

保険 総研 トヨビ

2020 vol.27

新元号

イメージキャラクター
SOKEN君

株式会社 保険総合研究所。

特別企画 新春対談

辻本 龍晃 株式会社ルビー 代表取締役

清岡 義教 株式会社保険総合研究所 代表取締役

目指すは、“感動”を届ける唯一無二なサービスカンパニー 「コア・バリュー」を軸に パートナーと共に学び、成長し、喜び合える企業へ

清岡：奈良でクリーニングといえば、圧倒的な知名度を誇る「ルビー」さんではないでしょうか。今や近畿圏で約300店舗を経営され、日本でも5本の指に入る企業に成長されています。お父様から受け継いだ古き良きものを残しながら、経営革新に果敢に挑まれている姿は、同じ経営者として非常に刺激を受けます。

辻本：ありがとうございます。当社はクリーニングの会社ですが、クリーニングをただするのではなく、クリーニングを通してお客様に“感動”を届けるサービスカンパニーでありたいと思っています。

清岡：それは、クリーニングに出したものが綺麗になる喜びとは別に、お客様に“感動”していただけるようなサービスを提供するということでしょうか？

辻本：その通りです。綺麗に仕上げてお返しするのは当たり前、ルビーではさらに、パートナー（※1）一人ひとりが独自に考えた心こもったサービスをプラスすることで、“感動”をお届けしようとみんな頑張っています。サービスの内容はスタッフ任せでいるので、マニュアルもないんですよ。

清岡：だからこそ、「コア・バリュー」を柱とした社員共育（教育）を重視されているんですね。

辻本：そうなんです。サービスの在り方や働きかたを含め多様性を認め活かすためにも、組織としてのしっかりとした軸は無くならないよう、「コア・バリュー」という共通の価値観を1200名のパートナー全員と共有しています。このコア・バリューがあることで、パートナーたちの自由で個性豊かな発想や行動を信頼し、任せることができるんです。

清岡：なるほど。実は弊社も「安心・信頼・感動をお届けできる会社であり続けた奈良は宣伝ベタなだけ

本当は、ものすごいポテンシャルを秘めている

対談の完全版は、保険総研ホームページで▶ www.hokensoken.com/

清岡：今後は宅配クリーニングにも力を入れていかれるとか。

辻本：冬物を春にお預かりして、冬前にお返しする保管サービスを4月に始めました。当初、年間3000名ほどのお客様の獲得を目指していましたが、半年で達成できました。最近はじめた月額制のクリーニングサービス（※同封チラシ参照）も早々に枠が埋まりそうです。

清岡：すばらしい！

辻本：宅配という形だからこそ、コア・バリューがある当社のプラスαのサービスが活きてくると思っています。実際、自動的にお詫びのお手紙を直筆で書いたパートナーもいますし、逆にお客様からお礼のお手紙をいただいたパートナーがいるなど、心の通ったやり取りが生まれています。気持ちのこもったあたたかなサービスは、必ず人から人へと伝わります。宅配クリーニングは、まさに今までやってきたことの集大成だと言えますね。

清岡：しかも、日本全国のお客様を相手に奈良という土地に新たな雇用を生み出す大きな可能性を秘めた事業ではないでしょうか。

辻本：私は、奈良が好きだから奈良で働きたいと思っている人と一緒に事がしたいんですね。宅配クリーニングであれば、全国から奈良に仕事を持ちこむことができる、奈良の発展に貢献することができると思うんです。

清岡：分かります。私も奈良に本社がありながら大阪や東京に事務所を置いているのは、新しい文化の人と出会うことで学んだことを奈良に持ち帰って、奈良の企業さんや働く社員さんに伝えることによって、いい効果をもたらしたいからなんです。

辻本：まさに同じ気持ちですね。奈良って歴史もあり、いい会社も実は多いのに宣伝ベタじゃないですか。そういう会社が本気で声を上げて行くと、会社が元気になって、そこに雇用が生まれて、果ては奈良自体が元気になるすごいポテンシャルを秘めた県だと思うので、私たちと一緒に頑張っていきましょう。

辻本：いかに“感動”を届けるか、清岡さんとはいつもお会いした時に熱く語り合っていますよね。例え最初は小さな「ありがとうございます」としても、やがて大きな「ありがとうございます」が生まれてそれが“感動”に繋がり、結果、唯一無二な企業になると確信しています。

清岡：いやあ、本当に辻本さんとお話しすると、学びになり、刺激になります。こういう関係をずっと続けていきたいですね。

辻本：もう学びがないからと見捨てられんように頑張ります（笑）。

清岡：いいえ（笑）。これからも色々な人を巻き込みながら、魅力ある奈良を語り合う機会をつくりていきましょう。今日は楽しいお話をありがとうございました。

辻本：こちらこそありがとうございました。

※1 ルビーでは、スタッフ全員のことを心を込めてパートナーと呼んでいる。

い。」と、経営理念に“感動”を掲げています。保険もクリーニングと同じで、何かが起こった時にしっかりと対応させていただくことは当たり前なんですね。その前にお客様のニーズやリスクに合わせた保険設計の段階でいかに的確なプランをご提案できるかが腕の見せどころなんです。弊社は保険代理店としては珍しく昔からチームでお客様を守る文化があるので、チームだからこそ相乗効果で感動を生み出したと思っています。

辻本：いかに“感動”を届けるか、清岡さんとはいつもお会いした時に熱く語り合っていますよね。例え最初は小さな「ありがとうございます」としても、やがて大きな「ありがとうございます」が生まれてそれが“感動”に繋がり、結果、唯一無二な企業になると確信しています。

清岡：いやあ、本当に辻本さんとお話しすると、学びになり、刺激になります。こういう関係をずっと続けていきたいですね。

辻本：もう学びがないからと見捨てられんように頑張ります（笑）。

清岡：いいえ（笑）。これからも色々な人を巻き込みながら、魅力ある奈良を語り合う機会をつくりていきましょう。今日は楽しいお話をありがとうございました。

辻本：こちらこそありがとうございました。

※1 ルビーでは、スタッフ全員のことを心を込めてパートナーと呼んでいる。

まずは、パートナーたちの幸せありき
顧客満足度はその結果として上がることが大事

清岡：私は、辻本さんのパートナーに対する思いにいつも感動するんです。教育ではなく、「共育」という言葉を使われているところにも愛を感じます。

辻本：こちらこそありがとうございました。

※1 ルビーでは、スタッフ全員のことを心を込めてパートナーと呼んでいる。

辻本：コア・バリューをつくったのも、決して売上げが目的ではないんですね。ルビーをただ働くだけの会社ではなく、人間性を磨ける「共育」の場にしたいんです。パートナーと共に自分自身も学び・成長し、圧倒的なサービス文化を築き上げていった結果、それが自分たちの喜びに変わった、そんな会社になりたいなあという思いではじめましたが、今まさに形になっていました。

清岡：素敵ですね。実際コア・バリューではどのようなことを掲げているのですか？

辻本：「素直になろう」「自分から始めよう」「思いやりを育てよう」「信頼される人になろう」「自分を磨き続けよう」「【ぶらす♥One】のサービスで～感動を届ける～」の6つですね。週に一度コア・バリュー朝礼があるのですが、その週に特に意識して取り組むコア・バリューを選んで、そのコア・バリューに対してどのような行動を意識的に行っていくのか、お互いが宣言し合って有言実行していく場にしています。

奈良は宣伝ベタなだけ
本当は、ものすごいポテンシャルを秘めている

対談の完全版は、保険総研ホームページで▶ www.hokensoken.com/



保険総研ニュース

働き方改革推進中！

保険総研研究所では、オフィスのフリーAdress化やWi-Fiの導入等、働きやすい環境づくりを行っています。また、IT活用により業務効率を上げる等、お客様により良いサービスをご提供させていただるために働き方改革に対応した施策を推進しております。



ボランティア奨励制度を導入！

8/4に開催されたスペシャルオリンピックス日本・大阪 近畿ブロック競技大会のボランティアに参加しました！弊社では、CSR活動を通じて人脈を広げること、多様性をもったスタッフを育む機会を提供するため、積極的にボランティア活動の参加を推進しており、本年度よりボランティア奨励制度を導入いたしました。奈良マラソンのボランティア活動にも毎年参加しております！



新しい仲間がふえました

千葉 寿子 好きな言葉：桜梅桃季 趣味：ハイキング

10月に入社しました管理部門の千葉と申します。皆様に安心・信頼・感動をお届けするサポートに努めてまいります。よろしくお願いいたします。

山本 寛仁 好きな言葉：日々是好日 趣味：ランニング

10月に入社致しました企業営業課の山本と申します。「一期一会」を大切に、長く深くお取引を頂けるよう「歩歩是道場」の気持ちで真摯にご対応させて頂けるよう努力して参ります。よろしくお願い致します。

保険総研は、
『パンビシャス奈良、奈良クラブを応援しています！』

総研クッキング たまちゃん流 本格タッカンマリ

所要時間 約150分

食材(4人分)

【スープ】	白ネギ	1本
鶏ガラ	煮したジャガイモ	2個
玉ネギ	春菊	1/2袋
青ネギ(緑芯)	周コショウ	適量
ショウガ	タケノコ	1個
むきニンニク	醤油	20g
料理酒	餅	5g
塩	水	1.5L
味噌	練りにんにく	5g
韓国唐辛子(粉末)	味噌かしし	10g
ニラ(1cmカット)	ニラ	20g
せせり	セリ	4本
※別添え:柚子ショウ		

作り方

1. 圧力鍋にスープの材料を全部入れる。
2. 強火で沸騰させ、中火で1~1.5時間煮込む。
3. 火を止めず鍋蓋を開け、骨や肉片を濁し、スープが白くなったら味見して火を止める。
4. スープをざるで濁しながら別の鍋に移す。
5. 取り分けて、タケノコと柚子ショウを添えて完成！

【スープ】
6. タケノコの材料を全てボウルに入れ混ぜ合わせる。
7. お肉に火が通ったら、斜め切りにした白ネギと煮たじゃがいもを入れ、2分ほど煮込む。
8. 火を止めて春菊を入れ、黒こうじを適量ふる。
9. 取り分けて、タケノコと柚子ショウを添えて完成！

【スープ】
1. 圧力鍋にスープの材料を全部入れる。

【タケノコ】
6. タケノコの材料を全てボウルに入れ混ぜ合わせる。

【スープ】
7. お肉に火が通ったら、斜め切りにした白ネギと煮たじゃがいもを入れ、2分ほど煮込む。

8. 火を止めて春菊を入れ、黒こうじを適量ふる。

9. 取り分けて、タケノコと柚子ショウを添えて完成！

【スープ】
5. 手羽元を半分にカットし、せせりと共に鍋に投入し、火をつける。中火で灰汁を取り除く。

【タケノコ】
6. タケノコの材料を全てボウルに入れ混ぜ合わせる。

【スープ】
7. お肉に火が通ったら、斜め切りにした白ネギと煮たじゃがいもを入れ、2分ほど煮込む。

8. 火を止めて春菊を入れ、黒こうじを適量ふる。

9. 取り分けて、タケノコと柚子ショウを添えて完成！

オーナー 玉井 哲雄
大阪・北堀江で2店といでの店舗から始めたおまちちゃん。今は梅田や渋谷にも出店する人気店です。お好み焼きはもちろん、豚やかな活気溢れる空間で鉄板焼きや鍋料理を楽しめます。

大阪・西区京町堀1-9-18 案(くめ)ビル1F
Tel/Fax 06-6448-0503(お・こ・の・み)
営業時間 9:00~翌1:00(L.O.翌0:30)
定休日 なし

ランチ営業が始まりました

HOKEN SOKEN
株式会社保険総合研究所。

本社 〒630-8014 奈良市四条大路2-2-12
電話 0742-33-2377(代) FAX 0742-35-3412
大阪 〒530-0001 大阪市北区梅田2-2-22 ハービスENTオフィス24F
電話 06-6760-7979
東京 〒108-0014 東京都港区芝5-20-7 グランドメゾン三田202
電話 03-6453-7207(代) FAX 03-6453-7208
京都 〒602-8157 京都市上京区千本通丸太町上る小山町876-2
電話 075-366-3516(代) FAX 075-366-3546

フリーダイヤル 0120-35-8755 フリーファックス 0120-35-8756
www.hokensoken.com [Facebook](#) 諸候更新中！

株式会社保険総合研究所(募集代理店)
※お客様の住所変更等がございましたらお申し出下さい。
又、「保険総研なび」の送付をご希望の方は弊社までお問い合わせ下さい。適切に対応させて顶きます。

ご存知でしたか? 保険の見直しには、勤め先の福利厚生制度の確認が必要!

実は! 保険は加入したら終わりではありません。

加入時は最良最適な内容であっても、時間が経ち年齢を重ねたり、生活状況が変わることで、保険の内容に過不足が生じる場合があります。

保険は毎月・毎年、相当な保険料を支払っているため、生活の変化に応じてご自身に最良最適かの確認が必要です。

何故なら保険が過剰であれば、長年に亘って浪費する事になり、また保険が不足していると、いざという時の保障が足らないという事になりかねないため、保険に加入されている方は、適宜保険の見直し・確認することをお勧めしています。

CHECK ご自身の勤め先の福利厚生も要確認!

保険を見直しする上で、確認する必要があるのが、勤め先の福利厚生制度です。

制度の中には、従業員の方が受け取れる保障もあります。

この内容をしっかり確認しておかないと、保障が不要(過剰)になってしまう事になるため、しっかり確認をしましょう。

学生から新社会人、お仕事の転職による環境の変化、起業による独立、勤めた勤務先を定年退職等環境の変化により、収支のバランスやご自身の社会保障制度も変わります。そのような変化の時は、是非保険クリニックにご相談ください。ご自身にあった内容をご提案させて頂きます。

まずはご相談ください!!

保険クリニック 奈良店・大阪梅田店へ
電話料 無料 0120-917-929

●駐車場完備 ●キッズルーム完備 ●完全個室制

*駐車場とキッズルームは保険クリニック奈良店のみとなります。

保険は入って終わり
じゃないんだね!



CHECK 勤務先の福利厚生ってどんなのがあるのか確認ポイント! カテゴリー別に下記のように分けて見てみましょう!

死亡保障 法定内補償 → 労災、厚生年金
福利厚生制度 → 総合福祉団体定期、業務災害保険

就業不能保障 法定内補償 → 労災、厚生年金、健康保険
福利厚生制度 → 長期障害所得補償保険[GLTD]

入院保障 法定内補償 → 労災、健康保険
福利厚生制度 → 団体医療保険、病気入院治療実費保険

老後資金 法定内補償 → 厚生年金
福利厚生制度 → 中退共、401K、各種生命保険など



保障をご確認頂くことによって、
「将来(今後)」の支出を抑える
きっかけとなります。
お気軽にご相談下さいね!

保険クリニック 奈良店・大阪梅田店へ
電話料 無料 0120-917-929

●駐車場完備 ●キッズルーム完備 ●完全個室制

*駐車場とキッズルームは保険クリニック奈良店のみとなります。

藤原 伸次 小島 大亮

自転車の保険加入義務化が各地で進んでいます!

奈良県では 自転車の保険加入が条例で義務づけられることに

自転車保険をめぐっては、利用者が事故で高額な賠償金を請求されるケースもあるため、加入義務化の動きが各地で進んでおり、奈良県では、令和元年10月15日付けで「奈良県自転車の安全で適正な利用の促進に関する条例」が公布されました。この条例により、令和2年4月1日より、奈良県では自転車保険の加入が義務化となります。

近年、自転車事故による高額賠償事故が発生しています。
賠償命令額 約9500万円
小学生の児童が自転車で坂を下っている際に女性と衝突。
被害者は寝たきりの状態となった。(神戸地裁2013年7月4日判決)



自転車利用者のリスクに備える保険を取り扱っております!

ネットde保険@さいくる 手軽に入る自転車向け保険「ネットde保険@さいくる」(GKケガの保険 パーソナル総合傷害保険(交通傷害型))ができました!「ご自身のケガの補償」に加え「他人に対する賠償責任」がセット!

▷ @さいくる 3つの特徴

- 1 事故の相手に対する賠償責任を最大3億円まで補償します!
加害者となり、損害賠償責任を負った場合の補償です。
- 2 保険会社による示談交渉サービス付きなので安心!
自転車やその他日常生活中の届け事故について、被保険者のために示談交渉を行うサービスです。
- 3 自転車事故の他、交通事故によるご自身のケガも補償!

www.hokensoken.com

保険総合研究所ホームページ 保険総研 検索

引受保険会社:三井住友海上

上記は「ネットde保険@さいくる」の特徴を説明したものです。保険料、補償内容、ご加入条件等の詳細はご契約手続き画面をご確認ください。

詳しく述べてお問い合わせください。
下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

電話料 無料 0120-35-8755

NEKAN-SOKEN

スタッフ

B19-200405/2020.11.15

知る人ぞ知る隠れ家を総研なびでこっそりご紹介! 隠れ家レストラン特集!

cervo bianco

—チエルヴォピアンコ—

奈良の食材にこだわったピザとジェラートを楽しむ!
2018年6月、イタリア語で白い鹿の意の店名でOPENされたのがこちら。江戸時代の建物をリノベーションされた店内は明るくモダンで、大谷石を使用した石窯で焼かれるピザや店舗内で作られる出来立てジェラートは女性客を中心に大変話題となっています。四季折々の奈良の食材を使うことにこだわり、近隣の牧場や農場から仕入れた新鮮な食材を使っていて嬉しいですね。"ならまち"でぜひ立ち寄りたいレストランがまた1つ増えました!

cervo bianco

〒630-8336 奈良市高御門町7 TEL/0742-31-1042
営業時間/11:00-17:00(不定休)※ご予約頂いた場合のみ17:00-22:00の営業可能
定休日/不定休 *年末年始は12/31/1がお休みの予定 HP/<https://cervo-bianco.business.site/>

Alcyone

—アルキオーネ—

学園前、小さいけれど光輝くレストラン。
すばる座を構成する星の中で、太陽の500倍の光度を持つとされる星の名前を掲げ3年前にオープンされたレストランがこちら。イタリアンやフレンチを長年経験されたシェフが生み出す、西洋料理をベースにしながらも、あえてジャーリーをうたわいい料理の数々はとってもクリエイティブだけど遊び心も満載で、すぐにハートを掴まれそう。年配のお客様が多いことに配慮され、「しつこなく優しい味になるよう気をつけている」との言葉を聞くと、自分だけの秘密の隠れ家にしてしまいたいと思う方続出ですね。

Alcyone

〒631-0021 奈良市鶴舞東町2-26 サンクレインビル1F 完全予約制 *毎日10時までご連絡いただければランチも可
TEL/0742-93-4664 営業時間/11:30-15:00(13:00最終入店)、18:00-22:00(21:00最終入店)
*年末年始は12/30/1がお休みの予定です。 HP/<http://alcyone-nara.com/> 定休日/月曜日・第1火曜日

CAFE&BAR Takezono

—タケゾー—

70余年を受け継ぐ、JR芦屋駅北側改札すぐ、最上階の隠れ家。
CAFE&BAR Takezonoは、昭和21年創業の老舗精肉店を母体とするホテル竹園芦屋の9Fにあるカフェ＆バーです。昼は六甲の風景、夜は芦屋の夜景を眺めながら、サイフォンで淹れた珈琲や様々な銘酒が楽しめます。アンリ・シャルパンティエのケーキをはじめとする各種デザート、數々のエビソードが残っている「竹園特選黒毛和牛カレー（野球カレー）」や「竹園特選黒毛和牛あまから牛丼」などフードも充実。優雅な隠れ家タイムを満喫できそうですね!

CAFE&BAR Takezono

〒659-0092 芦屋市大原町10-1
TEL/079-61-8488 営業時間/カフェタイム11:30-17:30 (バータイム)17:00-23:30 (L.O.23:00)
定休日/火曜日/バータイム (天候の可能性があるためお問い合わせ下さい) HP/https://takezono.co.jp/cafe_bar/

Garden Cafe & Bar

—ガーデン—

猿沢池からほど近く、興福寺や若草山が望める極上テラスあり隠れ家。
塊肉を使ったフライドステーキ、ブルーチーズディップをつけていただくバッファローラウンド、イギリスから取り寄せているイングリッシュソーセージ、肉厚のタラをを使ったフィッシュ&チップス、浅漬け仕掛けが嬉しいお漬け物サラダ、自分たちが食べたいものにこだわって提供するスタイルで、リピーターがどんどん増えているGarden。店主たちが手作りで造った店内は遊び心が満載で、さらに抜群のロケーションのテラスまで。ワインも180本程度あり、これぞ大人の遊び場兼隠れ家。土日のみランチ営業も嬉しいですね!

Garden Cafe & Bar

〒630-8374 奈良市今御門町26-2 NORIビル3F TEL/0742-42-9889
営業時間/18:00-23:00 (L.O.22:30)、10月のみランチ営業あり
HP/<https://www.facebook.com/GardenNaraBBQW/>
定休日/水曜日 *年末年始の営業はお問い合わせ下さい