

BRAND NEW PRODUCTS - 新商品のご紹介 -

コルク柄クロスメニューブック



加工方法、クロス生地、内貼紙などが複数から選べるから、オリジナリティがアップ!



3種類のクロス生地から選べます
"箔押し加工"は、金、銀、白、黒、赤の5色の箔を用意しています
"インクジェット印刷"、名入れの位置は自由、サイズは10cm角以内です

オリジナリティ抜群のコルク柄のクロスメニューブック

「メニューブックの達人」より、「クロス生地メニューブック」の中から人気の4商品をピックアップしてリリース。今回は、その中から「コルク柄クロスメニューブック」を紹介します。コルク柄のクロス生地に、「箔押し加工」、「インクジェット印刷」、「ちょい盛り加工」の3つの表現が可能なオリジナリティあふれるメニューブックが製作可能。価格・サイズなど、詳細は Web サイトにて!

オリジナルメニューブックの製作から既製品の販売まで!

メニューブックの達人
menu book no tatsujin

メニューブックの達人 検索

https://menubook-tatsujin.com



押し撮リング vol.2



全6種セット
サイズは、台座:約W40×H40mm、リング:約W30×H30mm、スタンド:約W20×H35mm
コロボカフェのドリンクと一緒に!プロマイドをセットなど、楽しみ方は自由

“押し撮リング”第2弾!“かわいいハート型”がコンセプト

「押し活グッズの達人」から、人気の“押し撮リング”の第2弾が登場(「全6種セット」2400円・税込)が新登場。“かわいいハート型”をコンセプトに、押しカラー6色をラインナップしました。“押しネイルを魅せたい!”など、楽しみ方は様々。また、ランダムで1種購入できる「カプセルトイ/ランダム」も同時リリース(1個400円・税込 ※絵柄の選択不可)。詳細はWebサイトにて!

推したっ! あなたの押し活を応援!
“押しグッズ”をアップデート!
OSHIKATSU GOODS NO TATSUJIN “全6種セット”のページです▶▶▶
押し活グッズの達人 検索
https://oshi-tatsu.com



社長オススの 今月の1冊



組織不正はいつも正しい ソーシャル・アバランチを防ぐには

タイトルに釣られてジャケ買いした本ですが、この本が面白かったです。著者の中原氏は1987年生まれ立命館大学の准教授で、組織の不祥事を研究している稀有な専門家です。『組織不正は、いつでもどこでも起こりうる。なぜなら、組織不正とはいつも「正しい」という判断によって行われるのだ』という主張は、ここだけ読むと誤解を生む恐れがありますが、本書を読めば理解できます。実際に起こった自動車メーカーによる、燃費の不正、東芝の不正会計、製薬会社の品質不正、そして冤罪事件を細かな調査から「正しさ」について、考察していきます。この本で、読書会を企画したいと思いました。

BOOK DATA

光文社(出版)/中原 翔(著) /924円(税込)

組織不正はいつも正しい Amazon

検索



編集後記

ようやく涼しくなり、秋めいてきましたね。私が好きなプロ野球のペナントレースも大詰めとなり、寂しく感じます。ただ、BeBlockでは、先月は「海外事業チーム」の始動や3期目の「BeBlock アカデミ

ア」のスタートなどがあり、10月以降もますます盛り上がりそうです。皆さまに「元気な会社!」、「楽しそうな会社!」と感じていただけるよう、広報誌の誌面作りを心掛けてまいります。(広報:田淵)

■名古屋オフィス
愛知県名古屋市中村区名駅5-21-8 船入ビル2F-3F
TEL.052-446-5544(管理本部)

■東京オフィス
東京都品川区東五反田1-21-9 ウィスタリア東五反田ビル9F
TEL.03-6420-0896

■本社工場
愛知県名古屋市中村区植田南2-805
TEL.052-805-5611

■栄生工場/TIEZ studio
名古屋市西区栄生3-2-19

■植田工場
名古屋市天白区植田南2-1403

■植田第2工場(植田セカンド)
名古屋市天白区植田南2-1508

■植田第3工場(植田サード)
名古屋市天白区植田南2-1701

■名西工場
名古屋市中西区荒江町31-13

■梅が丘倉庫
名古屋市天白区梅が丘1-502

BeBlock
株式会社 BeBlock
www.beblock.co.jp

10 BeBlock News Letter vol.74

October 2024 2024年10月7日発行

USP

今期も、企業内大学の「BeBlockアカデミア」がスタートしました。私は「ファンベース」という講座を、1年通じて6講義担当します。改めて、ファンベースを体系立てて、講義にまとめていく過程の中で、学び直しをしているのが「USP」です。「USP」と聞いて、すぐに意味を理解できる人は、おそらくマーケティングを勉強したことのある人だと思います。「USP」とは、「Unique Selling Proposition」の略で、日本語では「独自のウリ」と翻訳され、マーケティングにおける「差別化戦略のベース」となる考え方になります。簡単に言えば、自社サービスまたは自社商品のセールスポイント、独自の強みのことです。



株式会社 BeBlock
代表取締役
松村 祐輔

この「USP」を提唱した人は、ロッサーリーブス(1910年-1984年)というコピーライターであり、広告代理店の経営者です。ロッサーリーブスが作った代表作で、「They melt in your mouth, not in your hand!」(原文)という、ある企業の「USP」があります。原文のままだとピンとこないかもしれませんが、日本語にすると、誰でも一度は聞いたことがあると思います。それは、M&M社のチョコレートの広告、「お口で溶けて、手に溶けない」という「USP」です。M&M社が、チョコレートにシュガー・コーティングを施したことで、夏の間でもチョコレートが溶ける心配もなく、1年を通しての販売が可能となりました。「チョコレートが手のひらではなく、口の中で溶ける」というのは、消費者に対して具体的な利益を約束し、他の競合製品と差別化したのです。当時のテレビCMをYouTubeで見つけたので、QRコードから見てみてください。英語がわからなくても、映像でUSPが伝わってきます。あれから80年以上の時を経て、今もなお、M&M社のチョコレートが世界中でファンを獲得し、売れ続けています。ここから何を学ぶかというと、M&M社と同じことはできないにしても、改めて「自社サービス、自社商品のUSPが、今のままでいいの?」、「見直すとしたら、どこか?」、それぞれのチームで議論していくことが必要だと感じました。アクリルグッズや缶バッジは、次々と競合が現れて、物価上昇の最中でも価格競争を起している一面もあります。新たな顧客を獲得し、ファン化していくには、競合他社と差別化する「USP」を磨きあげることが重要です。

M&M社のCMは
こちらからご覧ください



※QRコードは、株式会社デンソーウェブの登録商標です

MSP

独自のウリである「USP」が重要であることは理解できたと思いますが、一方で「USPはもう古い概念だ」という、アンチテーゼがあります。「USP」は、あくまで「顧客に対する利益は何か?」という顧客視点で、前提です。他者とのスペックの違いを出すことで、その商品の特長を押し出し、手にとってもらうことをねらった戦略です。しかし、顧客視点の商品スペックの差別化は、今や簡単に模倣できてしまう世の中です。つまり、「Unique」である部分は、すぐに追いつかれるわけです。

そこで、「USP」を進化させる形で出てきた概念の「MSP」があります。「S」と「P」は、「Selling Proposition」の略で変わりません。「M」は何かと言うと、「Me」です。「Me Selling Proposition」は、自分自身(自社サービス)のブランディングを高めることによって、ファンを集め、結果的に売上利益を拡大させていく概念になります。飛躍して例えるならば、「推される存在」になることだと思います。応援する人が、次々と集まってくるイメージです。「推される」ためには、自らのウリを発信して、「共感」と「ストーリー」が大事になってくると思います。今の時代、「MSP」も確かに重要だと思いました。「USP」と「MSP」について、所属するチームで議論してみると、新たな発見があるかもしれません。

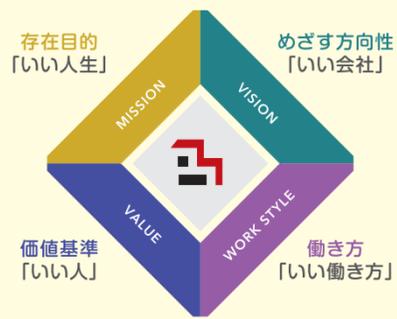
追伸、9月からランニングを再開しました。今年も残暑が厳しかったですが、ようやく秋らしくなり、走る環境も良くなりました。

今月の目標走行距離は120kmです。

第23期より、経営理念をアップデート！ 「VALUE」が“Think as a person -「人として」考える-”に！

8月3日に開催した「第23期 経営計画発表会」にて、アップデートされた経営理念が発表されました。今号では経営理念の主な変更点などをご紹介します。

ワークスタイル 新たに「WORK STYLE」を加え、4つの概念の総称に。さらに、「VALUE」も新しくなりました。



第23期(今年8月)より、BeBlockは経営理念をアップデート。これまで、MISSION(ミッション)・VISION(ビジョン)・VALUE(バリュー)の3つの概念の総称でしたが、今回新たに「WORK STYLE」(ワークスタイル)が加わり、4つの概念の総称となりました。これまでのバリュー“Design Work -仕事をデザインする-”をワークスタイルとし、新バリューとして“Think as a person -「人として」考える-”が誕生。さらに、ビジョンを“Sustainable Company”から“Sustainable Creative Company”とし、持続的成長に「創造」を加えました。また、ワークスタイルの“Design Work”の要素にも変更点があります(下記参照)。経営理念の詳しい解説は、BeBlockコーポレートサイトにて紹介していますので、ぜひご覧ください。社員の皆さんは、企業内大学「BeBlock アカデミア」の新講座“経営理念の超考察”(講師:専務)にて、学ぶことができます。社員一同、このバージョンアップされた経営理念を理解・共感し、実践していくことにより、お客様や協力会社様をはじめとした、私たちが関わる全ての皆様が「Well-being」であり続けることをめざしていきます。

経営理念は、上記4つの概念の総称に。4つの概念は、単独ではなく、相関関係のなかで成立しています。



<p>MISSION</p> <p>For Well-being 一人が幸せであり続けるために</p> <p>第18期(2019年8月)に誕生したミッション。今回、変更点はありません。</p>	<p>\Update/ VISION</p> <p>Sustainable Creative Company 一地域社会から愛される持続的成長創造企業であり続けるために</p> <p>“Sustainable Company”から“Sustainable Creative Company”へ。新たに「Creative」が加わりました。</p>	<p>\New/ VALUE</p> <p>Think as a person -「人として」を考える-</p> <p>このたび、新設された価値基準。今年初めに行われた「2030ビジョンキャンプ」で決定しました。前期までは、バリューとして掲げていました。</p>	<p>\New/ WORK STYLE</p> <p>Design Work -仕事をデザインする-</p> <p>4つめの概念として策定された「ワークスタイル」。</p>
--	--	---	--

ワークスタイルについて

「ワークスタイル」の“Design Work -仕事をデザインする-”のDesignのスペルには、「働き方」における、以下の6つの大切な要素が込められています。

D(Discover:発見する) **E**(Experience:経験する) **S**(Speed:加速する)
I(Innovate:革新する) **G**(Grateful:感謝する) **N**(Natural:自然に) ※Gは“Grow:成長する”から変更しました

次号は、同じく今期より掲げた中期経営計画“BeBlock 2030ビジョン”について、ご紹介する予定です



BeBlockの出来事や社内の様子をご紹介！
BeBlockの大きな社内行事から小さな出来事まで、
日々の様子をお伝えします

Topic トピック

8月、新設“海外事業チーム”が始動！ タイ・バンコクで開催された「バンコク日本博2024」に出展しました！

8月から始まった今期(第23期)より、新しく“海外事業チーム”が発足。さっそく、8/30～9/1に、タイのバンコクで開催された「バンコク日本博2024」に出展しました。同イベントは、タイの人々に日本の食・音楽・サブカルチャーなど、様々な日本の文化を紹介するイベントです。BeBlockからは、松村社長ほか、2名のチームメンバーが参加。ブースでは、“ライセンスチーム”が製作した人気作品のグッズを展示したほか、アンケートに回答していただいた方に、タイで人気のアニメ作品の缶バッジをカプセルトイを活用してプレゼントしました。開場直後から、BeBlockのブースに多くの方々にご来場くださり、参加したスタッフも手応えをつかんだ模様。ご来場くださいました皆さま、ありがとうございました。なお、“海外事業チーム”は、年内にも大きな動きがあるとのこと。皆さま、今後の“海外事業チーム”の取り組みにご注目ください！



「バンコク日本博2024」のHP

New Member 新入社員紹介

2024.04 新卒入社
ピンバッジ・刺繍チーム、名古屋セールスグループ(名古屋オフィス)
関屋 菜緒 Nao Sekiya



- Q. 入社前の会社や仕事のイメージは？**
A. 大好きなアニメに関わることでのお仕事。周りの方が、みんな優しく、雰囲気の良い職場という印象でした。
- Q. そのイメージは、入社して実際いかがでしたか？**
A. イメージは、そのままでした。質問のたびに、手を止めて話を聞いてくださる方が多く、毎日たくさん助けていただいています。
- Q. 現在の主な仕事内容は？**
A. お客様にお見積りのご提出や、納品までの管理などです。また、工場の方や協力会社さまへの手配業務を行っています。
- Q. 最後に抱負をひと言！**
A. 周りの方やお客様に「安心して任せられる」と思ってもらえるようになりたいです！

Gourmet おすすめグルメ 旅グルメ・大阪 編

今号は、71号(2024.07月号)に続き、“食の都”の大阪を代表する“粉もんグルメ”の一品を紹介！大阪は、本当に美味しいものが多いですね！



元祖たこ焼き

今回は、街の至るところにたこ焼き屋が並び大阪より、“たこ焼きの元祖”である「会津屋」の“元祖たこ焼き”(12個 700円・税込)を紹介。中がふわとろで、ダシの効いたたこ焼きは、何もつけなくても旨味がしっかり詰まっていて、とても美味です。ちなみに、たこ焼きのルーツは、肉・コンニャクなどを入れて焼いた「ラヂオ焼き」とのこと。そのほか、特製の“ミックスジュース”もオススメです。

勝手にグルメレポート

味	★★★★★	コスパ	★★★★★
量	★★★★★	スピード	★★★★★
接客	★★★★★	総評	★★★★★