

第5弾

スマイルスタッフの街のおすすめスポット紹介

今回は丹南営業所からお届け

丹南営業所では、鯖江市と越前市を担当する2つのチーム体制でお客様を担当しています。今号では、両チームのおすすめスポットをご紹介します♪

鯖江チーム
の
イチ推し!!



鯖江チーム

BEAUTY & CAFÉ
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ジュラク
JURAKU

“カラダの中からキレイに!”
地元食材たっぷりの癒しカフェ

地 元野菜、豆乳など体に優しい食材を味わえるおしゃれなカフェ。とくに季節の果物を使ったパフェは、インスタ映えバツグン!見た目のかわいさに加え、どのメニューもとてもおいしいです♪施設内には美容室・アイラッシュ・陶板浴もあり、心も体も癒されます。お友達同士はもちろん、お子様連れでもおすすめです。
(鯖江チーム:スマイルスタッフ 和田)

おすすめポイント

その1 土日祝・数量限定
「パリパリいちご飴」



外はパリッ、中はじゅわつ。毎年大人気のスイーツです。

着限定!

お花見ソフトパフェ

2月8日から販売している「お花見ソフトパフェ」は可愛らしさ満点。「パリパリいちごソース」または「フランボワーズ・抹茶パウダー」のどちらかを選べます。

武生チーム
の
イチ推し!!



ハウス栽培で大切に育てられるいちごは、「紅ほっぺ」をはじめ10品種ほどあります。食べる以外にも、いちごの花を見るのも楽しみの1つ。

みょうじょう

明城ファーム

甘酸っぱい旬の味!
家族みんなでいちご狩り

「地」 元武生の人たちに喜んでもらいたい」という想いでオープンしたこのいちご狩りは、制限時間45分でたくさんの品種のいちごが食べ放題!! しかも毎年、新企画を用意してグレードアップしているので、一度行ったことがある方でも、何度でも楽しむことができます。ちなみにうちのチビッコたちは、この時間内に30個食べてました…すごい。

(武生チーム:スマイルスタッフ 石田)

おすすめポイント

その1 夜のいちご狩り



幻想的な雰囲気の中、いちご狩りが楽しめると大人気!今年も3月16日から開催中です。

その2 直営店でいちごスイーツを満喫



明城ファーム直営店があり、いちごをふんだんに使ったスイーツを楽しめます。

明城ファーム



〒915-0006 福井県越前市杉崎町3-9-1
TEL: 0778-42-7607
営業時間
【いちご狩り】12月上旬～5月中旬
10:00～16:00
※最終は15時までにご入園ください
【定休日】毎週火曜日



その2 体に優しいランチを
くつろげる空間で

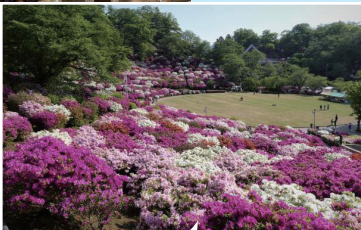


近くの
おすすめ
スポット

鯖江市西山動物園
鯖江市桜町3丁目



西山公園の中腹にある”日本で一番小さい動物園”。大人気のレッサーパンダをはじめ、タンチョウヅルやリスザルなどが飼育されています。



3月中旬は桜、4月下旬には約5万株のツツジを楽しめます♪



BEAUTY & CAFÉ JURAKU



〒916-0038
福井県鯖江市下河端町4-6-1
TEL: 0778-52-8300
営業時間【カフェ】9:00～17:30
(LO 17:00)
※混雑時ラストオーダーの時間が早まる場合あり
【定休日】月曜日
(祝日の場合は翌火曜日)

ヨシケイ福井・北京都の 食材物語

今回は坂井市坂井町にあるサカイ食品さんに行ってきました。
ヨシケイ福井・北京都がお届けしている鶏肉やお肉の惣菜は、
サカイ食品さんで加工していただいています。

第7回 鶏肉と お肉の惣菜

ソースカツ丼(豚肉)の 秘密



ヨシケイ福井・北京都のロングセラー商品「ソースカツ丼」はサカイ食品さんで加工していただいています。「本格ソースカツ丼を手軽に自宅で楽しめる」とお客様にとっても好評です♪



お話を伺ったのは

代表取締役
株式会社サカイ食品 高ヶ内 隆司様
〒919-0527
福井県坂井市坂井町下兵庫第226号4番地2
TEL.0776-72-0115



サカイ食品さんの
こだわり!

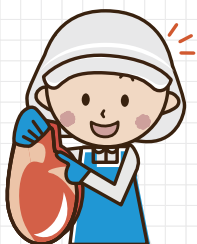
手作り・手作業を大切にしています

サカイ食品さんのこだわりは「手作り・手作業」。高ヶ内代表は、「職人自らの手で包丁を入れることで、肉が持つ本来の旨味が活きるため、ひと手間は大切にしています。どんなに世の中の機械化が進んでも、この技術を守ることが私たちの使命。次の世代にも伝えていきたいですし、福井の食文化・食品業界を盛り上げられるような企業になりたいです」と未来を見据え話してくださいました。



わずか3秒の職人技!!

丸く厚みのある鶏肉を、切って開くのも手作業(写真右)。その時間わずか3秒。この「職人技」で、1日約8,000枚の肉を加工しています。



その1 肉質に合わせ、旨味を引き出す加工!

ソースに絡みやすくするために、豚肉は叩いて薄くしています。薄く切っているわけではありません。そして、ただ叩くのではなく、肉質や季節に合わせて叩き方を調節しています。その結果、伸びすぎたり切れたりすることなく、絶妙な薄さのお肉に仕上がるのです。

その2 オリジナルのウスターソース

ソースカツ丼の味の決め手となる「ソース」はサカイ食品さんのオリジナル。福井の人が親しみのある甘辛い感じになるよう調整しています。



美味しさの秘密は、この「ひと手間」にあり!

お肉のよくあるQ&A

Q なぜ鶏ひき肉は冷凍ですか?

A 鶏肉は牛豚肉に比べて水分が多く、特にひき肉からは出やすいため、冷凍でのお届けになります。同様にカットする事により多少ドリップが出る事がありますが、ヨシケイのお肉は受注生産ですので、古いものではございません。

Q 鶏ママミに筋はある?

A お届けのささみには筋がついています。取り除いてお召し上がりください。

Q 鶏肉の産地は?

A 鶏肉は主に鹿児島産になります。また、ゆう雅の鶏肉はメニューコンセプトに合わせて「桜姫鶏」というブランド鶏を使用しています。

ヨシケイ福井・北京都の

舞台ウラ×SDGs

～安全・安心への取り組み～

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



株式会社ヨシケイ福井は、SDGsの達成に貢献することを宣言します。

今回のテーマ

大切な資源をみんなで守る
鍵付きあんしんBOX

「ジュナナシール」が
エコの目印

令和4年に当社は「ふくいSDGsパートナー」として登録しました。このシールが、ふくいSDGsパートナー認定のマークです。



リユースBOXの仕組み

BOXの回収

ゴミの削減

分解、洗浄

資源の消費を抑える

新しいお客様へ

ゴミ処理時のCO2排出量減



CO2の削減!

BOXを使用することで、再配達をなくし、CO2の削減になります。

使うだけで環境保護の役に立ってます!



ヨシケイ福井・北京都では、環境のためにできることを考え、BOXのリユース(再利用)に取り組んでいます。役目を終えたBOXは、当社で回収→分解→洗浄。使える部品を再利用し、新しいBOXとして生まれ変わらせています。(作業の一部を、障がい者福祉施設様にご協力いただいております)くり返し使うことで資源をムダにせず、ゴミを減らすことができます。大切な資源をみんなで守りましょう!

スマイルスタッフの休日

【丹南営業所】庭でお花を育ててます



休みの日は、花いっぱいの小さな庭で育てた花を愛でています。お花からのビタミンFのパワーで元気をもらっています。スマイルスタッフ 児玉

【製造部(配送)】ズバリ、カラオケ!



9年前の「歌唱王」では、小金沢昇司の「ありがとう...感謝」を歌いました。惜しくも決勝には届きませんでしたが、良い記念です!

日本テレビ「歌唱王」のファイナルステージの一コマです。若い時には、「スター誕生」にも出場。私の趣味は、カラオケで休日も自宅で歌っています! 配送スタッフ 高原

ニューフェイス紹介

新しい仲間がふえました。皆々ま、よろしくお願ひいたします! 😊❤️

福井南営業所

スマイルスタッフ 熊野 杏子

- 好きな食べ物
焼きそばが好きやき♪
- 好きな芸能人
サカナクション
(生で聴くまで死ねない!)

- 座右の銘
「考える考えるマクガイバー」本で見つけてから、辛い時はこの言葉を思い出します。



お客様目線になって、気持ちよくご利用いただけるよう努めて参ります!

製造部(配送)

配送スタッフ 砂畑 かおり

- 好きな食べ物
オムライス
- 好きなスポーツ
ソフトバレー
毎週水・金に練習しています!

- My推し活
韓国ドラマ



まだ分からないことも多いですが、先輩方に教えていただき、事故なく営業所に届けたいです!

編集後記

普段から営業所では美味しいお店や子供が喜びそうなスポットなど、いろんな話題がとびかっています。これからも少しずつご紹介できたら嬉しいです。(スマイルスタッフ細谷)

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

