

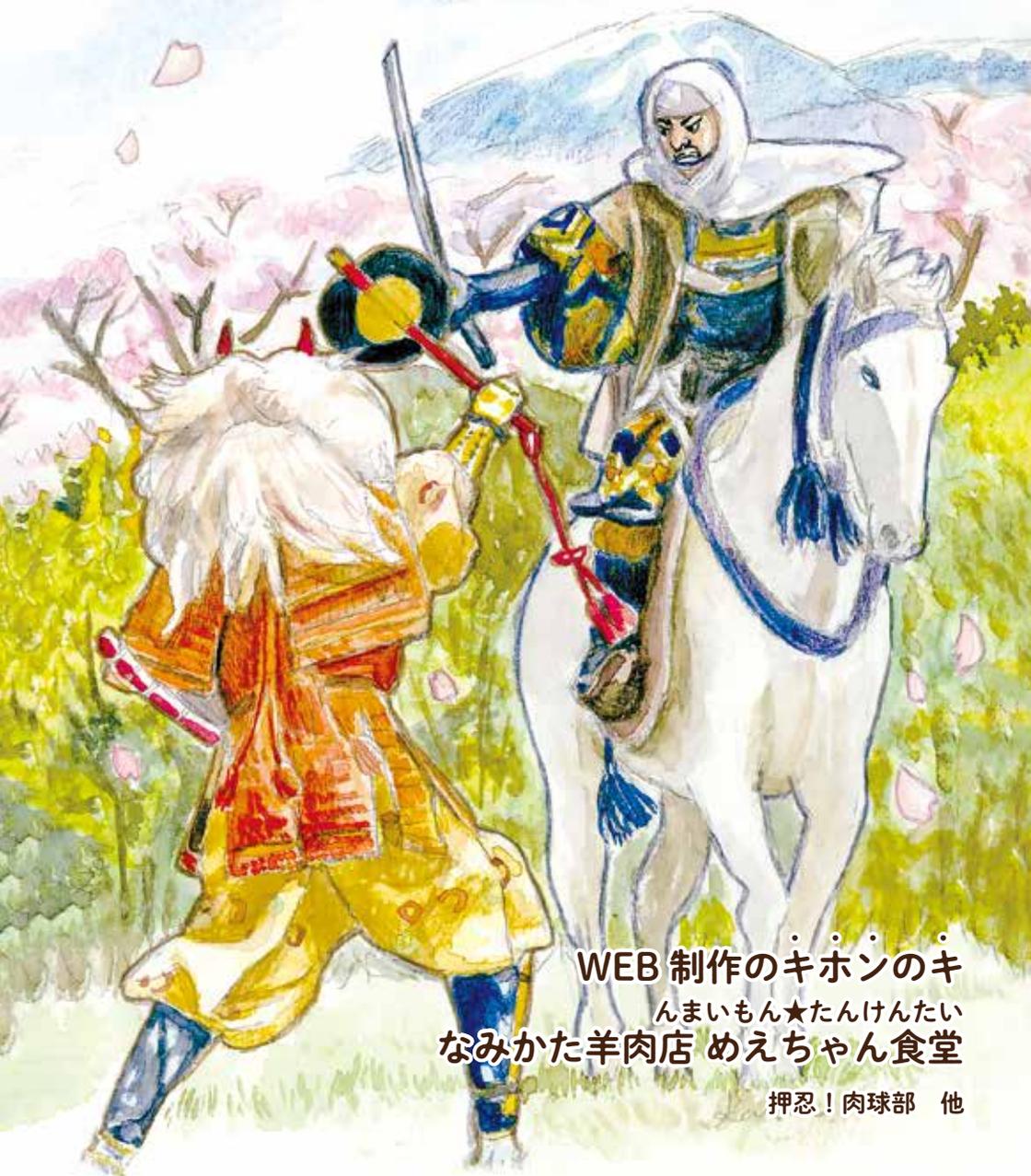
おきたまでいちばんゆるい8ページ。

TAKE FREE
ご自由にお持ちください

かわしま通信

Kawashima Tsushin

Vol. 70
Spring 2023



WEB制作のキホソのキ
んまいもん★たんけんたい
なみかた羊肉店 めえちゃん食堂

押忍!肉球部 他

Webサイト制作のキホンのキ 全2回

Webサイト制作の基本的な流れ

前号では「川島印刷がWebサイト制作をする上で大切にしている考え方について」お伝えしました。今回は、制作の基本的な流れについてご紹介します。ホームページを作りたいけれど、どんな流れで進めていくのかわからない方必見です！前号とあわせてぜひご一読ください。

かわしま通信バックナンバーはこちら▶



1

目的を
決める



Webサイトを作る目的を、プロジェクトメンバーや制作会社に共有しましょう。Webサイトを通じて「誰に何を伝えてどのような行動をしてもらいたい」とお考えですか？この目的は今後の掲載内容やデザインを決める上で大切な軸になります。

詳しくはかわしま通信前号Vol.69をチェック！

2

掲載内容を
決める

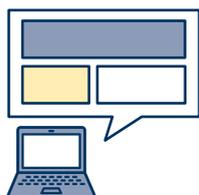


目的を達成するために、どのような内容をWebサイトに掲載するかを決めていきます。Webサイトに訪れる人が知りたいことや不安に思っていることを想定して、内容を決めましょう。

詳しくはかわしま通信前号Vol.69をチェック！

3

ページ構成を
決める



掲載内容を元に、どのようなページが必要か考えていきましょう。同じような掲載内容でグループ化するとページを決めやすいです。

例	所在地	アクセス情報	企業情報ページ
	自社の強み	サービス紹介	サービス紹介ページ

4

見積り
ご契約



仕様が決まったらお見積り・ご契約となります。仕様変更がある場合はご契約前にお申し出ください。

5

素材準備 設計をする



ご契約前に洗い出した掲載内容を元に、具体的な原稿をご準備いただきます。
いきなりデザイン制作に入らず、骨組みの設計図で全体の流れや大まかな配置を確定します。

6

デザインする



設計図を元にデザイン制作を行います。
デザインの方向性をすり合わせてから、全ページデザインしていきます。

7

構築する



デザインを元に画面で見れるように組み立てていきます。動作の不具合がないかも含めて、しっかりチェックします。公開前にお客さまにも動作をご確認いただけます。

8

公開する



最終確認後、公開手続きを行い制作完了です。

制作期間の目安

1サイトあたり3～5ヶ月程度(過去実績より)
※スケジュールは十分に確保した上でご相談ください。



お客様の想いをカタチにするために、 パートナーとしてお手伝いします！

Webサイトはクライアント様の想いを世の中に伝える手段です。
手間暇かけても“想いを届けたい”という強い気持ちをお持ちなら、
私たちは一緒に悩み、一緒に考え制作します。
お気軽にお問合せください！

お問合せはコチラ▶



個性豊かなスタッフを不定期でご紹介

川島印刷 スタッフ紹介

スタッフ紹介第2弾！今回紹介するのはプレス部のリーダー大竹さんです。プレス部は表に出ることは少ないですが、お客様の商品を実際に形にしていく部署で、川島印刷にとってなくてはならない要の存在です。大竹さんはなんと入社して33年目の大ベテラン！川島印刷をずっと支え続けてきた大竹さんの裏側に迫ります。

大竹さんの 仕事内容

社員全員が働きやすい環境になるように、裏方的仕事をしています。



影の仕事人です

仕事で特に 印象に残っている 出来事

30年前、初めて導入した4色機で、刷っても刷っても良品が出なかったこと。

会社の良いなあと 思うところ

人間関係が良く、職場の雰囲気もよいこと。
一人ひとりの個性を尊重しているところ。



これから新しく 始めたいこと



地元のゴルフ場の会員になって、競技会の参加資格を取得し、シニアの大会へ挑戦すること。

今まで一番 大変だった出来事

小学校低学年の頃給食で嫌いな物が出たときに居残りで全部食べさせられたこと。今でも好き嫌いが激しいです。

ストレス解消法



愛犬のそうすけくん

ワンコと車で出掛け色んなところを散歩すること。
休日の午後、好きな物を料理しながらワンコと宅飲みをすること。

大竹 清和

OTAKE kiyokazu

- プレス部
- 入社 33 年目

今ハマっていること

ストレッチポールで身体を整えること。



ご主人様が大好きなにゃんこ♡

押忍!肉球部

押忍! 今回のゲストは、米沢市にお住まいの田口様宅、猫の「マイクロくん・さだはるくん」にお越しいただきました!

GUEST 1

Name : ミクロ

- ♣ 年齢 : 15さい
- ♣ 性別 : ♂
- ♣ 特技 : 飼い主を起こすこと
- ♣ 好きな食べ物 : ロイヤルカナン
- ♣ 嫌いな食べ物 : 安いエサ



GUEST 2

Name : さだはる

- ♣ 年齢 : 5さい
- ♣ 性別 : ♂
- ♣ 特技 : 甘え上手
- ♣ 好きな食べ物 : ロイヤルカナン
- ♣ 嫌いな食べ物 : 安いエサ



ミクロは、普段クールぶっているが、寝る時は必ず同じ布団で主人に寄り添い寝ています。私にはおしりを押し付けて…。さだはるは、私のストーカーです

EPISODE



ご主人さま
大好き~~♡



病院なんて
クライだあ…。

ミクロは、家では王様のような風貌ですが、病院に行くときが動くほどガタガタと震えだします。さだはるは、甘え上手で抱っこしていると頭をコテンと預けてきます。



コテン!

飼い主様からのお言葉

2匹とも初めはスリムで活発な猫でしたが、みるみるうちにお腹の肉が分厚くなり、私の猫じゃらしでも寝そべりながら、遊ぶようになりました…。これからはビシバシダイエットに励んでいきます!!

ダイエット
がぁ…



新入部員募集!

押忍!肉球部では、あなたの自慢のペットをご紹介させていただきます。まずは最寄りの川島印刷社員まで!

部費FREE ¥0

今回の飼い主様は、米沢市にお住まいの田口様宅でした。ありがとうございました。押忍!



多彩な羊肉料理を提供している羊肉専門店

なみかた羊肉店 めえちゃん食堂

看板
商品

一人前、三九〇円

元祖 義経焼



今回、んまいもん探検隊は米沢市東にある「なみかた羊肉店 めえちゃん食堂」様へお邪魔してきました。

米沢市民のソウルフードとして愛され続ける「義経焼」。味噌ダレの香りが食欲をそそり、羊肉も野菜もやみつきになる美味しさです。「あんじゃも南蛮」という麴なばんが、羊肉の旨味と相性抜群でした！辛い物好きな方にはぜひ一度味わっていただきたいです！

どうして「義経焼」って名前なの？

その名の由来は、義経=ジンギスカン伝説に。米沢を何度も訪れ、奥州平泉で自害したはずの源義経が実は生き延び、はるか遠くのモンゴルで“チンギスハン(ジンギスカン)”になったという伝説にちなみ名付けられました。厚切りの羊肉を醤油ダレにつけて食べる従来のジンギスカンとは一線を画した、薄切りの羊肉を味噌ダレに絡めて焼く料理は「義経焼」と命名されました。

簡単な焼き方



1.エブロンをかけ、鍋も温まったら野菜を皿の周りに乗せます。



2.お肉を真ん中に乗せ魔法の水をお肉に少量かけます。



3.火加減を調節しお肉と野菜を混ぜながら焼きましょう。焼けたら火を止めて完成です！

おすすめの逸品



ラムチョップ
ステーキ
(1本)880円

羊肉の最上級部位！歯ごたえ抜群で羊の臭みが美味しく感じます。



ハニーペコリーノの
カッサータ風 390円

お店のオリジナルデザート。濃厚な羊乳チーズの味を堪能できます！



イチオシ!

精肉直営店だから提供できる
羊サーロインの
たたきユッケ 870円

紅花卵の黄身がジューシーな羊肉と野菜に絡まり、濃厚でとろけるような口当たり！臭みも全く感じませんでした。



燻製仔羊タンをのせた
「いぶりがっこ」の
ポテトサラダ 450円
スモーキーでおつまみにピッタリな大人のポテトサラダです。



自家製マスタードの
極上TKG 380円
紅花卵の黄身だけを使ったTKG、自家製マスタードのつぶつぶがやみつきに！

幻のラムタン焼
1,650円

一頭から30g程しか取れない希少部位！わさびを乗せれば、より贅沢な味わいに。



※表示価格はすべて税込です

Interview

お店のこだわり



羊肉への想い

羊肉はオーストラリア産を主に使用していますが、当店では契約工場に何度も直接視察に行き、品質を徹底的に吟味した最高の羊肉を仕入れています。

また、弊社社長は料理人の修行を経てオーストラリアの羊農家で修行。その後、自分たちが扱う羊肉のレベルを知る為に自腹で世界を1周し南極大陸以外のすべ

ての大陸で羊肉を食べ、世界45か国で羊文化を体験。帰国後は少しでも羊肉文化を知ってもらおうと日々情報発信しています。

それ以外にも、タレに使用する食材や焼き野菜には可能な限り地場産の物を使用しています。



羊肉は健康食

豚や牛に比べ、ヘルシーかつ栄養満点。必須アミノ酸や脂肪燃焼効果もある成分を含んでいます。

ちなみに栄養の「養」は羊に食べるを組み合わせると成り立っています。その位、羊には豊富な栄養が含まれています！

地酒もオススメ

羊肉料理はもちろんの事、地酒の品揃えにも力を入れておりますので、自慢の羊肉料理つまみに美味しい日本酒もご賞味ください。

店舗情報

T E L / 0238-24-6887
住 所 / 〒992-0026

山形県米沢市東2-1-30
定休日/毎週月曜日、第1・第3火曜日
営業時間/【火～日】 17:00-22:00

祝日などにより、お休みが前後する場合がございます。
詳しくはカレンダー、又は店舗にお問い合わせください。

少しでも羊肉の良さ、美味しさを知っていただけるように情報発信、新商品の開発など積極的に行っています！羊肉ファンを増やしていきたいので、ぜひご覧ください！

HP



Facebook



Instagram



4

カワチ薬品
米沢駅前店

なみかた羊肉店
めえちゃん食堂

至米沢市街

宮坂考古館

かわしま通信 満足度調査！ WEBアンケートご協力をお願い

日頃より「かわしま通信」をご愛読いただき、誠にありがとうございます。かわしま通信編集部では、お客様により充実した内容を発信するためのWEBアンケートを実施しております。全10問で、3分程度で完了する簡単な内容です。ご回答いただいた内容につきましては、今後のかわしま通信制作の参考にさせていただきますので、ぜひご協力くださいようお願いいたします。

かわしま通信 Vol.70 アンケート回答受付期間

2023年4月14日(金)～6月30日(金)

右記QRコードを読み取るか、
下記URLを入力して
ご回答ください。

▼URLはこちら
<https://forms.gle/zgPh9r3diAPDJqU86>



小さな
印刷屋の
カメラ部
Kawashima Camera Club

「小さな印刷屋のカメラ部」

川島印刷 公式 Instagram

「より“伝わる”写真をコンセプトに、カメラ・撮影・補正に関する様々なノウハウや日々の風景などを発信しています。フォローするだけでカメラの技術が上がるかも!?



@kawashima.prt



川島印刷Facebook

“いいね”

ぜひお願いします♥



社内の取り組み、おトクなキャンペーン、米沢の情報…etc 発信中!

川島印刷 検索

次号

かわしま通信
Kawashima Tsushin

Vol. 71
Summer 2023

2023年7月 発行予定

かわしま通信はときどき発行します。

かわしま通信 Kawashima Tsushin Vol.70

Spring 2023 2023年4月発行

発行/株式会社川島印刷 〒992-0021 山形県米沢市大字花沢 221-2
TEL.0238-21-5511 FAX.0238-21-5514 URL.<https://kawa-prt.com>
企画・制作/広報委員会 かわしま通信編集部
編集/鈴木貴美子、菅 飛翔、本間かりん
表紙/本間かりん(お祭シリーズ春・米沢上杉まつり)
新型コロナウイルス落ち着き、お祭などのイベントが心から楽しめる年になることを願い、今年度はお祭をモチーフにしました。

次号の表紙もお楽しみに!

取材協力/なみかた羊肉店めえちゃん食堂

かわしま通信@WEB
(株式会社川島印刷 HP 内)
<https://kawa-prt.com>



UD
FONT
by MORISAWA

かわしま通信 検索

編集後記



日差しが心地よい日も増え、いよいよ桜が楽しみな季節になりましたね!

今号の取材をさせて頂いた時は、まだまだ雪が降っていたのですが、いつの間にか暖かくなり、取材した写真を見ては月日の流れを感じました。さて、4月に入り新たな気持ちで新年度を迎える方も多いのではないのでしょうか。私も気持ちを新たに、色んなことに挑戦できる一年にしていきたいです。

次号もどうぞよろしくをお願いいたします!

KAN-TSU
KAN-TSU