



眠りの総合 コーディネーター

株式会社わたしん
橋本 賢吾さん(35歳)

眠りの専門店わたしんは1866年の創業以来、質の高い睡眠を通じて地域の健康を支える老舗寝具店です。「眠りから千葉を元気に」をスローガンに掲げ、関東最大級の品ぞろえと、培った専門的な知識を生かして、地域のお客様に健康でやすらぎのある生活をサポートする会社です。

—どんな仕事をしていますか

来店されたお客様一人一人のニーズに合った商品を紹介するほか、その後のメンテナンスやアフターサポートをするのが主な仕事です。

—仕事にやりがいを感じることは

お子さんの寝具をお求めのお客様が、説明を聞いてご自身の寝具も購入され、後日その人のご両親が「商品も対応

株式会社わたしん

所在地／旭市口の658
電話番号／62-0234

も良かったと聞いて」と来店されたことがありました。眞摯に向き合うことで信頼関係が生まれたときや、ご家族などの健康にも貢献できたときはうれしく思います。

—後輩社員への指導で気を付けていることは

結果だけでなく、過程も褒めるようにしています。個人の得意なことを伸ばし、チーム力が平均的に成長できればと考えています。また成功事例は共有し、モチベーションを上げるようにも心がけています。

—今後の抱負は

腰痛などでお悩みの人は多いと思いますが、症状の改善と睡眠に密接な関係があることを知る人は少ないです。資格や知識を身に付け、相談しやすい接客を心がけることで、本人も気付いていない悩みを寝具から解決するお手伝いができるように取り組み、地域に貢献していきたいです。



最適な寝具を提案



お薦めのベッドを紹介



VOL.157

キャベツと鶏手羽元の蒸し煮

1人分の栄養価 エネルギー160kcal、食塩相当量1.1g



材料(4人分)

キャベツ……………4枚(200g)
鶏手羽元……………8本
シメジ……………1株(100g)
玉ネギ……………1/2個(100g)
オリーブ油……………小さじ1
「ショウガ」………1かけ(10g)
A酒……………50g
Lポン酢……………50g
こしょう……………少々

キャベツには、胃粘膜を保護するビタミンUが多く含まれます。キャベジンとも呼ばれ、胃粘膜の修復に関わるタンパク質の合成に必要です。外葉や芯は栄養価が高いため、捨てずに調理しましょう。加熱することで軟らかくなり、たくさん食べられます。

作り方

- ①キャベツは一口大、玉ネギは薄切り、シメジは石づきを取り小房に分ける。
- ②ショウガはすりおろし、Aを混ぜ合わせておく。
- ③フライパンにオリーブ油をひき、鶏手羽元を皮目を下にして焼く。
- ④全体に焼き色が付いたら①を加え、Aを回しかける。
- ⑤フライパンにふたをして、中火で10分ほど蒸し煮にする。
- ⑥お好みでこしょうを振り、完成。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8711・健康づくり課母子保健班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		【2月1日現在】	
【1月】	令和5年の累計	【1月】	令和5年の累計	【1月の移動】		人	前月比
建物火災	2件 (2件)	事故件数	152件 (152件)	転入 143人 出生 43人		男	(▲65人)
その他の火災	2件 (2件)	死亡者数	0人 (0人)	転出 149人 死亡 102人		女	(▲27人)
						世帯数	(▲38人)
							(▲5世帯)

令和5年2月15日発行[毎月2回 1日・15日発行] 編集：旭市役所秘書広報課
〒289-2595 千葉県旭市二の2132番地 ☎0479-62-1212(代表)

旭市ホームページ <https://www.city.asahi.lg.jp/>

※QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。

※広報あさひは、グリーン購入法に基づく基本方針の判断基準を満たす用紙、誰にでも読みやすいUD(ユニバーサルデザイン)フォント、環境にやさしい植物油インキを使用しています。