



スマイルスタッフの

今回は、坂井営業所と敦賀営業所の2拠点からお届けします。

街のおすすめスポット 紹介 第3回



福井をはじめ北陸の作家さんの作品を中心に並んでいます。



安心安全な地元食材も人気!

坂井営業所イチ推し!! 三本日和

日常が少し豊かになる、器と雑貨のお店

地元三国の陶芸作家・タナカマナブさんの作品を追いかけているうちに辿り着いたのが三本日和さん。6年ほど前にオープンした、器と雑貨のセレクトショップです。「全部欲しい!」と思うほど、センスに溢れた商品が並んでいます。このお店の器に料理を盛り付けると、お惣菜でも華やかになって「手抜きしちゃった…」という罪悪感が消えていくんです。お店の方も同じような目線をもっているの、いつも楽しくおしゃべりしています。(坂井営業所:スマイルスタッフ 久木絵里花)



漆器や塗り箸などの福井の伝統工芸品も取り扱っています。

店主の畠山かなこさんとの語らいも楽しみの1つ。



三本日和
〒913-0046
福井県坂井市三国町北本町4-4-16
TEL:0776-92-0301
営業時間
11:00~17:00
定休日:水曜日

プレゼントにもおすすめです!



地元・坂井市三国町の陶芸作家・タナカマナブさんが作ったマグカップ。人気の作品です。



三国サンセットビーチ



毎年8月11日には、北陸最大規模を誇る「三国花火大会」のメイン会場となり、今年は3年ぶりに開催される予定です。

敦賀営業所イチ推し!! 中道源蔵茶舗

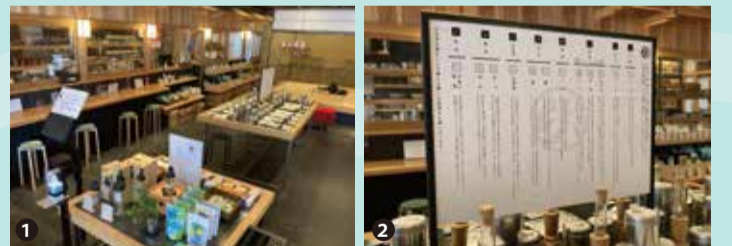
こだわりのカフェもある、70年続く老舗のお茶屋さん



カフェメニュー No.1 お濃茶パフェ

もち米100%のオリジナルもちせんべいが添えられ、点てたばかりの濃厚なお濃茶ソースで仕上げたこだわりのパフェ。オーナーさん曰く「すべて私の好みです」。

「中道のお茶屋さん」として、70年近く地元の人々に愛されてきた中道源蔵茶舗さん。「気比神宮に来た方がゆっくりできる場所を作りたい」と喫茶を5年前に併設。平日でも遠方からのお客様や常連の方で人が途切れません。「お茶は低温でいれると、渋みや苦味が少なく、うまみが引き立つ」「いれ方やお茶の種類で、味は無限大に広がる」と語る店主さんの言葉や表情に、お茶への愛情を感じました。自分好みのお茶を見つけるのも楽しそうですね。(敦賀営業所:スマイルスタッフ 中宏美)



①和風になりすぎず気軽にいれるお店づくりを心がけた店内。「お茶の楽しみ方を伝えたい」との思いが随所に表れています。②店内ではお茶の種類や特徴を解説しています。③店舗名の「源蔵」は先々代のお名前から。お話を伺った山本佳子さん(左)と中道尚子さん姉妹。

中道源蔵茶舗
〒914-0063
福井県敦賀市神楽町1丁目1-8
TEL:0770-22-4507
営業時間
10:00~18:00
定休日:月曜日



敦賀市明神町水島
水島海水浴場



水島海水浴場は、敦賀半島の先端に浮かぶ小さな無人島にあり、透明度の高い水質と白砂が魅力のビーチです。

郵便はがき

料金受取人払郵便
鯖江局承認
2217
差出有効期間
2022年9月30日まで
(切手不要)

916-8790

〈受取人〉
福井県鯖江市水落町 14-14-1

株式会社ヨシケイ福井
らいふらいく事務局 行



あいうえお作文 応募はがき

(〒 -)
住所
名前

※ご応募いただいた方の個人情報につきましては、賞品のお届けのみに使用します。

ヨシケイ福井・北京都の 食材物語

毎日お届けしている食材には、地元で生産された食材が数多く存在しています。このコーナーでは、生産者さんたちの想いや、食材が作られる様子をお届けいたします。



関東日本フードさんから仕入れているお肉のご紹介

	牛肉	豚肉	鶏肉
通常メニュー	・国産牛	・けんこう豚 (ブランド肉)	※他社仕入
ゆう雅メニュー	・十勝彩美牛 (ブランド肉)	・けんこう豚 (ブランド肉)	・桜姫 (ブランド肉)

※ゆう雅…和彩ごよみに掲載の、国産素材を中心にした手作りメニュー



ヨシケイ福井・北京都では、関東日本フードさんからお肉を仕入れています。今年4月に新築された工場に行ってきました。

お話を伺ったのは

関東日本フード株式会社
坪川部長(前列右)、佐野次長(後列右)

関東日本フード北陸加工部さんでは、北陸の各スーパーマーケットに陳列される肉の、カットやスライス、パック詰めが行われています。

工場内で徹底されているのは安全への取り組みです。衛生管理の方法であるHACCP(ハサップ)の認証を取得し、現在はさらにJFS-B規格という1つ上の衛生および安全基準の取得を目指しています。また、親会社であるニッポンハムさんが作った厳しい衛生管理規定があったり、東京本社からの定期的な監視・改善をおこなうなど、枚挙にいとまがありません。

さらに、ヨシケイ福井・北京都では「新鮮さ」にもこだわった加工体制を敷いてもらっています。(詳細は右の「衛生管理・鮮度へのこだわり」をご覧ください。)

最新の
工場
発見!!

衛生管理・鮮度への こだわり

その1 徹底した“非接触”と“温度管理”



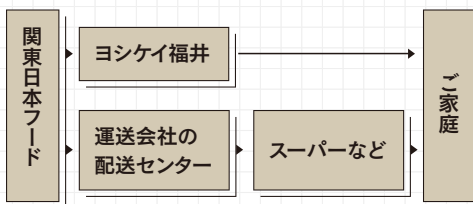
異物混入や事故を防ぐため「肉の加工ライン」や「工場内の扉の開閉」などは、可能な限り“非接触”のしくみが取られています。たとえば、スライスされた肉は加工の段階に応じて部屋が区切られ、各部屋の温度管理も徹底されています。

「手をかざす」または「消毒液を使う」ことで、扉が自動で開閉するしくみになっています。



出荷直前の部屋は、最も厳しい温度管理がされています。扉を開け放しにすると、警報音が鳴るほど。外まで聞こえる大きさです。

その2 お肉は加工した翌朝にすぐ出荷!



スーパーなどで売られているお肉は、パックによって量が異なりますが、ヨシケイ福井では、どのご家庭にも同じ量(場合によっては同じ枚数)のお肉を届けています。それが実現できているのは、関東日本フードさんあってのこと。

関東日本フード株式会社 北陸加工部

福井県福井市小稲津町 102 番地 1
<https://www.nfgroup.co.jp/kantofood/>



ヨシケイ福井
菊川

ヨシケイ福井・北京都の 舞台ウラ

～安全・安心への取り組み～

衛生管理調査で 最高評価「A」認定へ!

獲得しました!!



ヨシケイでは、グループ本部の品質管理室ならびに外部検査機関によるダブルチェック体制で衛生管理レベルの維持向上に取り組んでいます。今年6月に行われたヨシケイ福井・北京都の衛生管理の調査にて、見事A評価を頂きました。全国ヨシケイで5社程度しか獲得できていない高評価を頂き、なお一層、食の安心安全に向けた工場づくりをしていきます。

スマイルスタッフの休日

ボルダリングに挑戦!



ボルダリングをしてみました! 初めのぼれなかったところも、段々のぼれるようになって楽しいです! スマイルスタッフ 荒木 春香

キャンプで大自然を満喫!



三国サンセットビーチのすぐ近くに、小さなキャンプ場があります。そこでキャンプをしながら沈む夕日を眺める時間が私の大好きな時間です。皆さんも是非、三国へ遊びに来て下さいねー! スマイルスタッフ 久木 絵里花

株式会社ヨシケイ福井 Tel.0778-53-0200

〒916-0022 福井県鯖江市水落町 14-14-1

info@yoshikei-fukui.com
<https://yoshikei-dvlp.co.jp/fui/>
@yoshikei.fukui



編集後記

今回は初めての試みでお客様からの「あいうえお」作文を募集します。皆様からの楽しい作文をお待ちしております。また、ご感想等もいただけますと私たちの励みにもなります。どうぞお気軽にご応募くださいませ。(ヨシケイ福井 山田)

先着
100名様に
当たる!

あいうえお 作文 コンテスト

応募方法 「ヨシケイ」の頭文字を使った「あいうえお作文」をご応募ください。

賞品

先着100名様に
ヨシケイオリジナル和風
万能調味料をプレゼント!

応募例

ヨ ヨーグルト
シ 食後に食べて
ケ 健康的な
イ 1日を♪

あいうえお 作文 応募はがき

第1回 お題は「ヨシケイ」

ヨ

シ

ケ

イ

らいふらいくのご感想をひと言お聞かせください!

当誌「らいふらいく」への掲載を… 許可する ・ 許可しない

お題に沿ったオリジナルのあいうえお作文をご投稿ください。先着100名様にヨシケイオリジナル商品をプレゼントします。郵送のほか、スマイルスタッフへの提出も受付中です。たくさんのご応募、お待ちしております!

応募締切:2022年9月30日(金)当日消印有効

