



< 第63号 >

とうきょう印刷は医療現場を支える皆様・患者様にとっての快適な医療空間づくりをお手伝いします

発行所



TOKYO PRINTING CO., LTD.
東杏印刷株式会社
〒178-0063
東京都練馬区東大泉2-11-4
TEL 03-3923-1101(代)
FAX 03-3923-1109

あんずだより編集部
http://www.tokyop.co.jp

スマートフォン専用



あんずだよりの
バックナンバーが
ご覧頂けます

Facebookで
検索

あんずだより 検索

Facebook QRコード



東杏川柳
今月の一句



集ム 顧客満足度 No.1の 富士ゼロックスカラー複合機

コピー・FAX・プリンター等と職場には必要不可欠な複合機！しかし多くのメーカーから様々なタイプの複合機が販売されており、その選択にお悩みではないですか？今回のあんずだよりでは、もう悩まない国内TOPシェアを誇る富士ゼロックスの複合機をご紹介します。顧客満足度No.1を堅持し続けるその理由を是非ご覧下さい。

課題解決パートナーを目指して



この度、東杏印刷は親会社であるイムラ封筒の力添えもあり富士ゼロックス様の製品販売をさせて頂くこととなりました。以前より弊社のオフィスでも富士ゼロックスの複合機が日々活躍しており、その機能性が業務効率・経費削減等で成果を上げております。コピー・FAX・プリンターと職場には欠かせない複合機ですが、その役割は今までの機能の向上はもろろんの事ながら各種メーカーの打ち出す新たなメリット・サービスは、昔前の複合機に比べ大きく進化しております。

その各種メーカー様の複合機を抑えて顧客満足度8年連続No.1に選ばれている理由を一部ご紹介させて頂きます。

出カクオリティの高さ



色彩の再現が良い綺麗な物を選ぶ、カラー複合機・プリンター

耐久性の高さ



もともと官公庁様、大企業様に多く契約を頂き、高速機で定評があったメーカーです。そこで培った技術・ノウハウを武器に製品化を進めており、

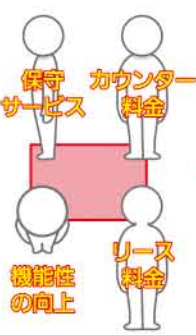
保守サポートの充実



職場で日々活躍している複合機は、故障などの不具合を生じる場合は当然ございます。機械なので仕方がないと言っても業務への影響は出てしまい、仕事が滞ってしまう事は少なからずあると思います。メーカーを選ぶ上で故障などが生じた場合の保守サービスの充実も導入を考える一つの条件だと思えます。富士ゼロックスがサポートされている理由の一つに質の高い保守サービスの提供と全国均一のサービスが上げられます。約300カ所のサービス拠点、約3,500名のカスタマーエンジニアで全国をサポートしているのですピーディーな対応を可能にしております。全国均一で高いレベルのサービスを提供する為に「人財育成に重きをおき」「コミュニケーションスキル」「商品」「技術」の3つの教育体系でカスタマーエンジニアの育成を行っております。

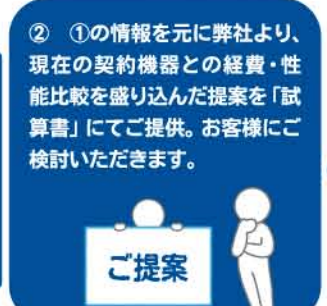
富士ゼロックスは経費削減・業務改善ソリューションの分野

等でもその力を発揮しております。今号のあんずだよりでご紹介したいのですがスペースに限りがあり続きは次回改めてご紹介させて頂けたらと思います。



現在職場でお使いの複合機でお困りごとはございませんか？例えばカウンター料金・リース料金等のコストの見直し、保守サービスの不満・不安、機能性の向上などがございましたら是非お申し付けください。現在の機種情報などを簡単なヒアリングシートにご記入頂くだけで、富士ゼロックス複合機と現在ご使用の複合機の比較をトータルコスト・機能性等わかりやすくご提案いたします。現在リース中の複合機・他メーカーとの比較でも大歓迎です。是非お試しください。

ご成約までの流れ



きこえるようにひとりごと

フェイスブックでもご紹介



ひと手間をかける

第二営業部 営業課 新藤 沙紀

転、いろいろな新しいことを始めるには、よいきっかけにもなるかと思えます。私は昨年目標を立てて「丁寧な生活」をするため少し努力を始めてみようかと思っております。以前、婦人会の集まりに参加したことがあり、大先輩方に生活の知恵を教わりました。先にひと手間をかけることによって普段の生活を少し楽ちんにするというのがありました。

例えば、常備菜を作り、普段1品2品の彩りが増えたり、食材の種類が増えることで栄養も増えたり、何よりもお弁当や普段の食卓で少し楽ちんになります。しかし、まだまだバリエーションが少ないので子供たちが飽きてしまうということもあり、常備菜作りは日々勉強です。そこで春からはまず簡単な下ごしらえだけでもして、普段の生活にゆとりを持てたいと思っています。

『1週間分』使う食材の下ごしらえ

- 手間がかかる玉ねぎの皮をむいておく。(密閉袋に保存して冷蔵庫へ)
- キャベツやねぎ、ピーマン、お肉、お魚をお料理にすぐ使えるような大きさに切っておく。(密閉袋、密閉容器に保存して、食材の種類に合わせて冷蔵庫か冷凍庫へ)
- わかめなどの乾物をもどしておく。(密閉容器に入れて冷蔵庫へ)
- 昆布・煮干しを水につけてお出汁をとっておく。(密閉容器に入れて冷蔵庫へ)

まずは簡単な事から始めましょう！



仕事においても、先にひと手間かけておくことにより余裕が生まれ、今まで以上に力を発揮できるかもしれませんね！！

多彩な商品、買って得するショッピング。東杏印刷オンラインショップ