



## 2022年の年頭にあたって

代表取締役 小池 修

皆さん明けましておめでとうございます。新年が希望に満ちた年となるよう心から願っています。昨年、一昨年と2年続けて「コロナ」で世界中が混乱する中、21年末にはデルタ株に置き換わってオミクロン株が世界中をふたたび震撼させています。

クレイブも昨年8月には、ある事業所でクラスターが発生し、多重感染の攻撃にさらされました。同じ事業所で働く仲間や派遣先企業の皆さまが、感染のリスクにさらされながらも協力して代務に当たってくださり急場をしのぐことが出来ました。心より感謝を申し上げます。

本年もコロナとの戦いは続くようです。感染することがないように、また感染を拡大することがないように各自しっかりと責任感をもって行動してほしいと思います。仕事は多くの人に係わり、それぞれが責任を持つことにより、企業の総合力となって成り立ちます。

一生懸命に行動すれば誰かは見ているし、何より自分が気持ちいいですね。

2022年も社員一人一人が、またスタッフの皆さまの一人一人が気持ちよく働ける環境づくりをサポートしてまいります。

今年の干支は「寅」。十二支といえば動物たちの競争が有名ですが、本来の「寅」は「動く」という意味で、春が来て草木が生ずる状態を表すそうです。厳しい冬を乗り越えて春の芽吹きは生命力に溢れ華々しい一年となることでしょう。



## 新年に当たり

専務取締役 池田 知恵子

第六波と言われる国内の感染拡大が、そして世界中の感染爆発が連日報道されていますが、この2022年中には、人類が総がかりでこの感染を収束させ、将来に希望を見いだせる年になるようにと期待したいものです。

そのためにも今までも勝る、節度ある生活と、人への思いやりと、今があることへの感謝とを忘れずに進みましょう。

春は柔らかく美しい桜が咲きますように、夏は空が晴れ渡り災害のない季節でありますように、秋には豊かな実りがありますように、冬には温かいストーブを囲んだ皆さんに笑顔がはじけますように。

スタッフの皆さん、お取引先様の皆さん、社員の皆がそれぞれに思い描く2022年に近づけるよう私も精一杯応援してまいります。本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。



## 特集

### 自 転車保険は入らないといけないの？

「自転車だから大きな事故にならない」と軽視するのは非常に危険！たとえ子どもでも重大事故の加害者になり得ます。

自転車事故により賠償金が高額となる事例が後を絶たず、東京都、埼玉県、神奈川県などで自転車を運転する場合は条例により保険の加入が義務付けられています。

過去には**1億円近い賠償金**の支払い命令が出されたケースも!?

#### CHECK

◎自転車保険の加入状況を確認しましょう

▶自動車保険やクレジットカードなどの

付帯サービスに自転車保険が含まれている場合があります。

◎自転車に乗る頻度が高い人はロードサービス付きがオススメ

▶自転車事故の時だけでなくパンクなど困った時にも対応！

◎家族も自転車に乗る場合は家族型のプランもオススメ

▶1人当たりの保険料がお得になります。

(保険会社により異なります)

例) ひと月139円～のリーズナブルなプランもあります

月額	約139円
補償	1億円

※保険料をできるかぎり抑えておきたい方向けのプランです。

身近な事故だからこそ、  
“もしも”にしっかり備えましょう！



スタッフおすすめ

# お昼ごはん特集

HAPPY 😊

## 炭火焼チキン弁当

お肉のボリュームですっしり。お肉の種類も様々で、他にも干物、漬け魚、揚げ物等お弁当の種類がとにかく豊富！



住所：東京都葛飾区立石6-20-8  
定休日：土曜日

## ▶▶ おべんとうキッチン（葛飾区）

葛飾区のテイクアウト専門店

## ▶▶ ポポチキン（墨田区）

韓国式フライドチキンのお店

住所：墨田区業平1-13-1  
住建第8ハイブレース102  
定休日：なし



Gimbap !

キンパチキン弁当  
カリカリで美味しい  
ボリュームたっぷり！

## 焼き餃子

厚めの皮とずんぐりとしたフォルムが特徴

カリッとモチッとした独特の歯ごたえ



住所：東京都葛飾区西亀有4-11-15  
定休日：水曜日（祝日の場合は翌日）

## ▶▶ ホワイト餃子亀有支店（葛飾区）

江戸川区・板橋区・三郷市にも店舗あり

## （台東区）

## ▶▶ 江戸前煮干中華そば きみはん総本店

つけめんTETSU系列店

梅香る煮干しつけ麺

味玉トッピング・半チャーハンセット



麺の中に梅を練り込んだ特製麺  
煮干しがツツリ！

住所：東京都台東区根岸3-3-18  
定休日：無休

スタッフさん手作り♪



母国の定番ランチ♪

左から

- ◆ほうれん草炒め
- ◆じゃが芋とグリーンピース和え
- ◆チキン炒め

## チャトニ（つけダレ）

つけダレ・ソースのような味に変化を加える役割。ハーブや野菜、ナッツなどを使って作る。基本的に辛い。



## マショウラ（大豆等の乾物）

食感が高野豆腐と油揚げとお麩を混ぜたような感じ。素材そのままの味なので好みで味付けする。基本は辛くして食べる。

## チリ（非常に辛い丸い唐辛子）

非常に珍しいとうがらし。サイズはさくらんぼ位。ネパールでは体に良いとされ、辛いけど胃に優しい。免疫力アップ食材。

皆さんからの美味しいグルメ情報もぜひお待ちしております！  
クレイブの公式Instagramにアップされるかも！？



クレイブ公式 Instagram  
フォローよろしくお願いします！  
crave\_official115

