A-BITS NEWS LETTER 2026
A-COM
11
No.252

今月のおすすめ

USBハブ付モニター台

- 引き出し付きで机上の空間を有効活用できる
- 手元で抜き差しできるUSB Aポートを4つ搭載
- フレーム底面はゴム素材で滑り止めや傷防止

¥7,920（税込）

詳細はここから↓

新入社員紹介 vol.2

第二システム部　行政情報一課
佐々木　拓飛
ささき　たくと

コミュニケーションを取ることを大切にし、仕事を早く覚えて、周りの方々と良い関係を築けるよう頑張ります！

第二システム部　介護福祉課
久慈　春翔
くじ　はると

毎日できることを増やしていけるよう頑張ります！

第三システム部　開発一課
阿部　桃華
あべ　ももか

失敗を恐れず、積極的に挑戦し、お客様や先輩方のお役に立てるよう頑張ります！

A-BITS 株式会社エービッツ
人と街の夢にアクセス
わたしたちエービッツでは、お客様のニーズに応えるコンピュータシステムをご提案します。
〒030-0801 青森市新町二丁目6-25 新町キューブ5F
☎代表　TEL 017-777-3553　☎営業一課・営業二課　TEL 017-752-8830
弘前営業所　〒036-8085 弘前市末広二丁目6番地1号　TEL 0172-40-3172
八戸営業所　〒031-0031 八戸市大字番町3番地(NCビル)　TEL 0178-47-8630
【営業時間】　8：30　～　17：15　【当社ホームページ】https://www.a-bits.co.jp/

Gemini Notebook超入門

最近ニュースなどでもよく耳にする、生成AIツールのご紹介です。

Gemini Notebook

ご紹介するのは、Google社が開発・提供している「Gemini Notebook（旧NotebookLM）」です。一般的なAIツールと異なり、渡した資料のみを根拠にするため、「嘘をつかない専属秘書」として安心して業務に活用できます。

使い方は簡単で、社内マニュアルや議事録、PDFなどのファイルをドラッグ＆ドロップするだけです。AIが自動で内容を理解し、質問への回答はもちろん、回答の根拠となったページ番号まで引用で明確に提示してくれます。

さらに、音声解説やマインドマップ、スライド構成案の自動生成まで一瞬で行えます。膨大な資料確認の時間を大幅に削り、資料のたたき台やアイデアを出してくれるため、日々の業務効率化を実現できます。

Gemini Notebookでできること！

①スライドショー	②ラジオ形式の音声解説	③マインドマップ
④クイズ	⑤データテーブル	⑥動画解説

Googleアカウント登録で今すぐ始められる！

料理レシピ紹介　～長芋すいとん～

＼ 食べてみた感想 ／

すいとんは予想よりもあっさりとした優しい味わいで、朝晩が冷えるようになってきた今の季節にぴったりの料理でした。

皆さんも温かい食事をとるようにして、風邪など引かないように注意しましょう。

レシピ

【材料（2人分）】
長芋：200g
片栗粉：40g
鶏肉：100g
人参：1/2本
ごぼう：1/3本
長ネギ：1/3本
シイタケ：2個

【つゆ】
出汁：400ml
醤油：大さじ2
酒：大さじ1
みりん：大さじ1

【下ごしらえ】
・昆布、煮干しで出汁を取ります。
・ごぼうは切った後、水に漬けておきます。
・鶏肉は酒、醤油で下味を付けます。

【作り方】
・長芋は小さく切って電子レンジで5分程度加熱し、熱いうちにフォーク等で潰します。潰した長芋と片栗粉を合わせて、すいとんの生地を作ります。
※長芋は細かくしすぎないことで食感が残ってより美味しく出来上がります。
・出汁に人参、ごぼうを加えてある程度煮えたタイミングで、つゆ用の調味料を加えます。
・残りの具材を加えて、鶏肉に火が通ったら完成です。

青森県は長芋の名産地

青森県の長芋は国内流通量の約4割も占めており、近年では海外にも出荷されているほどの特産品です。

最近では、長芋で作られた焼酎「六趣」も有名です。

ボジョレー・ヌーボー　～ 実は試飲用！？ ～

毎年11月の第3木曜日は、ボジョレー・ヌーボーの解禁日です。

実はこのボジョレー・ヌーボー、元々はその年のブドウの収穫を祝い、出来を確かめる「試飲用」。フランスのブルゴーニュ地方で、その年のワインの出来を確かめるために造られたものでした。そのなかでも、「ボジョレー地区」で、その年に収穫された「ガメイ種」という黒ブドウから造られた新酒（ヌーボー）だけが、「ボジョレー・ヌーボー」と名乗れる特別なワインなんです。

なぜ遠く離れた日本でこれほど定着したのかというと、「日付変更線」が関係しています。日本は、主要なワイン消費国の中で「世界で最も早く解禁日を迎える国」。「世界最速で飲める！」という特別感に加え、バブル期の華やかな流行に乗ったことで、秋の一大イベントとして定着しました。

★選び方のコツ

スーパーに行くと色々な種類があって迷いますよね。ラベルに「ヴィラージュ」と書かれたものを探してみてください。これはボジョレー地区の中でも、より条件の良い限定された村のブドウだけを使っている証拠なんです。また、お肉にはコクのある「フルボディ（重口）」、魚や軽いおつまみにはスッキリした「ライトボディ（軽口）」がよく合います。

★飲み方のコツ

フレッシュで渋みの少ないボジョレー・ヌーボーは、飲む前に少しだけ冷蔵庫で冷やすのが美味しく飲むコツです（13度前後）。