

### 228号 Present

今号のクイズ

10月1日は「コーヒーの日」。 今年も、ダイオーズのコーヒー豆が実際に 入っていた麻袋でエコバッグを作りました♪

### 『コーヒーエコバッグ』を 50名様にプレゼント



今年はレアな ゴリラ柄も!

▲WEB応募 フォームはこち

\_\_\_\_\_ コーヒー豆、ブルーマウンテンの産地はどこ?

1.エチオピア 2.ジャマイカ 3.ブラジル

● クイズの答え ② D-mailの号数(今号は228号) ③ お名前 ④ 貴社名 ⑤ 貴社ご住所 ⑥ TEL ② ご利用頂いているダイオーズの商品 ⑩いつも飲んでいるコーヒー ⑤ 弊社担当営業所 ⑩弊社担当者 ⑪商品や「D-mail」に関するご意見・ご要望をお書きの上、官製ハガキ、当せかずサイト(https://www.daiohs.co.jp)、または下記応募用紙を担当にお渡しなど、いずかかにてご応募ください。厳正なる抽選の上、当選された方には担当者が景品をお届けします。

宛 先 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-7-12 丸の内サピアタワー 14階 (株)ダイオーズ ジャパン「D-mailプレゼント」係

締め切り 2025年10月8日消印まで有効

※お客様からお寄せいただいた個人情報は、投稿作品のご紹介、プレゼントの抽選及び発送以外には利用いたしません。 前号クイズの答え▶Vol.227の答えは1の「牛と猫のポーズ」でした。

▼ 皆様の声をダイオーズにお聞かせください!! ▼

●クイズの答え	●お名前	●貴社	t名		D-mai	il Vol.228
●貴 社 〒 ご住所			TEL	(	)	
<ul><li>ご利用頂いている ダイオーズの商品</li></ul>		●いつも飲んでい コーヒー	,\a			
●弊社担当 営業所	● 弊 担	社				
●商品や「D-mail」について	の感想・要望・オフィス川柳				レゼントに届 エックを入れる	_

D-mail 第228号

発行所/株式会社ダイオーズ ジャパン ダイオーズOCSチェーン本部 発行日/2025.9.8





つも御社のお水を楽しみに来局される患者さまがいらっしゃいます。「このお水はとてもおいしいです」といつもおっしゃられ、その笑顔に仕事のやる気にもつながります。冷たく美味しい水が患者さま、スタッフにも元気を与えてくれると思います。 (神奈川県 小幡様)編集部 トピュアウォーターが、笑顔と元気を運

編集部▶ピュアウォーターが、笑顔と元気を運んでくれる…そんな素敵なエピソードに心が温かくなります♡ 患者さまにもスタッフの皆さまにも、これからも癒しのひとときをお届けしていきます(´v')q

### From User's Voice Mail

編集部に寄せられた<mark>皆様からのお便り</mark>を紹介します コ<mark>メント採用された方には</mark> もれなく粗品をプレゼント!

担当者さんからいただく毎月のD-mailを楽し みにしています。毎月のプレゼントや表紙 に季節を感じることができます。職場の皆で、「誰 か当てればいいな」と言って盛り上がり、そういっ たひと時を提供してくれる責社のサービスに非常 に感謝しております。 (愛媛県 湯浅検) 編集部▶職場の皆さんで盛り上がっていただけて

### 公益財団法人 ダイオーズ記念財団 助成金給付事業

公益財団法人ダイオーズ記念財団の助成金給付事業は、 全ての人が安全に活き活きと働くことのできる 社会環境作りに貢献することを目的としています。

### 募集期間

2025年7月7日(月)~10月6日(月)

### 助成金給付の対象

団体の場合は団体の研究、活動の場が日本国内であること

助成金給付額

助成金給付団体等数

1件 300 万円以内

個人・団体 1~5件程度

### 助成金給付期間等

- (1) 研究、活動期間は2026年1月1日~2026年12月31日
- (2) 助成金の給付は2026年1月下旬を予定しています。



詳細は 公益財団法人ダイオーズ記念財団の ホームページでご確認ください

http://www.daiohs-zaidan.or.jp/

公益財団法人ダイオーズ記念財団

### 表紙の器を 1名様に プレゼントします!



今回の表紙で使われた器をプレゼントします。ご応募される方は専用の応募欄にチェックをしていただくか、「表紙の器プレゼント希望」と書いてご応募ください。

※実際に表紙撮影に使用した器 です。

### ふるさとの味 郷土料理







画像提供元 農林水産省 「うちの郷土料理」

素朴でやさしく、家庭料理のような温かみがある「おやき」。 山に囲まれ、寒くて米づくりに適さない信州で、米の代わりとして人びとの生活を支えてきた料理です。つくり方は、小麦粉やそば粉でつくった皮に具材を包み、焼く・蒸すなどしてできあがり。具材は野沢菜やあんこがよく知られていますが、季節の旬野菜を使うのも特徴で、なかでも夏が旬の丸ナスは地元で人気の具材のひとつ。



# 気分で楽しむ世界三

育った環境も、それぞれまったく異なる特別な一杯を、気分に合わせて選んでみませんか? 昔から多くの人に愛されてきた"信頼のコーヒー"という安心感も魅力です。風味も香りも るのは、味の良さはもちろん、つくられる地域が限られていてとても貴重だから。さらに 世界三大コーヒー――ブルーマウンテン、キリマンジャロ、コナ。この3つが特別とされ



## いまの気分は?

落ち込んでいる

行つへトイッイッMAX



- ▶大切な商談やプラガン前
- 集中力を高めたい
- 勝負の日の朝



キリマンジャロ山の火山灰がもた イシルや ON! 豆。フルーティで力強い酸味とスツ らす肥沃な土壌で育ったコーヒー アフリカ大陸最高峰、タンザニア キリした後味が、あなたの気合ス



●失敗を引きずっている

努力の成果がでない

癒ったたい

## ブルーマウンテン

な味わいが、沈んだ気分をリセット やかな香り、黄金バランスの上品 地域のみで栽培される希少なコー の標高800~1500m、限られた ジャレイセ・ブラートセソアソコ震 ヒー豆。丸みのある口当たりと華



- ●忙しへて余格がない
- ●ストレスが溜まっている
- とにかくのんびりしたい



気分を癒してくれる 香りがやさしく重なり合い、疲れた 味とほどよい甘み、南国を感じる で、穏やかな陽光と海風に包まれ て育ったコーヒー豆。軽やかな酸

## ちょっと変わった発酵コーヒ





出業

独特のまろやかさが魅力 を使してしへ心れる、希少で高価なコーエー。 消化されたあと、フンとともに排出された豆 動物が食べたコーヒーの実が、体内で発酵

### 代表的なのが

ジャコウネコ (イソドネツア) コピ・ルアク

ンウ (タイ) ブラック

アイボリー

雑味がなく上品でなめらか

独特な甘い香り 山ク深へ



