

つねに時代の先へ新技術と新発想でお応えいたします!



感謝の「ひとコマ」

社員一同

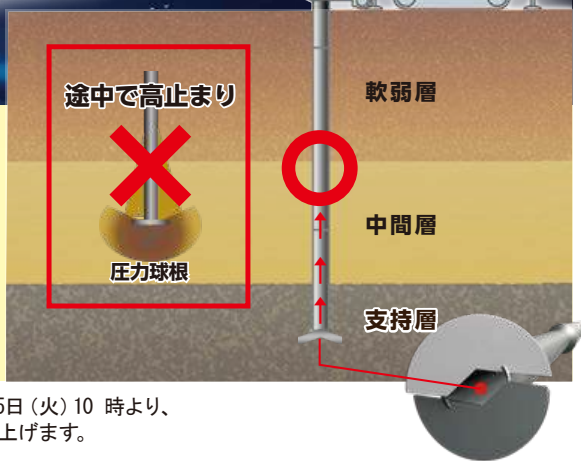
ございました

ありがとうございます

今年も一年 本当に

貫入性(支持層へ未到達による空転・高止まり)の問題 **一杭入魂!**

一般的に先端羽根付鋼管杭は地面に直接、回転圧入力を加え貫入させていきますが、その過程で杭の先端地盤に「圧力球根」と呼ばれる圧密された球根のような土の塊ができます。これは支持層到達時の完成杭においては重要な役割を果たすものの、施工途中では杭の貫入を阻害する要因の一つとなり、支持層未到達による高止まり等の施工不良を招く原因とされております。e-pile next工法は、これら現象を抑制するために、杭先端に設けた二枚の拡翼羽根と杭内部への排土機構となる**菱形切削孔**とで、スムーズ且つ確実な支持層への貫入施工を実現しております。



年末年始休業期間: 2020年12月30日(水)~2020年1月4日(月)迄 新年の業務開始日: 2021年1月5日(火)10時より、
平常通り営業させていただきます。 ※2021年も変わらぬお引き立てのほど何卒よろしくお願い申し上げます。

国土交通省大臣認定工法

登録番号: KT-160071-A

国土交通大臣認定
TACP-0483 砂質地盤(硬質地盤含む)
TACP-0484 粘土質地盤

日本建築センター 基礎評定(引抜支持力)
BCJ評定-FD0540-01 砂質地盤
BCJ評定-FD0541-01 硬質地盤
BCJ評定-FD0542-01 粘土質地盤

日本環境協会
エコマーク認定 08 131022号

全ての鍵は杭先端にあり

公共土木・公共建築での活用拡大
国土交通省「NETIS」

■ 全ての鍵は杭先端にあり

杭基礎は建物荷重を支持地盤へ伝達させる最も重要な役割であり、故に、杭先端拡翼部の貫入(掘削)性、変位・変形・破断などを発生させない高い性能が要求されます。

■ 貫入性の問題を・・・「**菱型穴**」により解決しました。

■ 拡翼変形の問題を・・・「**特殊部**」により解決しました。

■ コストの問題を・・・「**自社施工**」により解決しました。

■ 高力構造/拡翼断面図

■ FEM解析図

建築・土木・鉄道、さまざまな場面で活躍しております。

e-pile 検索

持続化給付金制度の申請期日に関するお知らせ

持続化給付金制度の概要

新型コロナウイルス感染症の拡大により、特に大きな影響を受けている事業者に対して、事業の継続を支え、再起の糧となる事業全般に広く使える給付金を支給します。
農業、漁業、製造業、飲食業、小売業、作家・俳優業など幅広い業種で、法人・個人の方が対象となります。

給付額

中堅・中小企業・小規模事業者 上限200万円
フリーランスを含む個人事業者 上限100万円
ただし、昨年1年間の売上からの減少分を上限とします。

給付額計算方法

(前年の総売上(事業収入)-(前年同月比▲50%月の売上×12カ月))

持続化給付金の申請の期日は
令和3年1月15日(金)となります。

本制度の活用をご検討ください。
※一度給付を受けた方は、再度給付申請することができません。
※詳細は、申請要領等をご確認ください

持続化給付金事業コールセンター
☎0120-279-292
受付時間: 8時30分~19時00分
(土曜日を除く日曜~金曜日)。

9月1日以降に新規申請される方へ
【中小法人・個人事業者のみの対象】
持続化給付金
10万円から200万円まで

無上が優待率は50%以上減っている事業者の方は、事業の継続を
下支えし、事業全般に広く使える給付金を申請できます。
申請は12月15日(金)までです。申請期間満了後は、申請受付終了となります。
申請は、申請要領等をご確認ください。

申請額: 中小企業 上限200万円 個人事業者 上限100万円
申請期間: 令和3年1月15日(金)まで

申請方法:
申請は、申請要領等をご確認ください。
申請は、申請要領等をご確認ください。
申請は、申請要領等をご確認ください。

申請先: 持続化給付金申請窓口
☎0120-279-292 ☎03-6832-6631
※持続化給付金を受けた詐欺にご注意ください!

持続化給付金の申請手続き方法

申請の準備(申請前)

申請の受付(申請中)

申請の完了(申請後)

申請のキャンセル

申請の再申請

申請の再審査

申請の再申請

申請の再審査

申請の再申請

申請の再審査

※詳細は経済産業省のホームページをご覧ください。

ワンポイント健康コラム 冬を健康的に乗り切るポイント



「低温、乾燥」に傾く冬期は、ウイルス性の風邪様疾患が増え、体調を崩しがちです。
寒さを緩和するための暖房の稼働や衣類の調整。
体温を維持するために消費カロリーが増す生理的事情。
年末年始などのイベントで増加する飲食の機会なども、
健康を整えるうえでネックになりやすいといえるでしょう。
今回は、冬を健康的に乗り切る3つのポイントと対策をご紹介します。

ポイント1) 感染症の予防

感染症の主な経路は、感染した人の咳やくしゃみの飛沫に含まれる病原体を吸い込む「飛沫感染」、乾燥して小さな粒子となって漂っている病原体を離れた場所で吸い込む「空気感染」、タオルやドアノブ、電車のつり革、嘔吐物などに触れた手を介して口や鼻から侵入する「接触感染」です。
口内細菌をうがいや減らすことや、こまめな石けん手洗いなど日常生活での対策が重要です。

ポイント2) 環境の調整

冬は冷たく乾いた空気と暖房の影響で乾燥しがちです。乾燥すると、鼻や喉の粘膜も抵抗力が低下、咳やくしゃみで飛散したウイルスがいつまでも空中に舞い、風邪やインフルエンザに感染しやすくなります。
また、体が冷えると免疫力が低下します。抵抗力が弱い高齢者や子どもがいるご家庭では、冬場は特に空気環境に気をつけましょう。

ポイント3) 食事と運動

暴饮暴食しやすい忘年会や新年会。クリスマスやお正月とイベントが重なり、冬場はカロリーオーバーになりがちです。
通常より運動量も減り、冬太りしやすくなります。
夜20時以降は飲食をしない。身体を冷やさない。起きぬけに走らないなど、慣れないことを新しく「やる」より、いくつか「やらない」ことを決めてみるのも一つの健康維持方法になります。

体も心も温まるおすすめ時短レシピ

〜めんつゆで簡単! ほっこり具だくさんスープ〜

材料 (2人分) 調理時間:10分 ※お好みのお野菜でも◎
白菜 2~3枚
長ねぎ 1/2本
しいたけ 2個
えのき 1/3袋
たまねぎ 1/4個
卵 1個

[A] 水 200ml
[A] めんつゆ 大3.5
[B] 片栗粉 大1
[B] 水 大2



1.白菜はざく切り、しいたけとたまねぎは薄切り、長ねぎとえのきは2センチ幅に切り、卵は溶いておく。
2.鍋に[A]と白菜、しいたけ、たまねぎ、長ねぎ、えのきを入れて煮込む。白菜が柔らかくなったら合わせた[B]を入れとろみをつける。最後に卵を回し入れ、お好みの固さになれば完成です。

手洗いうがいは定番ですが、こまめな水分補給も忘れず!
体を内側から潤すことで、冬の風邪予防をしましょう。

生活習慣を意識し免疫力を高め、心身ともに健やかに、冬を乗り越えませんか?



経理マンが行く



今年も残り1ヶ月となりました。様々なGo To キャンペーンがどれだけ経済効果を発揮出来るか判りませんが、年末年始の旅行は一人一人の責任において行動したいですね。
さて、今回は「昆虫食」の話です。昆虫食とは、文字通り昆虫を食べることですが、日本でも大正時代にハチ、カミキリムシ、カイコなど50種類以上の昆虫が日常的に食べられていたという記録もあるくらい昆虫を食べる文化がありました。今でも地域によっては蜂の子などが食されています。意外とデパートでもイナゴの佃煮は高価で売られています。しかし近頃この昆虫をハリウッド女優が食べ始めるなどして、世界で注目を集め始めています。なぜ昆虫食が注目されているのでしょうか。そのきっかけになったのは国連食糧農業機関(以下、FAO)が2013年に出したレポートです。そのレポートでは「今後、昆虫食が食料・飼料になり得る」というものでした。その内容は「現在、世界では健康的な食事を経済的に入手できない人々が約30億人存在する。持続可能な方法で、栄養のある食べ物に皆がアクセスできるようにするために、これまで通りの食料の生産方法、食事の仕方等の転換を追求すべきである。昆虫は、安価に入手できる食材の一つとして、既にアジアやアフリカ、ラテンアメリカを中心とした人々の食事の一部となっており、今後私たちが環境面でも健康面でも、そして経済面でも持続可能な食のあり方を追求する上で、一つの有望な栄養源であると考えられる。」というものでした。つまりは、昆虫を食事の選択肢として考えようという事です。FAO調査によると、世界中で1900種以上の昆虫が食用として消費され、最も多く消費されている昆虫は甲虫(31%)、続いてイモムシ(18%)、ハチ、アリ(14%)、バッタ、イナゴ及びコオロギ(13%)です。メリットとしては、①地球環境に優しい...他の家畜と比較するとタンパク質1キロあたりの温室効果ガスの生産量が少なく、環境負荷が低い為②タンパク質などの栄養面が優れている...牛、鳥、豚とほぼ同等のタンパク質質量がある③生産・加工がしやすい...少ないエサで早く食べられる状態になる為、となっています。また、昆虫は生活廃棄物(食材、人間廃棄物、動物廃棄物、堆肥)をエサにすることができる為、本来は廃棄するものからタンパク質などを生産することができてしまうということからも、昆虫食は環境に優しいと言えるでしょう。また、不衛生な点について不安な声を上げるとFAOが次のようにはっきりと否定しています。「昆虫が他の食材のように衛生的な環境で扱われる限り、病気や寄生虫が人間に伝染された事例はない。」と。とは言え、調理する際には必ず「中心温度が75度以上で1分以上加熱」するようにした方が良いという注意事項もあります。でもさすがに昆虫を自分で調理するには形などの見た目が食欲を無くさせますね。ただ、地球を取り巻く環境は目まぐるしく変わっています。もしかすると、日本でも食材の選択肢として「昆虫」が普通に選ばれる日が来るかもしれません。ぜひチャレンジしてみたいという方は、昆虫食レストランや昆虫食自販機もあるようなので試してみてくださいいかがでしょうか。ちなみにですが、先日テレビでアナウンサーの方が食していたのは、コオロギチップとタガメサイダーでした。コオロギチップはかつばえびせん味の味で、タガメサイダーはメロンソーダ味。どちらも美味しかったと言っていましたので、不味くはなさそうです...