



Σメニューだけでは伝えきれない“想い”をお届けする

らいふらいく

創刊号!

●2021年4月号(年4回発行予定)

発行: 株式会社ヨシケイ福井
〒916-0022 福井県鯖江市水落町 14-14-1
TEL.0778-53-0200

創刊のごあいさつ

「ヨシケイのことをもっと知ってもらいたい」という思いがずっと私の中にありました。たとえば、食材ひとつひとつには『生産者さんの想い』が込められていて、そんな想いをこの紙面で紹介したり、当社での取り組みや、スタッフたちのチャレンジなど、**メニューだけでは伝えきれないコトをここで表現していきたい**と思っています。タイトルの「らいふらいく」は、Life=「暮らし」と、Like=「好

き」をつなぎ合わせた造語です。ヨシケイの食材を通じて、ただお腹を満たすだけの食事ではなく、「このメニューが好き♪」といった、日々の暮らしの中の「好き」のひとつになりたいと願いを込めて名付けました。また、当紙は、ヨシケイ福井・京都が発行する**地域限定オリジナル新聞**です。はじめてのチャレンジなので、手探りのスタートとなります。お客様との距離をぐっと縮める新聞を目指していますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。



代表取締役社長 園 薫



第1回 お豆腐いろいろ ~丹精込めて作られた昭和32年創業の味~

岸田食品株式会社 岸田和弘代表
お話を伺ったのは



“お豆腐”を通じて笑顔を届けたいんです!!

元々は大野で林業をやっていたおじいちゃんが岸田食品を創業したんです。九頭竜ダムが出来る際、村から立ち退くことになり、どうしようかと思案したおじいちゃんは、**村中で評判だった豆腐づくりの腕を活かして一念発起**し、福井市に出て豆腐屋をはじめたんですね。それが昭和32年のことで、現在までその豆腐屋がこうして続いているのです。

ヨシケイ福井さんとの付き合いは3年ほどで、**お豆腐を中心に、焼豆腐、油揚げ、がんも、生揚げ**を岸田食品で作させていただいている。

「福井は“あげ”の消費量が日本一」なので、他県よりも舌の肥えた方が多いと思っています。

そんな福井の皆さんにも「美味しい」と喜んでもらえるようお豆腐を提供できるよう日々精進しています。「たかが豆腐で…」と笑われるかもしれません、「僕らが届ける豆腐で笑顔になってもらいたい」「食べる人が健康になってもらいたい」という想いを持って作っていますので、これからもどうぞよろしくお願ひいたします。

ちなみに私の趣味は豆腐づくり!! 豆腐屋は朝が早いし、休みが無いので、趣味を持ってしまうと成り立くなってしまいます(笑)。最近は、SNSでつながった全国の豆腐屋さんと豆腐談義をするのが楽しいですね。

“あげ”は時代にマッチしている

2019年から福井駅前のハピリンで「あげフェス」というイベントを行っています。去年も開催することができ、私は**「あげフェス」の実行委員長**を務めさせていただきました。イベントでは県内のお豆腐屋さんのあげ約40種を集めて“あげ”ピラミッドを作ったり、「“あげ”的食べ比べセット」を提供しました。コロナ禍ではありますが、多くの方にご参加いただくことが出来ました。もしかしたら、これを読んでる方にもご来場された方がいるかもしれませんね。その節は、ありがとうございました。

「煮物離れ」と言われる昨今ですが、“あげ”は今の時代にも**マッチしている食品**です。例えば、共働きの世帯で「あと1品ほしいな」というときには、“あげ”を醤油と砂糖で煮ればあっという間に1品出来上がります。特に、福井の“あげ”は気泡状になっているので、味が染みやすく煮物としては最適ですよね。いま私のおススメは、「焼き揚げ」なんです。オーブンで焼いてもらえば、熱々をすぐ食べられるし、醤油をつければお酒のアテにもなるんですよ。

時短で美味しいお豆腐料理。
ご家庭でもぜひお試しください。

これからも**豆腐や“あげ”的価値**を高めていき、それが広く伝わるようなブランド作りにもチャレンジしていきます!!



岸田食品株式会社

〒918-8231
福井県福井市問屋町2-10
TEL.0776-23-1648
<https://www.kishida-syokuhin.co.jp/>



工場見学♪

お豆腐ができあがるまで～生揚げ編～



水を加えながら大豆をすりつぶし、蒸気釜で煮ます。



豆乳を温め、“にがり”を加えます。



豆腐の型に流し込みます。



固めて豆腐にします。



ムラが出ないよう整えていきます。



お豆腐をタテ・ヨコにカットします。



さらにお豆腐を揚げるため機械にセットします。



低温→中温→高温の油で揚げるのがコツ。



味染みが良くなるように
意識してつくっています。
ぜひ、ご賞味ください♪



スマイルスタッフの街のおすすめスポット紹介

第1回

舞鶴営業所
イチ推し!!



「揚げたて・焼き立て・作りたて」がモットーの地元の人気パン屋さん

エッセンさんは、いつ訪れても出来たてパンが並んでいて、私たちの住んでいる舞鶴ではとてても人気のパン屋さんです。ママ友達とのランチタイムや、おやつにも定番です。

オーナーにお話を聞くと、店名の「エッセン」は、「食事をする」という意味のドイツ語が由来だそうで、「喜んでいただける美味しいパンを作りたい」という想いのもと、「揚げたて・焼き立て・作りたて」にこだわっているのだそうです。だから、いつもお店に行くと出来立てのパンがあるんですね♪ 店内には、人気のカレーパン以外も、ほんとに品数豊富なので舞鶴に来られた際は、焼き立てパンを求めてお店に伺ってみてください♪（舞鶴営業所：スマイルスタッフ大田）



これからも新商品や地元産地消のパンに注目しています♪ お忙しい時間にも関わらず、笑顔で取材に応じていただき本当にありがとうございました！

ハートフルベーカリー
エッセン (Essen)



行くと
いっぱい買っちゃう
わくわくパン
屋さんです♪
1番人気は
カレーパン!!
2日間かけて作る自家製カレーには、味がしっかり染み込んだ大きなお肉が入っていて食べると幸せな気持ちになります。このカレーパン、多い日は1日25回転以上するのだと…!!

ハートフルベーカリー
エッセン

〒625-0061
京都府舞鶴市森町24-3
TEL.0773-64-6611
営業時間/7:00～18:00
定休日/火曜日、第1・3水曜日

できることからまず動いてみる!!

チャレンジ!! SDGs

第1回「野菜くずが動物たちのエサに変身！」

SDGsとは？

「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称で、国連加盟193カ国が2030年までの達成を目指して掲げた17の目標のことです。



私たちは食品のむだをなくすために、野菜くずを利用する取り組みを行っています。ご協力いただいているのは、鯖江市西山動物園様。私たちの加工場から出る白菜やキャベツといった野菜くずを、動物たちのエサとして活用していただいています。飼育員の金田さんは「産地がわかる野菜が入手できるため、安心して動物たちにあげられます。とっても助かっています」と話してくださいました。西山動物園へ行く際には、動物たちが食べている野菜にもちょっとだけ注目してみてくださいね！

鯖江市西山動物園
〒916-0027
福井県鯖江市桜町3丁目8-9
TEL.0778-52-2737
開園時間/9:00～16:30
入園料/無料
休園日/月曜(月曜が祝日の時はその翌日)

お話を伺った西山動物園の飼育員金田さん(左)。
右はヨシケイ福井スタッフの花木です。

編集後記

ヨシケイ福井・京都のニュースレター「らいふらいく」創刊号、いかがでしたでしょうか？メールやお手紙でご感想をお聞かせいただけすると大変うれしいです。お客様との心のつながりが、この紙面を通して深くなることを願っています。

ヨシケイ福井・京都の
舞台グラ
—安全・安心への取り組み—

今回は、大切な食材をお届けする「クールボックス」のお話です。



- ①1つずつ手作業で洗浄・消毒を行います。
②断熱マットは専用の機械を使い両面洗浄・消毒。
③スプレーラン用消毒液を吹きかけます。

毎日洗浄・消毒し、徹底した衛生管理を行っています！

ヨシケイ福井の本社工場には、各ご家庭から回収した全てのクールボックス約5000個が毎日集められます。回収されたクールボックスと断熱マットは、全て1箱ずつ手作業で洗浄・消毒が行われています。まずは1つずつ汚れやゴミを取り除き、丁寧に洗浄を行います。消毒に使われるのは、微酸性電解水を使った最新の機器。アルコールと違って味やにおいがなく、安全に洗浄・殺菌することができます。消毒され綺麗になった箱・フタ・断熱マットは、清潔な工場で管理。大切な食材をお届けする箱は、こうした徹底した洗浄・消毒を行っています。

Q&A よくあるお問い合わせにお答えしま～す!!



Q ジャガイモを切ったら中が黒く傷んでいた…

A 例年4月はジャガイモの産地が北海道から九州に切り替わる時期です。北海道のジャガイモは、秋に収穫し貯蔵します。貯蔵の長さと春の気温上昇に伴って糖度が増しますが、その分傷みが多くなります。ジャガイモやタマネギの傷みは実際に切ってみないとわからない場合が多く、目視検査で発見できずに傷んだものをお届けしてしまう場合があります。その場合はご連絡ください。調理時間に間に合う場合は代品をお届けします。代品のお届けが間に合わない場合は、代替品の使用等をお願いすることがございますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

新商品ニュース!!

YOSHIEI SELECT ヨシケイセレクト 新商品ニュース!!

4月12日週発売!!

レンジで簡単!にんにくと生姜が香る鶏唐揚げ

薄くカリとした衣で、ジューシーな鶏モモ肉の旨みを閉じ込めた和風鶏唐揚げです。生姜とにんにくをきかせた、ごはんに合う美味しさ。また、食べ応えのある大きさで夕食の1品にもぴったりです。食べたい時に食べたい分だけ、レンジで手軽に調理できます。

お客様の感想

- お弁当にも、おかずにも、おつまみにもいい!
- レンジでチンしてもべちゃつとならず、おいしかったです。

4月19日週発売!!

昔ながらのだし香る具付き醤油ラーメン

煮干しと鶏の香りが引き立つあっさりとした醤油スープが特徴のラーメンです。麺はコシのある中太・ストレート麺を使用し、具材はチャーシュー、ほうれん草、メンマをバランスよく加えました。お子さんから大人まで世代を問わず好まれる、飽きのこないラーメンです。

お客様の感想

- レンジでも鍋でも作れるのが魅力的♪
- あっさりしているのにコクがある本格的なラーメンでした。

ヨシケイ福井・京都 インスタグラムはじめました!



商品情報や製造の様子などを発信中!!
気軽にフォローしてくださいね♪
インスタグラムID:@yoshikei.fukui

株式会社ヨシケイ福井

〒916-0022
福井県鯖江市水落町 14-14-1
TEL.0778-53-0200



info@yoshikei-fukui.com

<http://yoshikei-dvlp.co.jp/fui/>