

BRAND NEW PRODUCTS - 新商品のご紹介 -

フチなしアクリルスタンド

透明のフチがなくなるため、通常のアクスタよりも存在感のある仕上がり。
片面・両面印刷が選べて、さらに台座のデザインも自由なもの嬉しい限り！

両面印刷もOK！
表現の幅が広がります！

人気のアクスタが、フチまで印刷可能に！

「アクリルグッズの達人」より、「フチなしアクリルスタンド」をリリース。アクスタといえば、2mm程度の透明のフチがあるものが定番ですが、本商品はフチまで印刷した仕様で、存在感のある仕上がりに！また、両面印刷にも対応のほか、台座のデザインが自由なものも魅力のひとつです。データの制作方法など、商品の詳細はWebサイトをご確認ください。

アクリルグッズの達人 オリジナルのアクリルグッズの専門店。最小1個～大ロットまで製作可能
アクリルグッズの達人 検索 <https://acryltatsujin.com>

推し撮リング 牛乳瓶Ver.

ラインナップは、右からいちご牛乳、MILK、メロン牛乳、ピーチ牛乳、コーヒー牛乳、フルーツ牛乳の全6種

お風呂上がりに「推し活」を楽しめるアイテムをリース！

温泉旅行や銭湯に！お風呂上がりに“推し活”を！

「推し活グッズの達人」の人気商品「推し撮リング」から「牛乳瓶Ver.」が新登場（全6種セット）3000円・税込）。その名の通り、牛乳瓶をコンセプトにしたデザインは、ポップでかわいい仕上がりです。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500円・税込）。温泉旅行や銭湯に、推しと一緒に推し撮りいかが？ 詳細はWebサイトにて。

推したつ！ あなたの推し活を応援！ “推しグッズ”をアップデート！
OSHIKATSU GOODS NO TATSUJIN
推し活グッズの達人 検索 <https://oshi-tatsu.com>

社長オススメの
今月の1冊

葬儀を終えて (新訳版)

アガサ作品の中でも、人気の高い推理小説です。初版は1953年に出版されていて、第二次世界大戦後のイギリスの雰囲気も漂ってきます。アガサ作品は登場人物が多くて、誰か把握するのが大変ですが、読み進めていくと、みんな怪しく思えてきて吸い込まれていく感覚が楽しいです。犯人の意外性もさることながら、その犯行の動機が秀逸で、見せ方が上手いです。もちろん、私もうまく騙されて犯人を当てることはできませんでした。日本の推理小説も好きですが、こうした昔の作品もいいですね。

BOOK DATA
早川書房(出版) / アガサ・クリスティー(著)、加賀山 卓朗(翻訳) / 1276円(税込)
葬儀を終えて Amazon 検索

編集後記

梅雨明けしたのは嬉しいですが、厳しい暑さが続いていますね。今号の特集は、6月に実施した、北海道の社員旅行を紹介させていただきました。写真メインの記事ですが、梅雨のない、快適な北海道でした。

スタッフ各々が社員旅行を満喫した様子が伝われば幸いです。さて、今月よりBeBlockは第24期に突入。今期も様々な出来事を紹介していきます。引き続き、ご愛読よろしくお願いします。（広報:田淵）

■名古屋オフィス ※電話番号が変わりました
愛知県名古屋市中村区名駅5-21-8 船入ビル2F・3F
TEL.052-898-2730(代表番号)

■東京オフィス ※電話番号が変わりました
東京都品川区西五反田2-7-12 五反田アレー5F
TEL.03-6693-7512

■本社工場 ※電話番号が変わりました
愛知県名古屋市天白区植田南2-805
TEL.052-898-2800

■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

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

■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
名古屋市中川区荒江町31-13

■梅が丘倉庫
名古屋市天白区梅が丘1-502

2025
8
August

BeBlock News Letter

Vol.84
2025年8月5日発行

► 人前で話そう

先月、社員の結婚式にご招待いただき、祝辞のスピーチをする機会がありました。結婚式のスピーチではミスが許されない場面です。そんな時でも私は原稿を用意せず、「だいたいこんな話をしようかな」と式場に向かう道中で考えるタイプです。そのため、原稿もメモもなく、会場の雰囲気を見ながら話す内容が変わることもあります。スピーチの後には、披露宴に出席されていた方々から「スピーチが素敵でした」とお褒めの言葉をいただくことが多いのですが、自分としては毎回、猛省しています。今回も、自分で点数をつけるとすれば70点くらいです。「あれを言い忘れたな…」、「もっとこういう表現ができたのでは？」と内省しながら乾杯するのが、ほぼルーティンになっています。

こうした祝辞の機会のほかにも、経営者の異業種交流会で話す機会もありますが、これまで一度も「100点だった」と思えたことはありません。しかし、毎回こうしたスピーチの場数をこなすことで、アウトプットのスキルが向上し、自分でつける得点も上がっている実感があります。要するに「質より量」の話で、野球に例えるなら、いかにバッターボックスに立つかです。

セールスの仕事をしていると、数人の前でプレゼンする機会がリアルでもオンラインでもあります。こうした場で経験を積み上げていくことは可能ですが、職種によっては人前で話す機会がまったくない人もいると思います。そうした人でも、人前で話す機会が「BeBlockアカデミア」にはあります。ほとんどの講座ではグループ討論があり、発表のチャンスがあります。このグループ発表が、「人前で話す」絶好の場です。うまくまとめようと思うよりも、討論内容を整理して、自分の意見を添えて話すこと。このことだけを意識して発表すれば、大きな失敗はありません。仮に失敗しても、それは大きな傷ではなく、むしろ学びのチャンスです。だからこそ、グループ発表では率先して立候補し、場数をこなすことで、だんだんと話せるようになっていきます。

私も以前は、人前で話すのがとても苦手でした。できれば避けたいと思っていた。でも、今ある程度人前で話せるようになったのは、話す機会をたくさん経験してきたからだと思います。ぜひ、人前で話すことにチャレンジしてみてください。毎回反省はしますが、成長のスピードは確実に上がります。

► AIと話そう

まずは、「BeBlockアカデミア」など、社内の空間で話すことから始めるのが良いと思います。それでも、「リアルで人前で話すのはどうしても無理」という方もいるかもしれません。そんな時は、今ではAIが練習相手になってくれます。

テーマを決めて、AI相手にスピーチをしてみるのも良い方法です。私自身の体験でも、生身の人と英会話を練習するよりも、AI相手の方が緊張感が大きく下がり、会話に集中できました。

さらに、AIはスピーチ内容を添削してくれます。「今のスピーチで改善点を教えてほしい」と依頼すれば、的確にフィードバックしてくれます。相手が誰であっても、アウトプットの場は自分を成長させる機会です。意識的に、こうしたアウトプットの場をつくっていきましょう。

追伸、ChocoZAPに入会しました。夏は外で走ることが無理ですので、涼しいところでランニングを再開しました。

先月は、トレッドミルで100km走りました。12月のホノルルマラソンに向けて、準備開始です。



株式会社 BeBlock
代表取締役
松村 祐輔

THIS MONTH'S FEATURE
今月の特集



BeBlock 社員旅行 in 北海道

2025.6.13-6.16

6月13日(金)～16日(月)、2年ぶりとなる社員旅行を実施。今回の行き先は北海道。
空港到着後、各グループがレンタカー・電車で目的地へ向かう、自律分散型で行いました。

14日に行われた懇親会以外は、自由行動。各々が観光名所を巡った様子を、写真で紹介します。



BeBlock NAVI

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



健康経営優良法人認定制度とは
2017年度より、地域の健康課題に即した取り組みや日本健康会議が進める健康増進の取り組みをもとに、特に優良な健康経営を実践している大企業や中小企業等の法人を顕彰する制度です。

NEW MEMBER 新入社員紹介

2024.08 入社 ライセンスチーム（東京オフィス勤務）

Kerensa ケレンサ

Q. 入社前の会社や仕事のイメージは？

A. オタク文化を大切にしていて、仕事と探し活を両立できる会社だと思っていました。

Q. そのイメージは、入社して実際にいかがでしたか？

A. 大人気コンテンツだけではなく、好きなコンテンツも企画できる環境です。もちろん、仕事と探し活も無理なく両立できています。

Q. 現在の主な仕事内容は？

A. 主に、クリエイティブ関連の業務を担当しています。また、海外出張や翻訳のお仕事もさせていただいている。

Q. 最後に抱負をひと言！

A. 「好き」の気持ちを大切にしながら、これからもファンの皆さんに楽しんでいただける企画を世界中に届けていきたいです。



LUNCH おすすめランチ



今日は、久々に東京オフィス編をお届け。以前から、ずっと気になっていた蕎麦店に行ってきました。店名からして、皆さんも気になるのではと思います！

TOKYO OFFICE 編

なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。
つけそば(中)

今日は、ついに通称“なぜ蕎麦”をご紹介。メニューはシンプルに“つけそば(中)(800円・税込)を注文しました。“真夏日は冷たく、さっぱりした蕎麦を食べたい！”でも、“夏バテ対策にパワーもつけたい！”、“ラー油の入った蕎麦つゆで楽しめる“つけそば”は、そんな願いを叶えてくれる一石二鳥のメニューです。ちなみに、五反田ではありませんが、系列店“カレーは飲み物。”のカレーもオススメですよ。

勝手にグルメレポート ※個人的評価です

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