

## シリーズ第3回 鳥取市で頑張る企業を紹介します

～ ①生産性の向上 ②新增設 ③職場環境の改善により新たな雇用創造を行い、地域経済を支える鳥取の事業所～

☎ 第二庁舎企業立地・支援課 ☎ 0857-20-3223 ☎ 0857-20-3046

### 株式会社SUNYOU

#### ◆企業概要

代表者 代表取締役社長  
川上憲治

所在地 千代水1丁目1-7

業務内容 電気部品の組立

従業員数 45人

資本金 500万円

☎ 0857-50-1528 http://www.sunyoujp.com/



#### ◆これまでの取り組み

弊社は設立から7年、ワイヤーハーネスの製造および販売を中心に事業を行ってきました。

設立初年度は、従業員数6人でしたが、積極的な営業および製造を行ったことで、現在の従業員数が45人と売上高5億円となりました。2012年は携帯電話の修理業務を、2014年にはスクランニング業務を行い、ワイヤーハーネス分野以外の仕事も取組んで参りました。ワイヤーハーネス業務に関しては、近年、自動車の機能が多様化していく中で、様々な自動車用センサー部品の製造

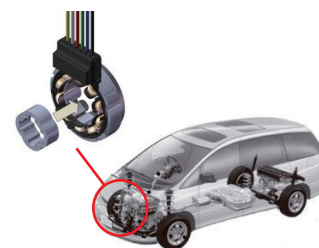
および販売に力をいれています。

数年後には、従業員数100人、売上高10億を目指しています。

#### ◆当社の強み

自社で、営業・製造部門を設けることにより、直接セットメーカー様と取引を行っています。従業員が一人となり、常にお客様に信頼される存在となるよう取り組み、日々邁進しております。

従業員一人ひとりが会社の財産であり、仲間として常に協力しあうことで成長し続けます。



EV/HEV駆動モーター用回転角センサーレゾルバ



ロボット搭載部品

### 平成29年度第2学期 放送大学セミナー

ところ 放送大学鳥取学習センター（駅南庁舎5階）  
参加費 無料

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| 講師：佐分利育代さん（客員教授）        | 14:30～16:00                    |
| 12月5日(火)                | ダンス：心が動き体が動く                   |
| 12月19日(火)               | ダンス：初冬と出会ってみましょう               |
| 講師：高取憲一郎さん（客員教授）        | 14:30～16:00                    |
| 12月8日(金)                | 最近発達領域と子どもの発達                  |
| 講師：崎原麗霞さん（客員准教授）        | 13:30～15:00<br>※要予約（定員12人・先着順） |
| 12月9日(土)                | 台湾の歴史と文化                       |
| 平成30年<br>1月13日(土)       | 【爆買】からみる日本と中国                  |
| 講師：グラシエラ・クラビオトさん（客員准教授） | 10:30～12:00                    |
| 12月14日(木)               | 北米自由貿易協定(NAFTA)再交渉の経済影響        |
| 講師：北村義信さん（客員教授）         | 14:30～16:00                    |
| 12月14日(木)               | 20世紀最大の環境破壊：アラル海の死と再生          |
| 講師：若良二さん（客員教授）          | 14:30～16:00                    |
| 12月20日(水)               | 知れば楽しい流れのお話                    |
| 平成30年<br>2月10日(土)       | 世界の国からこんにちは～留学生と話そう～           |

☎ 放送大学鳥取学習センター ☎ 0857-37-2351

### 図書館だより

- 中央図書館 ☎ 0857-27-5182 ☎ 0857-27-5192  
開館時間 9:00～19:00(土・日曜は17:00まで)
- 気高図書館 ☎ 0857-37-6036 開館時間 10:00～18:00
- 用瀬図書館 ☎ 0858-87-2702 開館時間 10:00～18:00  
※休館日は、毎週火曜日、毎月最終の木曜日

### 親子でいっしょに楽しむ講座(第8回)

親子で楽しくクリスマス会  
とき 12月16日(土) 14:00～15:30  
ところ 中央図書館多目的ホール  
講師 ALTの先生、絵本グループあじさい  
対象 5歳以上の親子  
定員 20組 ※要申込み・先着順  
申込み 中央図書館

☆12月28日(木)は、館内整理日なので休館します。本の閲覧・貸出はできません。

☆年末年始の休館日について  
●年末年始は以下のとおり休館します。  
12月29日(金)～平成30年1月3日(水)  
※平成30年1月4日(木)からは平常どおり開館します。

★おねがい★  
閉館中に本を返却される場合は時間外返却ポストをご利用ください。  
紙芝居や大型絵本、CDなどは壊れやすいので、ポストには返さず、開館中にカウンターへ直接返却してください。

### 第8回鳥取市新春健康マラソン

平成30年1月3日(水) 10:00開会  
所 コカ・コーラウエストスポーツパーク(布勢総合運動公園) ☎ コカ・コーラウエストスポーツパーク陸上競技場を発着点とする公園内周遊コース ①ファミリー…1歳(小学生以下、幼児は保護者同伴)、②1・5歳(小学生)、③1・5歳(中学生以上)、④3歳(小学生以上)、⑤5歳(中学生以上) 料 無料 受付 当日9:00から、会場受付 ※雨天および積雪の場合、中止となる場合があります。当日7:00以降に ☎ 0857-22-8111へお問い合わせください。

☎ 鳥取市体育協会事務局(生涯学習)

### 第86回鳥取市体操教室

12月24日(日)、26日(火) 9:00～12:00 所 鳥取市民体育館 ☎ 各種目・マット・跳び箱・トランポリン(基礎を鳥取市体操協会が指導します) ☎ 鳥取市内小学生3～6年生 料 500円/1日 ☎ 12月15日(金)までにメールまたはファクシミリで問い合わせ先まで。 ※要項は、本公式サイトホームページよりダウンロードできます。

☎ 第二庁舎生涯学習・スポーツ課  
☎ 0857-20-3371  
☎ 0857-20-3364  
☎ sports@city.tottori.jp

### 学ぼう！エコ研修会

平成30年1月19日(金) 13:30～15:30 所 鳥取市人権交流プラザ ☎ 家庭でできる生ごみの減量・堆肥化方法「段ボールコンポスト」など、4R・食品ロスについて学びます。 ※要申込み  
平成30年1月12日(金)まで  
☎ 本庁舎生活環境課  
☎ 0857-20-3218  
☎ 0857-20-3045  
☎ kankyo@city.tottori.jp



### 新年市民合同祝賀会

平成30年1月4日(木) 12:00～13:30 所 ホテルニューオータニ鳥取(今町二丁目) 料 1500円(申込み時に支払い) ☎ 12月1日(金)～14日(木)の間に、本庁舎総合案内、駅南庁舎総合窓口、本庁舎総務課、各総合支所地域振興課のいずれかまで  
☎ 本庁舎総務課  
☎ 0857-20-3102  
☎ 0857-20-3040

### 学校給食レシピ vol.19

#### とっとりっ子の「いただきます！」

12月19日食育の日★「ふるさと鳥取お宝」献立★  
毎月19日食育の日に合わせて、地域で育まれた食材を献立に取り入れ、児童生徒へその地域の産物のすばらしさや、風土・食文化を伝えています。

☎ 第二庁舎学校保健給食課 ☎ 0857-20-3372 ☎ 0857-29-0824



●鹿野学校給食センター 親がにのみそ汁

給食メニュー  
・わかめご飯  
・はたはたのから揚げ  
・牛乳  
・おからの炒り煮  
★親がにのみそ汁

【栄養士-ロメロ】  
鳥取の冬の味覚と言えば、かにです。親がににはズワイガニのメスで、鳥取では昔からかに汁にして食べられてきました。おなかに外子、こうらの中に内子をかかえていて、うま味のあるだしがしっかりと出ます。

鳥取港で多く水揚げされている、今が旬の「親がに」を使用したレシピを紹介します。

なっしちゃん TORI きゅうちゃん

●材 料(4人分)●

|      |         |
|------|---------|
| 親がに  | 100g    |
| だいこん | 120g    |
| はくさい | 80g     |
| 白ねぎ  | 20g     |
| みそ   | 40g     |
| 水    | 600cc程度 |

- ① だいこんはいちょう切り、はくさいは2センチ幅、白ねぎは小口切り、親がににはきれいに洗って食べやすい大きさに切り分けます。
- ② 鍋に水と親がにを入れ火にかけます。沸騰したらあくをとり、だいこん、はくさいの順に入れて煮ます。
- ③ 食材がやわらかくなったら、みそで調味します。
- ④ 最後に白ねぎを入れて仕上げます。

1人分 栄養価  
エネルギー 43kcal  
タンパク質 4.5g  
脂質 0.7g  
食塩 1.4g