

パロマ通信

パロマ広報誌「パロマ通信」

2022年
12月1日発行
21号

平和のしるし、
ハトが社名の由来です。

パロマは、スペイン語で「白いハト」を意味します。平和の象徴としてのハトに、平和で豊かな暮らしの願いを込めて名付けられました。



**首都圏から広く
お客さまをお手伝い**
パロマ北関東支店一同

今年8月、「JR」さいたま新都心駅より徒歩約3分の好立地に移転したパロマ北関東支店。「新しい社屋には、さいたま研修センターの「修志館」を併設し、パロマでは初めて営業所内にシヨールームを設けました。ビジネスにおいてリスキリング（学び直し）が注目されている今、「修志館」やシヨールームをお客さまの学びの場にも役立てていきたいと思っております。交通アクセスも便利で、首都圏はもちろん、東北や北陸など、全国のお客さまが活用しやすい環境です」と支店長の川口直之さん。

1Fのシヨールームはラグジュアリーで落ち着いた雰囲気。ガスコンロをはじめ、レンジフードや無線LAN対応の給湯器リモコンなど、最新の設備や機能を展示・紹介しています。

「リフレシヨーカー」もあるので、シヨールームで製品をご覧いただいたお客さまと会議や商談ができます。私たちの想いがより伝わり、一体感が生まれると思っております（川口さん）。

より良い仕事ができるよう働きやすい環境づくりに注力し、3Fにリフレシヨーカーを設置。社員間のコミュニケーションの活性化を図るとともに、他拠点の社員のワークスペースとしても活用しています。

「移転によって、さらにモチベーションが高まった」と語る北関東支店のみなさん。より一層お客さまのお役に立つ拠点となるべく、チーム丸となって取り組む熱意が伝わってきました。

パロマなニュース

第7回フォトコンテストを開催 「笑顔は毎日のエネルギー！」を テーマに写真を募集

パロマ112周年プロジェクトとして広告看板写真を募集するフォトコンテストを開催しています。ご応募いただいた写真から112枚を選出し、東京メトロおよび大阪メトロ内の駅看板広告として使用します。2016年から始まり、7回目となる今年は「笑顔は毎日のエネルギー！」をテーマに、日常を明るく照らす笑顔や心温まる想いにあふれた写真を募集中。さらに、今回は応募者の皆さまがサイトで投票できる「みんなが選ぶ素敵笑顔で賞」や、Instagramでの「いいね」数を競う「#パロマ笑顔キャンペーン」も新設。より多くの方にご参加いただけるようにしました。



[応募サイト]



https://paloma-photocontest.jp/2022/?ct_key=OwCvpRuBDYNo

<キャンペーン概要>

- 応募テーマ 「笑顔は毎日のエネルギー！」
- 応募受付期間 2023年1月9日(月・祝)23:59送信分まで
- 審査に関して 当社および事務局における厳正なる審査にて、合計112枚の写真を選出いたします
- 応募受付に関して 特設キャンペーンサイトの応募ページよりご応募いただけます。PC、スマートフォン、タブレットからアクセス可

ガス機器の安全な使い方を 啓発する冊子を改訂・増刷

コンロや給湯器などの事故を未然に防ぐことを目的としたパロマの安全啓発パンフレット「ガス機器を安全・安心にお使いいただくために」を、このたび改訂・増刷しました。

この冊子は、一般社団法人パロマ環境技術開発財団を通じ、公益財団法人消費者教育支援センターさまと協同で制作したもので、2009年に発行。継続的に改訂を行い、現在は第五版となっています。

全国の地方自治体様や消費生活センターの相談員の方々などに幅広く配布しています。



「ガス機器を安全・安心にお使いいただくために」表紙

日ごろの安全チェックポイントや危険な行為などを
図解・動画リンクを交えて紹介しています。

■ガス機器を安全・安心にお使いいただくために(PDF)
<https://www.paloma.co.jp/csr/safety/gas-safety-use-guidance/HTML5/pc.html#/page/1>



楽ラクグルメキャンペーン

2023年1月15日(日)まで

対象のビルトインコンロをお買い上げで
ラックグランで使える

必ずもらえる! 『ミールキット 2種類』
プレゼント!



応募期間: 2022年10月15日(土)~2023年1月15日(日)
対象商品: ビルトインコンロ クレア、フェイス、ウィズナシリーズ
応募方法: パロマホームページ上のキャンペーン応募専用ページ
<https://www.paloma.co.jp/cgi-bin/qr.cgi?cd=meal001>

プレゼント景品: ラックグランで簡単調理できる「ミールキット(二人分)を2種類」を、対象器種をご購入の上、専用応募サイトにて応募いただいた方に全員にプレゼント
※応募から商品発送まで最大2カ月程度かかります。



[FACEISブランドサイト]

FACEIS

FACEIS (フェイス) がモデルチェンジし大好評! (2022年6月発売)



**家事軽減の要望に対応
より安全&便利なコンロに**

シンプルなデザインで、家事ラックのガスコンロとして人気のFACEIS (フェイス) が6月にモデルチェンジしました。全コンロが30分で自動消火する「コンロ30分消火あんしんモード」などの機能を新たに搭載した他、グリル調理容器「ラックグラン」を同梱し、「ラックグランオートメニュー機能」にはトーストやあたたためモードを追加。共働き家族の増加や高齢化社会によって高まる「家事負担の軽減」と「安全安心」のニーズにより一層応ええました。また、インテリア性への要望にも対応し、クリアガラストップに「シャインシルバー」と「シルキーピンク」の新しい色を採用しています。

ラックグラン トーストモードレシピの紹介

ピザトースト

このレシピの詳細はこちら

加熱時間 約6分 火加減 上火/強 下火/強

オートメニュー ラックグランオート トースト/強め

材料 (2枚分)

- 食パン(6枚切り) 2枚
- ウインナーソーセージ 2本
- 玉ねぎ 1/4個
- ピーマン 1個
- プチトマト 4個
- ホールコーン(缶詰) 小さじ2
- ピザソース(またはケチャップ) 大さじ3
- ピザ用チーズ 50g

作り方

- ウインナーソーセージは斜めの薄切りに、玉ねぎは縦の薄切りにします。ピーマン、プチトマトは輪切りにします。
- 食パンにピザソースを塗り、①とホールコーンをのせ、ピザ用チーズをのせます。
- ラックグランにクッキングシートを敷き、②をのせます。ふたをしてグリルの強めで約6分(ラックグランオートメニュー機能の場合トースト/強め)で加熱します。

フレンチトースト

このレシピの詳細はこちら

加熱時間 約7分 火加減 上火/強 下火/強

オートメニュー トースト/さらに強め

材料 (2~3人分)

- バケット(3cm幅斜め切り) 6切れ
- A 卵 1個
- 牛乳 100ml
- 砂糖 大さじ1
- バニラエッセンス 少々
- グラニュー糖 小さじ1/2
- 粉糖 適量
- はちみつ 適量

作り方

- Aを混ぜ合わせ、ラックグランにクッキングシートを敷き、パンを並べてAをかけます。
- 卵液が余らないようにしっかり両面をパンに浸したら、グラニュー糖をふりかけ、ふたをしてグリルの強火で約7分(ラックグランオートメニュー機能の場合トースト/さらに強め)で加熱します。

Paloma ガスでおいしい **楽ラクレシピ**

ラックグランで作る絶品レシピがたくさんあります。

驚きクッキングテク

ラックグラン オートメニュー機能

(肉/魚/ケーキ/あたたため/トースト)

同梱のラックグランを使用し、調理モードとお好みの焼き加減を設定するだけで、グリル庫内を汚すことなくさまざまなメニューを自動で焼き上げます。新たに、トースト・あたたため機能が搭載され、さらに便利になりました。

感動すっきり New Color

上品で美しいヘアライン調のクリアガラストッププレートカラー

シャインシルバー
上品で美しい輝きが高級感を演出。

シルキーピンク
絹糸のような風合いある質感で自慢したくなる色合い。



**お客様に寄り添う提案で
より良いお付き合いを**

「今は変化の激しい時代で、お客さまの状況もさまざまです。だからこそ、パロマらしさを大切にしながら、それぞれのお客さまに寄り添った提案を行うことが重要だと考えています。変化といえば、コロナ禍もその一つ。部品のほとんどを自社製造しているパロマは、コロナ禍でも製品をつくり続けることができ、新たなお客さまとも、ずっとお取り引きいただいているお客さまとも、より良いお付き合いを続けていくためには何をすべきか。それが、今後の課題です。ご縁を継続できるように、北関東支店でも一人ひとりが目的意識を持って主体的に取り組み、お客さまの困りごとを解決する施策やお役に立つ提案を行っていきます」

北関東支店 支店長
川口直之さん

新しい北関東支店が始動!



内覧会は大盛況!

さいたま研修センター「修志館」の開設日である10月4日(火)、内覧会を開催。約370名のお客さまにご来場いただき、ショールームやリフレッシュルームなどもご案内しました。研修のご予約も多くいただき、「素敵な空間で、良い意味でパロマのイメージが変わった」など、温かい言葉もいただきました。

さいたま研修センター 修志館が誕生

「修志館」は、パロマがこれまで全国で研修センターを運営する中で得た改善点や、各センター長の想いなどを詰め込んでつくった施設です。命名の由来は「ガス器具の修理、設置を通じて社会に尽くす志を、学び修めるために集う学校」で、期待度の高さを感じます。稼働し始めたばかりですが、お客さまのスキルアップと自信につながる研修を提供し、日本一お客さまのお役に立てる研修センターを目指していきます。

修志館館長
小保方 功さん

1 研修ブースが可動式で、レイアウト変更が容易 2 レンジフードの取り替えができるブースを設置 3 温水機器の取替の講習も充実

