

送迎バスでのご来場方法



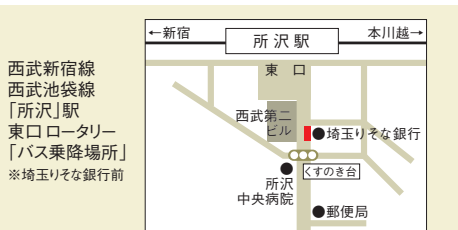
このバスで送迎いたします。

当日の送迎バスは下記場所から運行します。
お気軽にご利用ください。
三富今昔村ホームページをご参照ください。



【バス運行 東武東上線 ふじみ野駅⇆くぬぎの森 交流プラザ】

ふじみ野駅(発)	交流プラザ(着)	交流プラザ(発)	ふじみ野駅(着)
9:30	10:00	-	-
11:30	12:00	13:00	13:30
13:30	14:00	16:00	16:30



【バス運行 西武新宿線・池袋線所沢駅⇆くぬぎの森 交流プラザ】

所沢駅(発)	交流プラザ(着)	交流プラザ(発)	所沢駅(着)
10:30	11:00	14:30	15:00

※お帰りの際は懇親会終了後に専用送迎バスが出発します

アクセス

お車でのご来場方法

関越自動車道「所沢IC」より、国道463号線浦和所沢バイパス、
県道所沢堀兼狭山線を系由して約20分程です。

※カーナビの検索は「三芳町上富1589-2」、または「049-259-1177」



お申し込み方法 下記の申込み、アンケート欄に必要事項をご記入の上、Fax か Mail でお申込み下さい。

Fax 049-259-7663

Mail info@santome-community.com

※ご参加費用は、事前のお支払いをお願いしております。詳細はお申し込み後にご案内いたします。

※お申し込みをキャンセルされる場合は、開催1週間前までに「必ず」事務局まで、お電話かメールにてご連絡ください。
開催5日前以降にキャンセルがあった場合には、キャンセル料として参加料金の100%を申し受けます。

申込欄

希望コース	<input type="checkbox"/> 社員をその気にさせる!人材マネジメント <input type="checkbox"/> Aコース:オプションコース+講演会、懇親会 <input type="checkbox"/> Bコース:講演会、懇親会	
9月18日 (金)		
ご参加 代表者名	ご参加人数 Aコース 名 Bコース 名	
所属		
Tel.	Fax.	
所在地 〒		
Mail.		
交通手段	<input type="checkbox"/> 自家用車で来場する <input type="checkbox"/> タクシーで来場する <input type="checkbox"/> 自転車など <input type="checkbox"/> 当社送迎バスを希望する	

※送迎バス(定員27名) 先着順受付。※当社へお車やタクシーでお越しの際、駐車場利用規定に従ったご利用をお願いいたします。

アンケート欄/石坂典子へのご質問、講演内容のご要望をお書きください。

※講演会参加費用は「くぬぎの森保全活動」費として大切にに使わせていただきます。

希望コース	<input type="checkbox"/> 石坂スタイルのESG経営 <input type="checkbox"/> Aコース:オプションコース+講演会、懇親会 <input type="checkbox"/> Bコース:講演会、懇親会	
12月4日 (金)		
ご参加 代表者名	ご参加人数 Aコース 名 Bコース 名	
所属		
Tel.	Fax.	
所在地 〒		
Mail.		
交通手段	<input type="checkbox"/> 自家用車で来場する <input type="checkbox"/> タクシーで来場する <input type="checkbox"/> 自転車など <input type="checkbox"/> 当社送迎バスを希望する	

今年度、年間3回(第1回は5月)開催としましたが、新型コロナウイルス(COVID-19)の感染拡大の影響を鑑み、ご来場いただく皆様の健康と安全を第一に考慮しました結果、5月開催は中止させていただきます。
何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

2020年 石坂産業プレゼンツ

特別プログラム

2020年の石坂産業プレゼンツ「特別プログラム」。石坂典子単独講演は、下記の企画を予定しています。

今年度は、「人材マネジメント」「石坂スタイルのESG経営」のラインナップで、
最新情報を交えながら石坂典子がじっくりお話しいたします。

特別プログラム開催日程

各回 13:00~17:00

9月18日(金)

社員をその気にさせる!
人材マネジメント

12月4日(金)

石坂スタイルの
ESG経営

今年度、年間3回(第1回は5月)開催としましたが、
新型コロナウイルス(COVID-19)の感染拡大の影響を
鑑み、ご来場いただく皆様の健康と安全を第一に考慮し
ました結果、5月開催は中止させていただくことに決定い
たしました。
何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



石坂産業株式会社 代表取締役社長

石坂典子

プロフィール

1972年東京生まれ。高校卒業後、米国の大学に短期留学。1992年、父親が創業した石坂産業に入社し、2002年に社長就任。社員が「自分の子どもも働かせたい」と言える企業づくりを目指し、女性ならではの感性と斬新な知性で様々な経営改革に取り組んでいる。著書『絶体絶命でも世界一愛される会社に変える!』(ダイヤモンド社)、『五感経営 産廃会社の娘、逆転を語る』(日経BP社)、『どんなマイナスもプラスにできる 未来教室』(PHP研究所)を発刊。2018年 日刊工業新聞社優良経営者顕彰「第35回記念特別賞」「優良経営者賞」、平成30年度財界「経営者賞」など受賞。

タイムテーブル

12:00~	受付(くぬぎの森交流プラザ)、移動
13:00~	講演会(石坂産業株式会社本社棟5F大会議室)
15:00~	休憩、移動
15:30~	懇親会(くぬぎの森交流プラザ) 石坂オーガニックファーム“旬の里山イタリアンビュッフェ” (お酒、ソフトドリンク飲み放題)
16:30	終了 ※懇親会終了後に専用送迎バス出発

開催場所	石坂産業株式会社 三富今昔村
参加料金	<input checked="" type="checkbox"/> Aコース(オプションコース+講演会、懇親会) 10,000円(税込) <input checked="" type="checkbox"/> Bコース(講演会、懇親会) 8,000円(税込)
定員	各回80名様(各コース:40名様)

※各開催日の午前中にオプションコース(10:30~12:30)を設けています。
詳細は中面をご覧ください



2020年 石坂産業プレゼンツ 特別プログラム

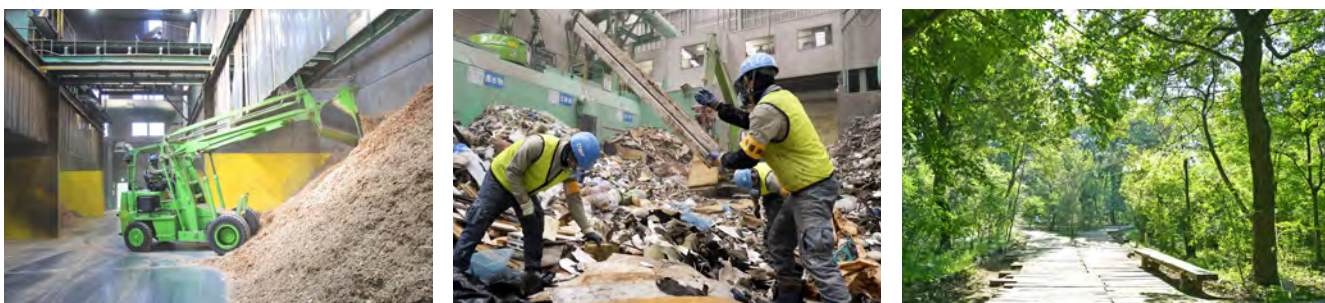
9/18 [Fri] 社員をその気にさせる！人材マネジメント



働き方改革、生産性の向上が叫ばれる中、ますます社員の働く“中身”が注目されるようになりました。社員一人ひとりが自分自身で考え、能動的に動く組織になるために、企業は社員にどのような関わり方をすべきか。「働きがい改革」を掲げ、「社員こそISHIZAKAのブランド」と述べる石坂が実践してきた社員の能力を最大限に引き出す人材マネジメントについてお話しさせていただきます。

- <講演内容>
石坂産業の社員教育、人材マネジメントについて
- 社員教育が必要だと思ったきっかけ
 - 能動的に働く社員になってもらうために何をしたのか
 - 社長として社員への関りかた、かけてきた言葉
 - 社員インタビュー

12/4 [Fri] 石坂スタイルのESG経営



近年、世界中の投資家からも注目されている“ESG”。ESGは、今後の経済や企業評価に大きな影響を与える、非常に重要なキーワードと捉えています。時代の変化についていくためには、いち早く、この“ESG”について理解し、取り組むことが不可欠です。企業が長期的な成長を遂げるための3要素を、石坂産業ではどのように取り組んでいるのか、具体的な事例を交えつつお話ししていきます。

- <講演内容>
石坂スタイルのESG経営
- Environment (環境)
 - Social (社会)
 - Governance (企業統治)

オプションコース

10:30～12:30 参加料金：オプションコース＋講演 10,000円(税込)

各開催日の午前中に、オプションコースを設けています。業界トップクラスの減量化・再資源化率98%を誇るリサイクル工場の見学に加え、季節ごとに姿を変える、生物多様性豊かな“くぬぎの森”もご案内いたします。昼食には、石坂オーガニックファームの旬野菜を使い、畑の恵みをシンプルに味わっていただける“大人の給食”をご用意。講演会の前に、石坂産業の最新の取り組みをまるごと満喫していただけるコースです。



リサイクル工場見学

石坂産業が創業以来貫いてきた「ごみにしない技術」。「廃棄物処理」から「資源再生」、そして「エネルギー創出」へとさらなる探求を続ける工場の様子を丁寧に説明します。工場見学は、三富今昔村のガイドマスターがご案内。今回テーマを変えて、参加するたびに新しい発見を得られるコースです。詳細はWEBサイトでご確認ください。

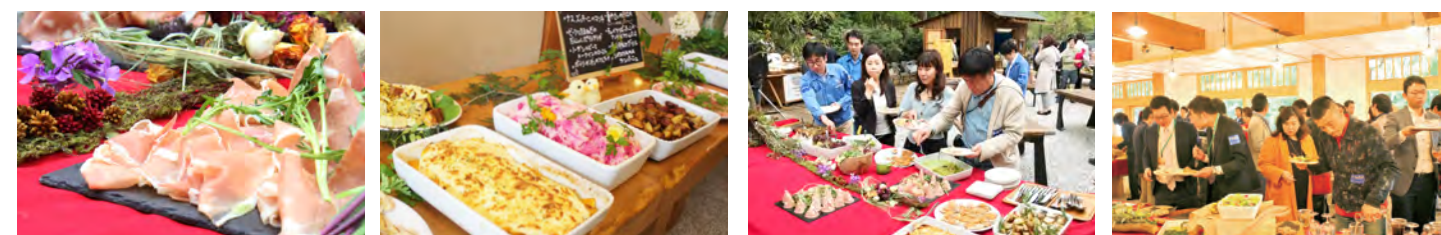


大人の給食

三富今昔村では、皆様にできたての食事を召し上がっていただきたい、食べ残しや廃棄が出ないようにしたいという想いから、給食スタイルで昼食をご用意しています。石坂オーガニックファームの野菜を中心とした、栄養たっぷりの旬のメニューをお召し上がりいただきます。

懇親会

石坂オーガニックファーム“旬の里山イタリアンビュッフェ”



石坂オーガニックファーム産のこだわり野菜を 贅沢にご堪能いただけます

懇親会は「くぬぎの森交流プラザ」で。三富今昔村総調理長の佐藤が腕によりをかけたメニューの数々を、ビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。石坂オーガニックファームで育てた固有種野菜を中心に、地元の素材をふんだんに使用したイタリアンでおもてなしいたします。自然を感じられる空間で、おいしい食事とドリンクを楽しみながら、参加者同士のコミュニケーションも弾みます。石坂典子との歓談や名刺交換の場としてもご活用ください。



三富今昔村 総調理長
佐藤武志

三富今昔村の総調理長を務めております佐藤と申します。固有種野菜の栽培にこだわる石坂オーガニックファームは、「味づくりは土づくり」をモットーに、自然の生命力を損なうことのない落ち葉堆肥で野菜を育て、伝統農法を実践している農園です。時間と手間をかけて愛情たっぷりに育てられた野菜は、「野菜を食べている」ことが実感できる、滋味深い味が特徴です。石坂オーガニックファームの旬野菜を使った「旬の里山イタリアンビュッフェ」をお楽しみください。