

BUSINESS TOPICS

第57回NICOクラブセミナー NICO人材育成セミナー

99%のひとがしていない たった1%のリーダーのコツ

NICOでは、日本IBM株式会社ソーシャル事業部 河野英太郎氏を講師としてお迎えし、セミナーを開催します。
河野氏の人気著書『99%の人がしていない たった1%のリーダーのコツ』を実体験を踏まえ、講演していただきます。
リーダーのポジションになると、周りからのプレッシャーや、リーダーとはこうあるべき、という思いから、焦りや苛立ちを感じてしまっていないでしょうか。もちろん、リーダーは簡単な仕事ではありませんが、「コツ」はあります。
経営者や管理職の方はもちろん、グループやプロジェクトを牽引する方等、多くの皆さまのご参加をお待ちしております!

日時 平成29年1月24日(火)
14:00~15:45(受付開始 13:30)

会場 新潟県立図書館 1階 ホール
(新潟市中央区女池南3-1-2)

講師 日本IBM株式会社 ソーシャル事業部
河野 英太郎 氏

参加費 1名につき3,000円
但し、NICOクラブ会員は無料
(NICOクラブへの当日入会も承ります。その際は、受付で年会費を頂戴します。)

定員 120名(先着順) ※1社3名まで

申込方法 詳しくはNICOホームページ(<http://www.nico.or.jp/>)の募集案内をご覧ください。

問い合わせ先 企画チーム TEL.025-246-0038

セミナー終了後、講師との
名刺交換・交流会を行います。

- 会場/新潟県立図書館 2階 大研修室
- 時間/セミナー終了後~16:30頃
- 会費/お一人様500円
(ワンドリンク(ソフトドリンク)付き)



NICOイチ押しの新潟モノ & ワザ よいもの、よい技

73

「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる

波刃ナイフ [仁作]

キッチン用途で切断の難しい、固いパン・柔らかいパン・海苔巻き・トマトなど、切り方や切る物を意識することもなく、普通に使うだけで、これまでにない優れた切れ味を実現する『波刃ナイフ』です。「波刃」を構造から見直し、形態・形状・工法を新たに構成、更に熟練工の手作業による刃部の加工法を確立することで、切れ味の優れたこの「新型波刃」が開発されました(特許出願中)。

切れ味の優れた
「新型波刃」。

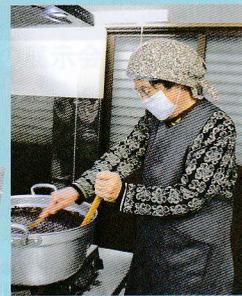


74

84歳で起業。新潟おふくろの味!
「キクちゃんのしそ味噌」

84歳で起業したキクエおばあちゃんが厳選した国産味噌とたくさんのおふくろ産のしその葉を、隠し味でじっくり練り込んだ秘蔵の「しそ味噌」です。しその香ばしさとコクのあるまろやかな味で食通の方からも「やみつきになる味で大変美味しい」と評価されています。あたたかいご飯やお酒のおとも、焼肉や湯豆腐など何につけても美味しく、手軽に食卓を豊かにする逸品です。

しそたっぷり。
愛情いっぱい。



株式会社富田刃物 **NICOクラブ会員**

〒959-1286 燕市小関623-1 TEL.0256-63-2221
FAX.0256-62-4194 E-mail info@nisaku.co.jp
URL <http://www.nisaku.co.jp>

Kiku膳 **NICOクラブ会員**

〒959-2335 新発田市本田3373 TEL.0254-32-3624
FAX.0254-32-3624 E-mail info@kikuzen.jp
URL <http://kikuzen.jp>