

TAM新聞



TAM 新聞部

編集：中村 嶺介
制作：坪谷 初音
ガヤ1：渡邊 由姫乃
ガヤ2：茶園 舞穂

勝手に 幸せ人



TAMUNO
田中 航さん

このコーナーでは勝手に幸せになっていそうなメンバーに声をかけ、最近の幸せエピソードをご紹介していきます。第2回は、TAMUNOディレクター、田中航さんにお話を伺いました！

● よろしくお願ひします。

● 1よりしくお願ひします！TAMUNOでディレクターをやっています。新卒からずっとデジタルマーケティングかわエブ制作畑でディレクターをやってきました。今年目ぐらいですね。TAMは3社目で、今は札幌で入社した時からずっとフルリモートで働いています。

● なるほど！田中さんは、TAMでも珍しいなフルリモートのディレクターなので、色々とお話を伺っていきますよ！

● TAMだと、地方でリモートワークをしているディレクターさんは珍しいと思うんですが、最近では訪問しようみたいな流れが多くなってきていますよね。その辺で何かやりづらさとか、その辺りのお話とかお伺ひしてみたいです。働く場所は北海道に固定しながら、交流をする時とか、実際にちょっと大事な局面とかでは首都圏に出させてもらってっていうような働き方は、結構自分の中の理想でした。すこいそこは幸せに働けているなど思っているところです。

為廣ダンブ●ドア

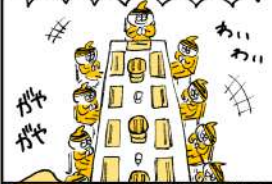


大阪で開された「TAMの絵巻」

2024.03.01 @大阪オアズ



いただきます!!



絵面がホグーツ城だった

北海道ってあんまりそういう仕事の選択肢がないので、「こういう仕事ができるよ」っていうところは、同じような状況になってる人がいれば知ってもらいたいなと思ってますね。

● リモートで働いていて、疎外感を感じることはありますか？ TAMならではの雰囲気とか文化とか、その辺の影響とかもあるんですか？

● 意外と疎外感を感じるとかはないですね。疎外感を感じないというか、なんか各々自立してる感じがします。TAMの皆さんは仕事をしながら、プライベートでお子さんがいたりとか、その家族を支えながらとか。色々チャレンジしながら海外でやってる方もいたりとか。別にそういう方じゃなくても、それぞれが自立して自分の働き方とかを、ちゃんと確立しながらやってる。組織に依存してない感じがしてまして。そこがあるからっていうのも大きいかなと思ってます。

● なるほど。

● 1社目が割と大きな目な規模の会社だったんですけど、組織にぶら下がろうとする人がいるなと思って。地方の中小に行ってた時も、地方の中小ですらぶら下がってる人が結構いたんですね。会社の方針がこうなってるから動きますとか、それって会社の規模は関係ないんだっていうのは、その2社目の時に思いました。実際TAMへ来たなら、TAMっていう会社ぶら下がりがながら何かがやってるというよりは、皆さん自分で選んできてますよね。自分の働き方も考えながら、社内でもこういう人と交流していくとか。

とか。各々が勝手にやるところがあると思っいて。そういう環境があって、自分みたいに勝手に地方で仕事してるのを見て、その辺が結構良いバランス感であるような組織だと思えますね。

今回のインタビュー記事は本当に一部分なので、ぜひ音声も聞いてみてください！
(音源は社内Slackにてご確認ください)

最近の プロジェクト紹介

東北大学様
ノーコードツール「STUDIO」と「Notion」をコラボさせ、吉本さん + TAMSTERAMでWebリニューアル制作した「ANEMONE」環境DNAを利用した生物多様性観測ネットワークが昨年末に公開されました！

STUDIO構築では、「CMSプラン(有料)」を使っています。東北大学さん側でも記事投稿でき、デザイン上で多少のテキスト修正もできるので、STUDIO更新の説明マニュアルも用意しました。「Notion」は、A P P仕様で先方のアカウントと連携ができ、既存パーツを活用しながら構成しています。



自然部 部員募集中

「自然を感じたい!」「コンクリートジャングルから土日だけでも抜け出したい!」そんなあなた!自然部の仲間がいるよ!山、海、森、動物とのふれあい!可能性は無限大!テントサウナもいいな。今はメインメンバーが東京なので、関東の初心者向け低山ハイキングを4月中旬に企画しています。ゆくゆく全国各地の自然めぐりをしたいですね!気になった方は#自然部へ!誰でも大歓迎です

期待の にゅ〜フェイス

大阪 川満 遥 さん



OHTAM

好きな食べ物 バスタ
マイブーム 舞台俳優、坪倉康晴さんを応援すること
経歴 健康食品のEC事業のウェブマーケティング(中途)
一言コメント 趣味が違ってもよいので、ぜひ直接いろんな人とお話したいです!よろしくお願ひします

大阪 中角 由樹 さん



TAMUNO

好きな食べ物 うどん
マイブーム ロボを相手に海外旅行のプランを練ること
経歴 カンボジアでビザレストラン勤務↓前職はECサイト運営会社の広報とwebマーケティング担当(中途)
一言コメント 「ずーみん」と呼んでください!

大阪 鈴木 佑季 さん



総務

好きな食べ物 お蕎麦と天ぷら(天ぷらはサクサクがい、染みてないほう)
マイブーム 朝活(早起きしてモーニングに行く)
経歴 前職は人材業界で求人広告のディレクション(中途)
一言コメント モーニング一緒にいきましよう!

みんな麺類が好き!



新聞部 制作裏話!!



一旦
ゆっちと茶園さんにも相談して……



ふん……

完全にリソ頼い

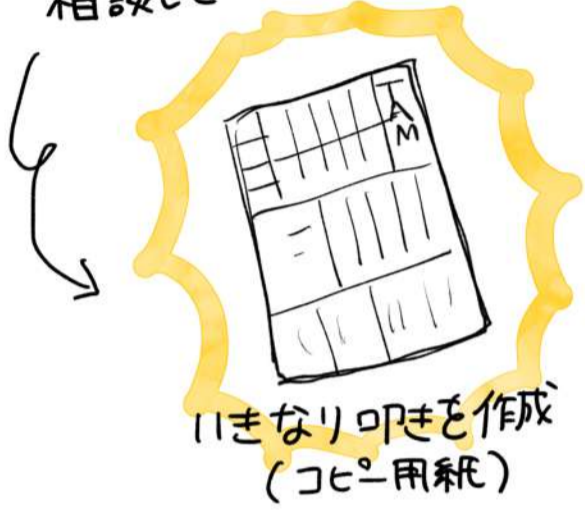


これで社内報とか作ったら面白そうじゃありませんか？

レトロ印刷さん

キツキツは……

呑みの席で



11きなり印基を作成 (コピー用紙)

ためんじさんに
直談判



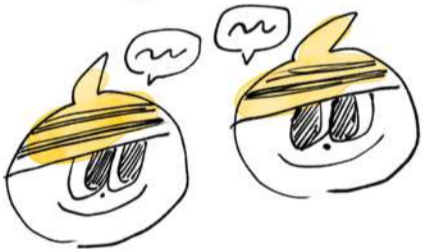
ええぞ
えっ

即OK



新聞部

勝手に幸せ人コーナー
人達が少し難しい!!
チームや勤務地が
片寄りないように
メンバーと相談し
ながら決定して
います。



今は頑張り、毎月1ペース
で発刊中……
基本的に2ヶ月先の
内容を相談しています。

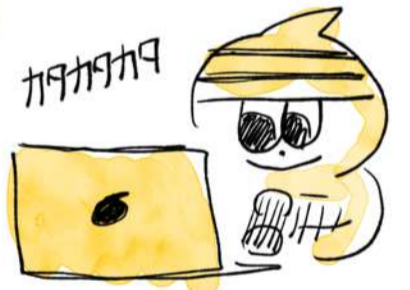


たまにリョウさんも

勝手に幸せ人のインタビューは
基本的にゆっちと坪谷が担当!

新聞発刊ルーティン			
第1週 = インタビュー			
第2週 = 上記を編集			
第3週 = 入稿!!!			
第4週 = 発刊 & 次号の企画を考える			

編集作業はゆっち
主体でやってくれ
ています



版分けが
少し大変
(色の数だけ
PSDが必要)

印刷はレトロ印刷さんに依頼しています!!
リソグラフでの印刷が特徴で、デジタルが主体のTAMの社内報が紙というのが面白い
のではないかと考えています。



← レトロ印刷さんの
ホームページはこちら





TAM新聞部
 編集：中村 颯介
 制作：坪谷 初音
 制作：杉山 卓也
 ガヤ1：渡邊 由姫乃
 ガヤ2：茶園 舞穂

勝手に幸せ人



えがこう！のお2人に来てもらいました！まずは簡単に自己紹介をお願いします。

● えがこう！の日高由美子です。TAMに入社して30年、えがこう！の主宰としては2015年から、グラフィックレコーディング（以下グラレコ）など「描く」ということを中心とした活動をしています。大阪にいたことが多くですが、時々東京に行くこともあります。

佐藤まにです！私は今年で入社3年目になるんですけど、新卒でTAMに入ってから日高さんのもとで弟子っていう形でやらせてもらってます。

● 日高さんはTAMに入ってから30年！すごい！TAMとの出会について聞いてもいいですか？

日高さん通信時代のフォームで「大阪の画材屋教えてください」と書きこんだら「私は広告代理店を営んでいるトータルメディアの爲廣と申します。もしよろしければお仕事と一緒に何かできないかと思いき連絡差し上げました」とって連絡が急に来たんです笑。で、ポートフォリオを持って緑地公園のファミレスに行ったら、爲廣さんに「ちっちゃい仕事から一緒にやりませんか」と言われて、小さな子ども写真館のがきを作ったのが最初のTAMでの仕事でした。その当時TAMはまだ3、4人の小さな会社で、私もフリーランスでやろうと思っていたこ

ろの話です。

● グラレコについて知らない人のために、どんなことをするのか紹介をお願いします。

日高さん：グラレコは例えば会議やセミナーなど人が話している場でリアルタイムに図やイラスト、文字を使って可視化していく仕事です。最近の仕事だと、あるITの会社さんの発表をほとんど記録して行って、さらに次のワークショップに繋げていくということをしました。

● どういう経緯でえがこう！は生まれたのでしょうか？

日高さん：2015年くらいに「エッジを立てて何かするとしたら何ができますか？」という問いかけからですね。社名を決めるころまで爲廣さんが全部プレストに付き合ってくださいました。最初は実績も何も無かったので何でもしましたね。Peatixとかで調べた新潟テーマのイベントに「私も新潟出身です！グラレコさせてください！」とメールしてゲリラ的にやらせてもらったり。

● 日々にさんのbunpouで、えがこう！のお2人が色々なイベントに出張している活躍の様子をみていますが、最初は大変だったんですね。インタビュの最後にお2人が幸せを感じる瞬間を教えてくださいませんか？

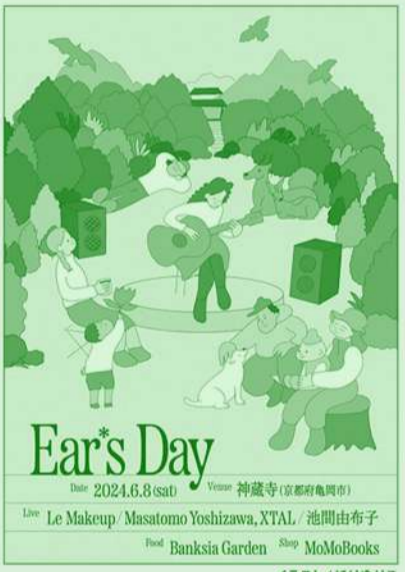
日高さん：TAMのみんなと繋がっているなど感じられたり、自由だけハードに働いているというのが伝わってくるのが幸せですね。

佐藤さん：私はクライアントさんに喜んでもらったりすると、すこ

得意料理は……



耳寄りイベント情報



（主催コメント）
 構想一年半以上。幾度の挫折と困難を乗り越えて、ついに開催される。音楽への無償の愛と情熱の結晶。我が生涯を賭けた一世二代の大勝負。

杉山卓也 (TAMUNO)

Ear's Day

京都府亀岡市にあるお寺のキャンプ場
 SUN神蔵寺で豊かな森のなかで音にじゅくりと浸る
 野外音楽イベント「Ear's Day -耳の日-」が開催されます。

開催日
 2024年6月8日(土) 10時~21時 ※入退場自由

場所
 京都府亀岡市 SUN神蔵寺

出演
 Le Makeup / 池間由布子 / Masatomo Yoshizawa, XTAL

出店
 BANSIA GARDEN (軽食) / MoMoBooks (本)

参加費
 デイキャンプ+ライブ券 ... ¥7,000/人
 ライブ券のみ ... ¥4,500/人
 BBQセット貸出 ... ¥3,500/セット
 ※小学生以下無料 ※駐車券無料

く幸せだなと思います。加えて、こういうふうな役に立つたよっていう話をしたら皆さん「すごいね」と一緒に喜んでくださって、なんだかTAMのみんなで社会の役に立っている感じがして嬉しいです。今のこの場もそうです。お話を聞いていただいて、こういう場があるっていうのを実感したときに幸せだなと思います。

TAMの行動指針に「プロとして仕事をする」があります。プロとして「自らの成果を最大にしてチーム・会社へ貢献をする」という考え方は。えがこう！チームはまさに絵を書く力・視覚情報として整理する力を成果に結びつけている凄いですね。いま一度自分は何のプロとして立ちたいかを考えてみる良いきっかけになると良いかもしれません。

Japan ITWeek

2024.04.24-26



4月24-26日に東京ビッグサイトで開催された、Japan ITWeek 出展しました！
 TAMUNO・TAMTO・TAMSAN JP・ソリューションチームメンバーが3日間手分けして、ブースに立つてTAMの存在をアピール！コロナ禍以降、初の出展ということで、みんなのやる気や意気込みを感じました！

各チームそれぞれ頑張っていたなと、頑張ったよって思いました。他チームと一緒に今回も、普段揃ったことないメンバーと一緒に営業できるいい機会だったと思います。

各社が展示会に合わせてパンフ作ってたのがどれも良かったなあと！感動しました！次回の展示会は飯田さん先導おねがいします！



しゃかい加藤 洋さん

全体的に「Weekよかった。人も多かつたし、「メタバースでPRしませんか」は関心のある人もいたし。秋田県のPR課みたいな人とつながれたのは一番の収穫。展示会、また機会があればメタバース単体でも出してみたいと思った。あと、の「年前にTAMで展示会してたときよりも、なんか会いに来てくれる人が多い感じしたのもよかったな。チラシ配布などで協力いただいたみなさまありがとうございました。」

TAMって幅広いソリューション持っているだけに、呼び込みのときに「〇〇の会社です！」と言いにくいね。みんなが他のチームのサービスも簡単に説明できるようになるといいなと思いました



TAMUNO 伏見 ゆずさん



TAMTO 角谷 仁さん

TAM新聞



TAM新聞部
編集：中村 颯介
編集：大間 清也
制作：坪谷 初音
ガヤ1：渡邊 由姫乃

TAMの給食 レポート

リモートワークや出社が選択できることが当たり前になった今「メンバー同士がリアルで交流する場を作りたい」とそんな想いから始まった「TAMの給食」

二〇二四年三月一日に第一回を開催し、大好評！今回の第二回目の開催に至りました。全員出社するのはなかなか難しい。でも、やっぱり同じ空間で食事をする時間は特別なもの。

『温かみのある手作り、場づくり』

今回も、和食料理店を展開するフードゲートさんに協力いただき、料理研究家・フードコーディネーターの方々とTAMメンバー吉田さん・龍本さんも「TAMの給食係」として協力いただきました！

前回に続き献立表やランチチョンマットはオリジナル。さらに今回はTAM新聞部が献立カードを作成協力するなど、みんなが楽しめるような「おもてなし」作りにも一部ご協力させていただきました。献立カードには「小さい頃好きだった給食メニューを書く欄」を設けて、話題のきっかけに。実際に「懐かしい！」「これ好きだった！」「ワイワイ盛り上がりましたよ！」

いよいよ給食の時間！キッチンから漂う美味しそうな香りに、みんなワクワクです。みんなで手を合わせて「いただきます！」栄養たっぷり＆根菜多めの献立で「インフルエンザ・風邪対策」もばっちり！「美味しすぎる〜」「羽釜のご飯でご飯が食べれる！」と食堂は「美味しい」の声

新しい風

TAMの給食のお手伝いで

大阪（向かった）
中村 颯介

そこで出会った
OH TAMの大間さん

好き好き ・ディレクター
イラスト描く、2025.4月入社

大間 清也

新聞部の新しい風に

中村 颯介

給食がきっかけで新聞部に新しいメンバーが増えました

引き続きメンバー募集中

今日の献立

- 前編** チキン南蛮タルタルソース添え
甘酢とタルタルの組み合わせが絶妙な美味しさの定番人気おかず
 - 大か** 体が温まる具沢山だご汁
モチツいた団子を入れた根菜たっぷりあみわたる美味汁
 - 中編** 冬人参のしりしり
無限に食べられる甘い人参の玉子炒め
 - 佐前** 魚醤風味の根菜きんぴら
シャキシャキ食感のれんこんがクセになる一試とうきんぴら
 - 後編** ゆで干し大根の信玄煮
栄養がギュッと詰まった乾物の風味で旨い雑糧
- 目の前で炊き上げる土鍋ごはん
何よりも贅沢なのは炊きたての白ごはん



と笑顔でいっぱいでした。美味しくて身体に良い食事＆メンバーと自然に交流できるのがありがたすぎる……！
「みんなで手を合わせて、いただきます。」そんなシンプルな時間が、チームや国籍を超えたメンバー同士が繋がるきっかけの場になっています。

TAMの給食について聞いてみた

村上 宜史さん
フードゲート代表取締役
ためひろさんの実弟子第1号

福西 ひろみさん
フードコーディネーター
元ディスプレイデザイナー

●村上さん、福西さん、よろしくお願ひします。まずは簡単に自己紹介をお願いします。

村上 フードゲートという和食の会社を企画・運営している、代表の村上宜史と申します。主に和食を中心とした食事どころをやっています、今回TAMさんの給食に関わらせてもらうことになりました。

福西 フードコーディネーターの福西です。私はもともとTAMさんの面識はなかったのですが、村上さんのところのフードコーディネーターである小泉さんと知り合いで、今回縁があってお話をいただきました。

●ありがとうございます。それでは早速ですが、TAMの給食がどうやって始まったかお伺いしたいと思ひます。そもそも最初に「給食」というキーワードが出てきたのは、どういう流れだったんですか？

村上 最初は小泉さんが「TAMさんで、なにか『みんなで食べるご飯』みたいな企画はできないかな」と思ひついたらしくて、それを僕に話してくれたんです。背景として、TAMの爲廣さんから「コロナ以降、社員がリモートワークで会社に集まらなくなった」「もっとみんなで顔を合わせる機会がほしいんだけど……」という相談があったんですよ。で、TAMさんってデジタルとか先端技術にも強いけど、実は「アナログなものづくり」や「コミュニケーション」をすごく大事にされている。そこで「皆が同じ時間に同じ場所でも同じものを食べる」という、昔でいう給食スタイルが盛り上がるんじゃないか、というアイデアが浮かんだんですよ。

●なるほど。確かに普通の「社員食堂」だと各自はばらばらに食べたりしますよね。「給食」という言葉がついた途端、同じ時間に集まって一緒にいただきます、みたいなイメージが湧きます。

村上 そうそう。しかも「給食」って、子どもの頃「行事感」があるじゃないですか。皆で一緒に配膳して「いただきます！」って。学校の行事って何回か繰り返すうちに文化になるし、会社でも同じように何度かやれば「毎月恒例の給食」みたいになって、それがコミュニケーションの起

点になるかもしれない。そういう期待を込めてます。

●確かに！うちの社内でも、よく一階で夜ご飯を食べて「こんな企画あったら面白いかな」と思ひたいなプランクなアイデアが出たりするんです。そこから実際にプロジェクトに発展したケースもあるし、「食べながら」ってやっぱりアイデアが生まれやすい気がしますね。実は新聞も一階の飲み会から始まりました。

村上 そうなんです！

●そうなんです（笑）次に福西さんに今回の給食のメニューをどうやって考えられたかを伺ひたいです。では、今回の給食メニューについて具体的に教えてください。どんな献立になっているのか、どういうポイントで考えられたのか、福西さんお願いします。

福西 はい。大きなテーマとしては「季節感」と「郷土料理」ですね。今の時期は春の上では春でも、まだ実際は寒いので体を温める食材を使ひたい。加えて、「お母さんの味」みたいな懐かしさと、九州寄りの郷土料理を取り入れてあります。メインはチキン南蛮。唐揚げよりもちよつと一捻りあって、タルタルソースも手作りで作ると全然味が違うので、これは社員のみなさんにぜひ味わってほしいなと。宮崎の郷土料理ということもあって、そこに思ひ入れがありますね。

●チキン南蛮、好物です！

福西 あと汁物は、大分では小麦粉のお団子を入れた味噌汁があって、それをアレンジして、九州の甘めの味噌汁と酒粕で仕上げようと思ひています。具だくさんにして、一杯でかなり満足できるボリュームです。副菜としては人参しりしりを沖縄風で。これはスパム（ランチチョンミート）を使って、人参嫌いの方でも食べやすいように工夫しています。それから魚醤風味の根菜きんぴらは、醤油じゃなくナンプラーでやることで少しエスニックな、若い人にもウケる味に。もう一品ゆで干し大根のしのだ煮を入れます。昔からの乾物って、どうしても地味なイメージがあるけど、改めて食べるって本当に美味しいし栄養もある。切り干しよりちよつと太くて、食べたときにじゅわっと染み出る感じがあるので、そこも楽しんでもらえたらと思ひます。最後に土鍋の炊きたてご飯。これは村上さん担当で炊ひたいだけですが、土鍋ってただで済んだ気分になるし、炊きたてはもうそれだけでこちそうですよ。

●あく、想像しただけでお腹が鳴りそうです（笑）

続きは、別紙のQRコードからお楽しみください！

世界の給食



インタビュアー
大間さん
通称ウツディー

TAMのみんなが

好きだった給食

- あげばん
- たきこみご飯
- だご汁
- きなこあげばん
- 鯨唐揚げ
- くじらのオーロラ煮
- 3食丼
- べいはんカレー
- あげきなこパン
- コツペパン
- ソフトめん
- さざみのレモン煮
- カレー
- やきプリンタルト
- うの花
- ABCラーメン

アメリカはもう食べたい放題だぜ〜

自由なアメリカン給食

僕は公立小学校に行ったときに、朝・昼ご飯はあって、ブログの写真より不味いと思う笑
フルーツのほとんどは缶からのものだったし、何も美味しくなかった。ピザもダメだった
ので、子供はピザが好きじゃなかったらかなりまずいと思う！お昼ご飯は\$0.75/112円
だった気がして、チケツをももらって、毎日それで払った。
高校になると、お昼ご飯のオプションが増えた！カフェテリア、単品で買う小さい
ピュッフェ、いろんな物を買える"スナックバー" (映画館やスポーツ試合みだい)。買う
ものによって値段が変わる。いろいろ好きだったけど、自由にトッピングが選べたの
で、ベークドポテトが好きだった。
大学の授業スケジュールだったので、高3 (高校は4年間だから日本の高2) の後半か
から、空いてる時間がある時に、学校から出てどこでも行けるような自由があったのでたま
に外食しました。



バレットさん

タビオカが給食に出たら嬉しすぎて
無限の彼方に行っちゃうぜ〜

日本に似てる台湾給食

私が学生時代に食べていた給食は、本当にごく普通の煮物料理でした。
例えば、野菜炒め、トマトと卵の炒め物、骨付き鶏もも肉などです。
特別な料理といえるは「……台湾の給食は基本的に「おかず3品+玉子豆腐+
スープ1品」というメニューですが、たまにタビオカの子サイードスープ
が出ることもあります。チカイ蒲にタビオカミルクティーが入ってい
て、そういう日はみんな「子供たち」が大喜びでした！



Linさん

オランダ

給食インタビューの予定が離談で終わりました……



飯島さん

最高のチキンライスだぜ〜

絶品シンガポール給食

やっぱり学食スタイルなようですね。シンガポールにあるローカルなフードコート)よりは安いです。
ホーケーセンター (シンガポールにあるローカルなフードコート)よりは安いです。
ね！
人気なのは、チキンライス/ナシレマ/ブラタのあたりなようですね。チキンライスは中国
の海産、ナシレマはマレー、ブラタはインドといった感じで中国の影響が強いながら
も、マレー系やインド系のご飯も身近にあるのが、インターナショナルなシン
ガポールの食事です！チキンライス……急の為、あのオムライスの中の赤いやつじや
ないです。タイのカオマンガイとほとんど同じの鳥出汁で炊いたご飯の上にステーキ
ムチキンがのっているものです！ガチで国民食です。わたしもちよちよこ食べてまし
た。



岩井さん