

先取りマーケティングは損じゃない

新時代到来! まずは何でも、見切り発車でいいから始めよう!

夏の繁忙期を終え、少し先が見通せるようになってきたのではないのでしょうか?

年末に向けちょっと中休みのなこの時期は準備の時期です! 先取り情報を少しだけ。大切なのは

「いいと思ったものはまず始めてみる」
まずやってみて、「違ったな」と思ったら修正すればいいんです。早く知って、よいアイデアをどんどん出して下さいね!

これからは...
TikTok!

ショート動画

AI

コラボ商品

フォロワーが少なくてもおすすめに載って拡散しやすい。ノウハウ動画も人気。最近の流行はTikTok から!

あらゆるSNS でショート縦動画が人気

意外なコラボがウケたりします。ひらめいた事は提案してみてください!

質問にAI チャットで受け答え。これからAI がさらにいろんなところに入って来ます。小説、音楽、イラストまでも!



発行所
株式会社漱石
〒866-0861
八代市本町1丁目6-8
☎0965-34-9488

第76号
2022年(令和4年)
9月15日(木)

金猫の心

「若き社会人へ」

おお女将の言葉

先日、おお女将の母校「熊本県立八代高等学校」での、社会人としての心構えについての授業に参加しました。昨年は私が東高校OGとして、漱石でスタップと接してきた経験を踏まえて、仕事をやる心構えなどの話をしましたが、今年も中小企業家同友会の仲間にお話ししました。その講演の中で、幾つか心に残った言葉がありましたので共有します。

① 行入、理入(ぎょうにゅう、りにゅう)
行入とは行動から入る、理入とは理屈から入る。行動から入れば早くたどり着く、間違いと気づけば早くやり直せる。理屈から入ればいつまでも行動できないまま終わることが多い。早く行動しながら考える。そして訂正しながら行動を続けましょう。

② 仕事(人生)は誕生日プレゼントのつもりで
誕生日プレゼントを選ぶ時は、予算内で相手が喜んでくれるものを、一生懸命に考え選んで贈ります。もらった人の喜んだ笑顔が純粋にうれしいですね。仕事も一緒です。仕事する相手(お客様)や仲間(同僚)に喜んでもらえるように、相手を思い、考えて行動したいです。

③ 幸、不幸
幸せとは何? 不幸せの反対ですね。不幸とは、「大切な人が亡くなる、お金がない、夢が断たれる」などでしょう。でも、不幸せとは少しちがいますね。不幸せとは、多分「人から無視される、人から必要とされない、孤独」などがあると思います。では反対は「家族、好きな人、友達や周りの人たちから、必要とされている、愛されている」という事でしょう。

おお女将はTikTok 始めてます!



▲ おお女将のTikTokより「おお女将」で検索してね! 最近は保護ネコ「ちくわ」の成長日記投稿してまーす!

仕事をし、生活をして、幸せに生きていくのに、時々思い起こして欲しい。仲間やお客様を思って行動し、自分が感謝することから必要とされる幸せな人生を。まず行動してみる、違ったら考えながら方向を変えて、また行動して行く。理屈は後でついてきます。

「食で心を豊かに」株式会社漱石 経営理念



▲ 大津町の特産物「からいも(サツマイモ)」を使った、金之助大津店の「ぐつぐつからいもバター」

素材を知る 9月・長月

お店で扱っている食材、お酒などをピックアップ! 簡単な知識ですが、ぜひ業務に活用して下さいね。

秋の食材

味覚の秋! 食物がおいしくなる季節です。今回は、お店のメニューの根菜で熊本の特産物を取り上げました!

からいも(サツマイモ) 旬 10月~1月
中国を經由して伝わったため「唐芋(からいも)」鹿児島から伝わったため「薩摩芋(さつまいも)」と呼ばれる。芋焼酎の原料にも。収穫は8月~11月。2~3ヶ月貯蔵した頃が美味しい。

主な調理法: 焼き芋、煮物(甘露煮) 味噌汁の具、天ぷら、素揚げ、大学芋、ポタージュ、スイーツ、和菓子

蓮根(れんこん) 旬 9月~冬

蓮(はす)の地下茎が肥大した部分。仏教伝来とともに中国、百済から渡来したものと考えられ、品種改良され、備中、加賀れんこんなど地域によって品種がある。

主な調理法: 煮物、酢レンコン、きんぴら、天ぷら、すい流し、砂糖漬け、桜蓮根(花ちらし蓮根) 蓮根羹(はすおかん) 辛子蓮根



▲ 熊本名物「からし蓮根」
レンコンの穴に辛子味噌を詰め込み、黄色い衣を付けて油で揚げた熊本県の郷土料理

「食菜工房さすが」が10月に移転リニューアル! 事務所も移転



▲ 八代臨港線沿いで駐車場も完備。お弁当のお引き取りがスムーズに! ただ今工事中です。

「食菜工房さすが」と漱石事務所は、この秋八代臨港線沿いに移転します。ただ今工事中! はっきりとしたオープン日が決まったらまたお知らせします。事務所は10月から新住所となります。



食菜工房 **さすが**
お弁当 オードブル

「食菜工房さすが」移転先
〒866-0875 八代市横手新町7-13
TEL: 0965-37-6112
(電話番号は変わりません)

新型コロナ状況▶ 全国の感染者数は減少傾向にあります。9月7日から、新型コロナ患者の療養期間が短縮され、水際対策も緩和されました。円安効果もあり海外の観光客が増えてくるかもしれません。慣れっこにならずに日頃の感染予防対策を続けて下さい。