

社員の「スキルアップ」

それが**会社の未来**を支える**鍵**

皆さん、社員のスキルアップについて考えたことはありますか？最近、「DX（デジタルトランスフォーメーション）」という言葉をよく耳にするかもしれません。簡単に言うと、ITを活用して業務を効率化し、企業を強くしていく動きのことです。また「生成AI」という言葉も見かけるでしょう。これらを自社経営に取り込めたら強い会社になります。しかし、実際にDXやAIに取り組むには、専門的な知識やスキルが必要です。

会社がITやAIに強くなるためには？

「じゃあ、ITやAIに強い社員を採用しよう！」と思っても、現実にはなかなか難しいものです。特に、中小企業にとっては、そうしたスキルを持つ人材はなかなか見つからないことも多いでしょう。

ではどうするか？実は、すでに会社にいる社員を育てることが重要なんです。つまり、リスキリング（再教育）です。いわば、デジタルの多能工化ですね。これまでの仕事に加え、デジタル技術の活用方法を学んでもらうことで、社内から「DX人材／AIリーダー」を育てることができるんです。

助成金利用でよりハードルが下がる

このリスキリング、国も助成金を用意して支援してくれています。社員の学び直しをサポートする制度がどんどん拡充されているので、これを活用しない手はありません。

社員の成長は、まさに会社の成長です。人を育てることで、会社の未来も強くしていくことができます。リスキリングを進めることは、人的資本を経営の柱とする「人的資本経営」にもつながります。自社でデジタルに強い社員が育てば、社内で解決できることが増え、より効率的な業務運営が可能になるでしょう。

リスキリング支援のためのセミナー開催中

当社では、そんなリスキリングを支援するための無料セミナーを開催しています。デジタル化に不安を感じている方や、これからの社員育成に関心がある方は、ぜひお気軽にご参加ください。新しい時代に対応するスキルを身につけ、会社とともに成長していくためのヒントがたくさん詰まっています！

セミナー情報はコチラ





長岡 善章

食欲の秋というけど、本当にダイエットに向きな秋ですね。おいしいもの考えると食べなくなっちゃうので、あまり考えないようにしようかと思えます。栗ご飯とかきのこ飯とか、食べたいなあ。あっ、やべっ！お腹すいてきた。



加藤 龍

伊豆の原木椎茸はほんと美味しいですよ！路店ものも好きですが、ハウス栽培の原木椎茸も美味いんですよ。傘を上にして焼いて、つゆをこぼさず少し醤油を垂らす。シンプルだけど、原木そのものの椎茸濃厚な味を楽しむにはこれが1番です。



青木 健

初秋から晩秋にかけ楽しみなのは果物ですね。果物の中でも特に【梨】と【葡萄】が好きなので、この時期は食後のデザートが楽しみです。外もだいぶ涼しくなってきたので、子どもと一緒に公園で食べる果物も格別です。



宮脇 明希

この時期になると色んなところから月見メニューが出てお財布の紐が緩くなります…。社会人になってからお月見メニューを食べるようになったのですがこんなに美味しいなんて！と初めて食べた時は感動しました！今年も終わってしまう前に沢山食べようと思います♪



西島 基弘

新米香る、良い季節になりましたね！今年も無事に我が家の稲刈りを終えることができました。糖質自主規制中のため朝食のみ白米を頂いている私にとって、一日で一番の楽しみです。ほっかほかの新米で頂く味噌汁と梅干しやシャケ。お腹空いたあ～



内野 光一郎

グルメでは無いですが、秋と言えば果物がおいしい季節ですね。私は柿とか梨が好きですが、ひところ昔よりは価格が上がっていて、買う時に悩むことがあります。この間山梨に行った時に、シャインマスカットが高いですが安く売っていて思わず買ってしまいました。毎日少しずつ食べていますが、もうすぐ終わってしまうので、別の果物を仕入れたいところです。



鈴木 啓文

秋のグルメ...野菜、果物、秋刀魚など美味しいものが沢山あります。中でも今年の我が家では葡萄にはまっています。シャインマスカットも以前に比べて安くなっているので嬉しいです。巨峰も好んで食べますが、デラウェアは食べ出したらカウチポテトの様には止まらない今日この頃です。



春野 輝

秋と言えばやはり芋かなと。特にパッと思い浮かべるのは石焼き芋。スーパーの一角で売っている物はあれ石焼き芋の括りで良いんですかね。ちらっと見るたびに手を出そうか逡巡して、結局まあいいかで買わなかったりするんですが、ここ数年食べてないので久々に食べてみようかな。



土本 直代

秋に旬をむかえる秋刀魚。昔品川の会社に勤めていたときの同僚の好物でお昼に会社近くの魚屋で焼きたての塩焼き弁当を買ってきてくれたことを思い出します。天王洲アイルができる前の保税倉庫が並ぶポンドストリート近くの下町。今ではすっかり様変わりしてしまい店先で秋刀魚を焼くようなお店もなくなってしまったんだろうと思うとちょっと切なくなります。



日置 健治

やっぱり秋刀魚でしょうか。子供の頃は渋々食べていたのですが、年を重ねようやくその味が分かるようになりました。週末は物置に眠っている七輪を出してパタパタと秋の味覚を味わいたいと思います。



土屋 好範

秋じゃなくても食欲旺盛、土屋です。土屋家では秋になると「炉端焼き器」を使っの焼き物パーティが開催され、肉・魚・野菜・マッシュマロ等、ありとあらゆるものが炙られます。過去、室内で実施してしまい、家の中の火災報知器が全台作動するという事故が発生したことがあるので、換気には充分気を付けて執り行いたいと思います。



駿藤 涼介

秋のグルメといえば松茸！食べたことはないでいつか食べてみたいと思う今日この頃。松茸といえば、少し前好きなVtuberが元ネタの「まつたけダンス」と「まいたけダンス」が話題になっていました。耳に残るリズムと歌詞なので、皆さんもぜひ聞いてみてください。あまったじかんのでなしよう



坂本 直人

秋が旬の食べ物と言えば秋刀魚のイメージが強いですが、近年不漁による高騰が続いていたので数年間食べていない気がします。今年は価格が落ち着いて、数年ぶりに美味しい秋刀魚を食べたいですね。



杉崎 ゆりか

栗ご飯とかサツマイモご飯などの炊き込みご飯が食べたくくなります。出汁で炊くのもいいですし、シンプルに水と塩のみで炊くのもいいですね！たくさん炊いておにぎりにすると、秋の行楽のお弁当にピッタリです♪



高橋 早也香

我が家では秋になると、家族みんなで果物を楽しんでいます。今年はいろいろな種類のぶどうを食べ比べました。それぞれ違う美味しさに感動しましたが、今年の我が家のぶどうランキング1位は甲斐路という品種で、皮も薄く甘みがあって本当に美味しかったです。



荻野 督織

秋の味覚と言えば梨ですね！子どものころから、果物のなかで梨が1番好きです！品種も幸水、豊水、新高梨と色々あるので、色々な味を楽しめて食べて楽しいです!!



初芝 綾夏

芋、栗、かぼちゃが大好きな私。この時期は「秋のパフェ」に目がありません。静岡県東部にも季節限定でおしゃれなおいしい秋パフェを出しているお店がたくさんあります。家族で行くと息子に全部取られてしまうので、時間を見つけてこっそり行きます。笑



秋山 拓哉

毎年秋になると和栗と安納芋のお菓子が定番ですね。「期間限定」この言葉に弱い私はすぐに買ってしまいます笑ただ、やはりそのままで頂くのが一番ですね。以前家族と栗を採りに行きましたが、不用心に木を揺すったらイガグリが腕に...



「売上アップ祭り」開催報告

10月9日に開催いたしました「売上アップ祭り」は、皆様のご支援とご参加のおかげで、大盛況のうちに幕を閉じることができました。140名を超える多くの方々にご来場いただき、会場は熱気と活気に満ち溢れていましたよ。

事後アンケートの結果、90%以上の参加者の方々から「内容に満足した」とのご回答をいただき、主催者として大変嬉しく思っております。



参加者の皆様からは、「Instagramの効果的な発信方法を学べた」「メリットとデメリットの違いを認識し、自社のデメリットを追求したい」「自社に足りない部分が整理でき、今後の行動計画が立てられた」など、具体的かつ前向きなフィードバックを多数いただいています。セミナーやブースでの情報提供が、皆様の企業の売上アップに少しでもお役に立てただけであれば、これ以上の喜びはありません。

また、「来年も参加したい」「社員も連れてきたい」といった声も多くいただいています。



初めての取り組みもあり至らない点もあったかと思いますが、来年度はさらにブラッシュアップした内容で、より充実したイベントを開催したいと思っています。

皆様のビジネスの成長と発展に寄与できるよう、今後も精進してまいります。

最後になりましたが、ご参加いただいた皆様、ご協力いただいた関係者の方々に心より感謝申し上げます。

また、来年「売上アップ祭り」でお会いしましょう！！

11月 12月 開催予定のセミナー&イベント

＼今知っておくべき情報が盛りだくさん！／

セミナー情報一覧
申し込みはこちら



沼津
リアル開催

参加無料・経営幹部限定

社長が動かなくても、自動的に顧客が増える！

自動増客システムを 自社に導入する方法

2024 11/13 水
14:00~15:30 沼津リアル開催

クラウドサーカス株式会社
中小企業診断士 齊藤芳宜氏

ウェビナー
オンライン

効果的なネット集客 オンラインセミナー

HP、SNS、web広告…これらは自社のサービスや製品を知ったり、深く興味を持ってもらうためのツールです。それぞれの特徴と効果的な使い方をお話します。

日時：12月12日(木) 11:00~11:50 参加費：無料

ウェビナー
オンライン

ほったらかし名刺から 商談を生み出す

名刺交換したのに商談にならずに放置されている名刺はありませんか？実は、これらの名刺は貴重な営業チャンスの宝庫。ほったらかし名刺を上手く活用すれば、新たに商談や売上を生み出すことができます。

日時：12月19日(木) 14:00~14:50 参加費：無料

リアル
イベント

kintone Cafe 静岡東部伊豆vol.1(入退出自由)

kintoneの魅力や活用法をみんなで共有するための勉強会コミュニティの運営に関わっています。kintoneユーザーの方も、導入検討中の方も、kintoneを全く知らない方も、どなたでもご参加をお待ちしております！

会場：ぬましんCOMPASS 3F ワークショップスタジオBUZZ

カフェの
お申し込みはこちら



日時：11月20日(水) 13:30~17:00 参加費：無料

クイズ

下のアルファベットは何かの順番で並んでいます。
■に入るアルファベットは何でしょうか。

D R M F ■ R S D

アーティスティックス クイズの答え





自分が変わっていったら、
結果として
周囲が変わっていくんや



TEL 055-928-6500

mail tsuushin@artistics.co.jp

HP <https://www.artistics.co.jp/>

2024年11月 第89号 発行責任者 株式会社アーティストックス 長岡善章

Head Office

みらいラボ@ドットツリー

未来創造ラボラトリー

静岡ワークプレイス

Facebook

X

instagram

沼津市高島町15-5 めましんCOMPASS 1F

静岡県伊豆市修善寺75-L

静岡県沼津市大岡3600 (沼津高専内)

静岡市葵区鷹匠2丁目8-10 (静岡鉄道 =ODEN内)

<https://www.facebook.com/shizuokaartistics/>

@artistics01

@shizuoka_artistics