

令和6年度

TRAIS KOBЕ

多彩な案件に対応しています!



事例特集



女子教育 116年の歴史が育んだ確かな価値

トキワで変わる! +change

トキワで夢の第一歩を踏み出した卒業生たち

近学の主な進学先校

兵庫県立大学 | 神戸市看護大学 | 筑波大学
 関西大学 | 関西学院大学 | 早稲田大学
 川崎市立看護大学 | 兵庫医科大学
 神戸薬科大学 | 近畿大学 | 甲南大学
 龍谷大学 | 大和大学 | 関西外国語大学
 神戸女子大学 | 武蔵川女子大学 | 佛光大学 | 京都佛光大学
 東海大学 | 創価大学 | 専修大学 | 昭和女子大学 | 福岡大学

近学の主な就職先

神戸製鋼 | ZARA | レーブリンク | 川崎重工
 三井物産 | 三井物産 | 三井物産 | 三井物産
 三井物産 | 三井物産 | 三井物産 | 三井物産

進学決定率 100%

神戸常盤女子高等学校

● 神戸常盤女子高校様 リーフレット

扉をコンセプトに、「変わるトキワ」を表現。扉の形にカットして、観音開きにした仕様でまさに「新しい扉を開く」。生徒さんも撮影で頑張ってくれました!

● 神戸常盤女子高校様 学校案内

リーフレットに続き「扉シリーズ」で展開。大人っぽいデザインに一新し、表紙はプロのモデルさんに、扉を開くというストーリーに合う表情を作っていただきました! さすが!

トキワは、2025年度から大きく変わります。

THE DOOR IS OPEN!

いま、新しい扉がひらくとき。

改定の十行に、歴史あり

校長 中村 幸司

校長 実野 善夫



初期臨床研修医 JUNIOR & SENIOR 専攻医 RESIDENT 募集要項

いま、新しい扉がひらくとき。

関西ろうさい病院

● 関西労災病院様 初期臨床研修医・専攻医パンフレット

インパクトがあるものというご要望。同病院的研修医インタビュー中の「積極的な参加」「熱い先生」といった言葉や「医師としてのスタートダッシュ」といった内容が印象に残り「走っているドクター」をモチーフに情熱的なデザインに。

あなたの想いをカタチにします ぜひ、ご相談ください。

デザイン・企画/WEB/印刷/写真・動画/ノベルティ/イラスト/取材 など

TRAIS

本社 神戸市中央区橋通1-1-9 MAIL: info@trais.co.jp TEL: 078-341-2241

京都営業所 京都市中京区西洞院通三条下柳水町84三洋六角ビル104 TEL: 075-708-5375

詳細はこちら <https://trais.co.jp/>



トライスinstagram更新中! https://www.instagram.com/trais_kobe/



TRAI S KOBE

事例特集



撮影も手掛けました!

神戸大学大学院 人文学研究科・文学部様 情報誌

タブロイド風のデザインで、現代の文学部を紹介する情報誌です。落ち着いた上品な雰囲気、文学部様からいただく原稿と非常にマッチしていると思います。

神戸大学大学院 農学研究科・農学部様 世界展開力事業推進に伴うWEBサイト

HP: <https://www.ans.kobe-u.ac.jp/sekaten/>



パンフレット



尼崎商工会議所様 しごと体感ゼミナル

小学4～6年を対象とした仕事体験のリーフレットです。イラストを用いて、体験内容が想像できるようにしました。

体験カード

日付	活動	学年
7/12	12:00	
7/13	13:45	
7/14	15:30	

神戸大学様 Neuroscience Research 表紙イラスト

「研究の本質を想起させます」「大変感銘を受けました」と評価いただきました。(1案のみ表紙イラストに使用)



▲ 2025 Volume 211掲載

Hola! 山口の C6moest6n?



Hola!今回は「テキーラ」のご紹介です!
 テキーラを飲んだことはありますか? アルコール度数が35~55度と非常に高いこと、またショットで一気飲みという世間的イメージが強いので、「知っているけど飲まない」という方が多い気がします。しかしこのコラムで私がお伝えしたいのは、メキシコの実は、メキシコもその一つです! 実は、テキーラはちびちび飲むもの。必ずしもショットで一気飲みするだけではないのです。
 そしてもう一つの「実は」は、テキーラと呼ばれるのはハリスコ州のテキーラ村で作られたものだけ。シャンパンやコニャックと同じです。なので、別の地域で作られた同じスタイルの蒸留酒は「メスカル」と呼ばれるのです。(メスカルの話は次回...)
 テキーラは、アガヴェというリュウゼツランの一種が原料で、サボテンではありません。そして熟成具合で色が違い、透明なブランコ、金色のレポサド、深く上品な金色のアニエホとあります。今まで私が飲んだ中では「オルメカ」「エラドゥラ」「ドンフリオ」がオススメです。悪酔いせず楽しくテキーラを味わうには、100%アガヴェでレポサド以上の熟成、そして少しずつ飲む!これが鉄則です。冷凍庫でキンキンに冷やして飲んでも美味しいですよ。
 では、salud! (乾杯)

だいたいこの辺りがテキーラです! メキシコシティから車で約7時間の距離です。



Graphic PhotoArt - stock.adobe.com