

2021年6月142号

発行: 株式会社アーツエイハン

WEB: <https://eihan.com> Mail: info@eihan.com

〒160-0022

東京都新宿区新宿 1-18-13 協建新宿一丁目ビル

TEL:03-3355-1241 FAX:03-5362-9325

今年は梅雨が長そうだ。梅雨明けと同時にオリンピックは始まる。アフターコロナもそろそろスタート、世の中はどんどん変わる。時代の急激な変化についていけるよう、とにかく全力で。

代表取締役 飯塚吉純



一丁目通信 WEB!

一丁目通信は WEB でもお読みいただけます！
左の QR コードからどうぞ！



ニューノーマルの時代は??

記事: 代表 飯塚 吉純

緊急事態宣言延長での、不要な外出、飲食店でのアルコール提供の不可の一月間で、鬱憤が蓄積していく毎日です。オリンピックまであと 60 日余り、東京オリンピックは無事に安全に楽しく開催して欲しいと強く願います。さて、このコロナ禍で急上昇した「ニューノーマル」というワード、最近めっきり聞かなくなりました。「働く場所を選ばない」も「ニューノーマルな働き方」ですが、もう、当たり前になってしまって「ニュー」ではなくなってしまったからでしょうか。ZOOM をはじめとするリモート会議も、コロナが終息しても当り前のコミュニケーション手法であり続けるでしょう。しかし、数年後の新たな「ニューノーマル」は、昭和の時代の様な、人肌を感じるサザエさんの時代の様なコミュニケーションではないでしょうか。展示会もオンラインでは味気なさすぎで、おじさんは刺激がありません。やはり、リアルが大好きです。「Clubhouse (クラブハウス)」と言えば、サンドイッチとイメージされる新たな時代が来るかもしれません。



インタラクティブ動画のお薦め 2 回目

記事: 取締役プロデューサー 西坂 義弘

次のような用途やシーン、目的において、動画をもっと効果的に活用したい、或いははその効果を測定してデータを活用したい、とお考えの皆様は少なく無いと存じますが、そんな皆様に、図のような「インタラクティブ動画」の仕組みの導入を、お薦め致します。



□自社の商品やサービスの紹介

□店舗・ショールーム内、工場内など、各種施設内の案内

□運営する EC サイトやアプリ、SNS などへの誘導

□社員研修用

□採用促進(リクルーティング)用

などなど…。インタラクティブ動画は、視聴者に動画に触れて頂くことを促すことで、欲しい情報をその場で提供できる為、自社の商品やサービスに対する関心や理解を高められることが期待でき、また、その接触回数や視聴時間などの KPI や、より具体的なニーズをも獲得することができる為、コンバージョン獲得の効果を高めることが期待できます。ご興味を持たれましたら、まずはぜひ気軽に、お問い合わせ下さいませ。

1 ちょうめのあさひ

#13 リングフィット!!



漫画：WEB チーム 山室 亜耶

お家で筋トレ!

記事：WEB チーム山室亜耶

左の漫画では説明がざっくりになりましたが、リングフィットすごく良いですよ! 毎日常に体調が悪くて、いつでも元気がなかった私が、徐々に体調がよくなってきてるんです。嘘くさいですが本当に! リングフィットは、リングコンという専用のコントローラーをつかって、画面の指示にしたがって体を動かして物語を進めていく、筋トレ体験型ゲームです! ジムに行ったりジョギング装備を整えたりなど面倒なことをせずに、運動不足が解消できるので、まだやったことない方は騙されたと思ってやってみてください!



リングコン



ゲーム画面

理想の映像制作メモ...6

理想の道具はほぼ揃いました。映像制作会社として稼働できると思います。あとは理想の制作環境ですが弊社は撮影が1週間パンパンに入っているという制作スタイルでもありません。プリプロやって撮っては編集、撮っては編集のようなサイクルのスケジュールリングです。なのでもちろん都心に拠点がある必要も無いと感じ始めています。クライアント訪問も定着したオンライン会議で事足りますしレビューも昨今ではオンラインが主流です。週1週2程度の撮影ならば少し遠いところに拠点を置き撮影のたびに移動できればそれがベストに感じます。そうなる場合にベストな場所がどこらへんになるか今後は考えていきたいと思っています。



記事：映像チーム 佐藤豊

5才児に叱られた

記事：WEB チーム鮎川 絢一

先日ひさびさに某局の5才児に叱られる番組を見ていた所、1人前の寿司は10貫が標準とされているのはなんで? と5才児が聞いていた。答えは「寿司絶滅の危機を乗り越えたから」というのだ。訳がわからんと思いながら見ていた所、なんと戦時中に食料が配給となった際、指定飲食店以外の営業が禁止となった事に話は遡った。まさに緊急事態宣言。

この時、寿司屋も例外ではなく、銀座の寿司屋をまとめていた大將が起死回生の打開策としたアイデアが、配給の米1合を持ち込んでもらって、寿司の加工委託業として寿司屋を存続させるというもの。

コロナ禍で飲食店が本当に大変な今、テイクアウト、宅配、キッチンカーなど、いろいろな手法で生き残りをかけて戦っている飲食業界の方々の思いながら見てしまいました。様々な業界が変わることを急激に求められる時代。前を向いて、思考を止めずに努力したいと改めて感じました。

