



もみの木通信



8月
号

コンテンツ ■ 院長の歯科道一直線 ■ 管理栄養士によるお知らせ
■ デンタルグッズ紹介 ■ 『MAKANAI』レシピ紹介♪

院長の歯科道一直線

カナザキフィロソフィー

三方よし①

さっそくですが、「三方よし」の「3」という数字は、何を表していると思いますか？それは「売り手」「買い手」「世間」です。この言葉は、現在の滋賀県にあたる近江に本店を置き、江戸時代から明治時代にわたって日本各地で活躍していた近江商人が大切にしていた考えです。信頼を得るために、売り手と買い手がともに満足し、さらに社会貢献もできるのが良い商売であると考えていました。彼らは、自分たちの利益ばかりを考えるのではなく、ただ人のためになることを行ってきました。そうして蓄積していった信頼は、やがて彼らに大きな利益をもたらすこととなります。そこで貯まった利益を、今度は学校の建設や橋の建設に無償で使いき、社会貢献にも大きく貢献したのだそうです。今でも、この近江商人が残した「売り手の都合だけではない、買い手のことを第一に考えた商売と商いを通じた地域社会への貢献」を表す「三方よし」は多くの経営者の指針となっています。

近江商人には、この「三方よし」以外にもいくつかの教訓を掲げていました。全部で10あるこれらの教訓について、以下で見えていきます。1度にて全てをご紹介することが出来ないため今回は1から3の教訓をご紹介します。

①商売は世の為、人の為の奉仕にして、利益はその当然の報酬なり

本当に人のためにならないようなことをやってお金を儲けるといふのはこの教訓に反していますが、「利益を得る」こと自体は悪いことではありません。それに見合う、もしくはそれ以上の奉仕や貢献をしているのであれば、利益を得ることができて当然なのです。まずは、「与える」ことが重要です。

②店の大小よりも場所の良否、場所の良否よりも品の如何

大切なのは、店の外観や立地など、外から見えるイメージ重視しすぎてはいけないということです。いくら見た目が良かったとしても、品物が悪ければその店は長続きしませんし、逆に言えば、いくら見た目が悪くてもいい物を置いていけば、長続きするものです。

③売る前のお世辞より売った後の奉仕、これこそ永遠の客をつくる

これは、今でいう「アフターサービス」に相当します。お世辞が上手で、売るのが得意な人や会社もあるでしょうが、結局その後につながっていくのは「買った後の奉仕」なのです。アフターサービスが充実していなければ「うまいお世辞で買わされた」という悪い印象だけが残ってしまうかもしれませんし、なにより「三方よし」の精神に反しています。

次回は4から7の教訓についてのお話です。乞うご期待！！

院長 金崎 伸幸

業務拡張
のため

歯科衛生士募集♪（正社員・パート）

訪問 予防

一般診療 オペ

あなたの希望で選べます!!

仕事まるわりの
マニュアルが充実

- 子育て中の方気軽に働いてみませんか
- 3ヶ月間、個別サポートで安心

「復帰してよかった！」

- 資格◆ 歯科衛生士免許（経験者優遇・未経験の方も歓迎）
※長期ブランクがあってもご安心ください。
勤務◆ 勤務日・時間帯希望に応じます。（1日3時間～OK）
時給◆ 面談の上、ご相談になります。

歯科衛生士募集中！



0120-798211まで



KANAZAKI
Dental Clinic



栄養の日・栄養週間



7月31日に「栄養改善法」の公布、8月1日に公益社団法人を設立、8月2日に「健康増進法」の公布など、日本栄養士会に関連する記念日が多数あるこの時期に、一般の方に親しみをもってもらうことを目的として、平成28年5月に「栄養の日」を制定しました。8（エイト）と4（よん）で、「えいよう」ということで8月4日を「栄養の日」、その前後である8月1日～7日を「栄養週間」としています。

今年のテーマは「エネルギー」ということなのですが、人は日常生活や、身体を動かす時にエネルギーを使うだけでなく、心臓が動いたり、呼吸をしたりということにもエネルギーを使っています。エネルギーが身体の中で多すぎると肥満、

少なすぎると低栄養、やせといった状態になるのですが、今の日本ではこのエネルギーがとても大きな問題になっています。

カナザキ歯科では管理栄養士が皆様の健康をサポートするために栄養指導を行っております。エネルギー調整の問題だけでなく食べ物食べにくい、噛みにくいなど歯科ならではの悩みのアドバイスなどもさせていただきます。ぜひ、お気軽にお声掛けください♪



出典：栄養の日公式ホームページ <https://www.nutas.jp/84/>

カナザキ歯科 管理栄養士 村上恵里香

デンタルグッズ紹介

- ①舌側のプラークコントロールにも最適な、内側に5° 傾斜したネック。
- ②持ちやすく、動かしやすいハンドル



カナザキ歯科 衛生士おすすめ

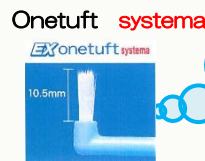
EX Onetuft のご紹介



歯肉に接する部位に適した優しい磨きごち。
 ・歯頸部
 ・インプラント部
 ・ブラケット周辺
 におすすめ！

1本 価格 324円（税込）

磨き残しがちな部分に最適！！



歯周ポケットや狭い部位に毛先が届く。
 ・歯周ポケット
 ・根分岐部
 におすすめ！

受付にて販売しておりますので
 お気軽にお声掛けください♪

『MAKANAI』レシピ紹介

きこのじゃこ炒め

ちりめんじゃこにはカルシウムがたっぷり含まれており、きこのビタミンDがカルシウムの吸収を助けてくれます！！

エネルギー…139kcal
 たんぱく質…10.6g
 脂質…3.4g
 食物繊維…3.0g
 食塩…0.9g



【材料】

- 生しいたけ：1/2パック
- しめじ：1/2パック
- エリンギ：1/2パック
- 枝豆：25g
- ベーコン：1枚
- ちりめんじゃこ：20g
- ニンニク：1/4片
- 青ねぎ：1本
- しょうゆ：小さじ1/4
- パルメザンチーズ：小さじ1

【作り方】

- 生しいたけは石づきを取り、しめじ、エリンギは食べやすい大きさに切り揃えておく。ベーコンは細切りに、ニンニクはみじん切りにする。
- フライパンにオリーブオイルを入れて中火でちりめんじゃこを炒め、カリッになったら、クッキングペーパーの上に取り出す。
- フライパンにベーコンとニンニクを入れて中火で炒め、ベーコンから油が出てきたら、きこの類を炒め、砂糖、こしょう、枝豆を入れてからしょうゆを回し入れて焦げ風味を付ける。
- じゃこ青ねぎを加え絡め、器に盛り付けパルメザンチーズをかける

カナザキ院内セミナー案内

デンタルCafe

～小児の歯科治療と脂質異常症～

参加 無料

日時 **8月25日 土**
14:15-14:45

場所 **カナザキ歯科 1F 待合室**

参加希望・ご興味のある方はお気軽に受付までお声かけください。

デンタルカフェではコーヒーを飲みながら、お話をさせていただき質問の気軽に来るセミナーです。

休診のお知らせ

8月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
休	6	7	8	9	10	休
休	休	休	15	16	17	18
休	20	21	22	休	24	25
休	27	28	29	休	31	

9月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
						1
休	3	4	5	休	7	8
休	10	11	12	休	14	15
休	休	18	19	20	21	22
休	休	25	26	27	28	29
休						