜を塗った時に塩胡椒が固まりになるので注意。





8. 教えて！おススメレシピ

- 味付けを終えたら肉を保存袋に入れます。



密閉する時、極力中の空気を出して密閉してください。

密閉したら冷蔵庫に入れて3日放置します。

- 3日経過したら塩抜きを行います。ボールに一つまみの塩を入れて30分放置。塩抜きを終えたらクッキングペーパー等で水気を取ります。



◆ 焼く

- オーブンで焼きます。設定は強(500W)で10分。



◆ 茹でる

- 鍋に湯を沸かして茹でます。鶏肉1枚だったら鍋はミルクパンで十分です。茹で時間はこちらも10分。



- 皿やまな板の上で熱を取り熱が取れたら完成。



左が焼き、右が茹で



そのまま食べてもおいしい。



8. 教えて！おススメレシピ

あと、茹でた時にできた茹で汁は鳥肉のエキスが詰まった黄金スープとなります。これをベースにカレーやスープを作ったり、パスタを作るときのソースにどうぞ。

鳥ハムは何度も作って自分好みの味に仕上げていくのが楽しみの一つです。最初は茹でる方法の作り方を知ったのですが何度も作っていくうちに我が家では焼いたほうが主流となりました。今回作ったハムはパスタとサラダ、スープにして頂きました。

おまけ

- パスタを茹でる時、鍋を使わずフライパンを使うと使用する水が少なく湯が沸く時間が早く、洗う食器の数も減り、一石三鳥です。
- パスタを作る時は卵も一緒に入れてゆで卵を作る手抜き術もオススメ。



編集後記

社報Vol. 7の発行が遅れてしまい、
社報製作にご協力頂きました皆様、ならびに発行を楽しみにして下さっていた皆様にご心配とご迷惑をおかけ致しました。この場を借りてお詫び申し上げます。
次回から新しい企画なども盛り込んで行きたいと思っておりますので、
楽しみに待っていて下さい。

社報[NeoWorld]Vol. 7製作スタッフ

<ワールド企画室>

鈴木章文
柄沢亮一
綿引広秋

<スペシャルアドバイザー>

井上浩則

社報[NeoWorld]について

発行日 2012年12月14日
発行者 井上浩則
発行所 株式会社ワールドソフト・イーエス

ご意見・ご感想はこちらの URL まで
<http://www.worldsoft.co.jp/>
メール: ws-newsletter@worldsoft.co.jp