

JUST NOW

<https://www.wakashin.co.jp/>

稚内しんきんの情報は、ホームページでも詳しくお伝えしております。
また、本誌ジャスト・ナウでは皆さまからのお便りをお待ちしております。
身近な話題、取り上げてほしい題材など、お葉書・FAXでもお気軽にお寄せください。

ご自由にお持ち帰りください

弁護士 北彩都法律事務所 小門 史子さん(旭川市)

(株)稚内衛生公社 汚泥乾燥燃料化施設「オデッセイ」(稚内市)

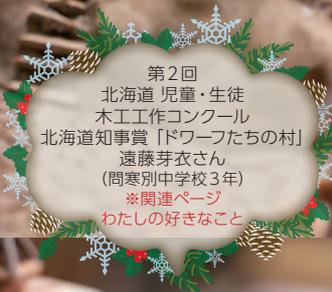
(株)萩見総合食品センター 代表取締役社長 今村 仁泰さん(稚内市)

「令和構内食堂」(幌延町)

木工工作 問寒別中学校3年 遠藤芽衣さん(幌延町)

天塩警察署 遠別駐在所 所長・警部補 永原 征之伸さん(遠別町)

遠別町のもち米を使った「ラーメン・うどん・生パスタ」(遠別町)



工具・備品の他に、様々なアンティークグッズが並ぶアトリエ



作品制作中の芽衣さん



遠藤 雅樹さん(父)



遠藤 芽衣さん(娘)

旭川家具を代表するメーカーの家具職人だった遠藤雅樹さん(41)が、幌延町問寒別に戻って15年。以来、軽貨物運送業のかたわら前職の技術を活かし、自作のアトリエで木工クラフトづくりに取り組むように。その影響を受けた長女の芽衣さん(中3)が、才能を開花させている。

Pinup of my town TOIKANBETSU



JR問寒別駅のすぐそばにアトリエがある

北のサムライスピリット

Samurai



士業と呼ばれる仕事がありますが、その「士」とは何でしょうか？士農工商で言えば士は武士であり、それゆえサムライ業と言われることも。主なものに弁護士、弁理士、司法書士、行政書士、税理士、社会保険労務士、土地家屋調査士があります。が、どうにもお固いイメージがつきまといまます。しかし実際はどのようなのでしょうか？現代の北のおサムライさんを訪ねました。



KITASAITO LAW OFFICE 北彩都法律事務所

旭川市4条通7丁目目6号 旭川トラストビル7階
☎0166-74-3142 📠0166-74-3143
○営業時間／平日9:00～17:30

こ か ど あ や こ
弁護士 **小門 史子**さん

旭川弁護士会 会長
北海道弁護士会連合会 理事
日本弁護士連合会 理事

昭和46年 8月13日 釧路市生まれ
平成 6年 3月 北海道大学法学部卒業
平成 6年 4月 北海道庁に勤務
平成10年 3月 北海道庁を退職
平成15年 4月 司法修習
平成16年10月 弁護士登録
平成22年 4月 女性弁護士 池田めぐみさんと2人で北彩都法律事務所を開設

弁護士とは法律の専門家であり、司法試験に合格して法曹資格（国家資格）を得て、弁護士として登録された人のこと。弁護士法では「弁護士は、基本的人権を擁護し、社会正義を実現することを使命とする」とされている。法律相談から始まり、民事・家事事件では原告・被告等の代理人として権利の主張や立証活動を行う他、破産、民事再生や会社更生等の倒産処理・債務整理手続も行う。刑事事件では弁護人として被疑者・被告人の不起訴ないし無罪あるいは適正な量刑を求め検察官と争う。弁護士が胸につけているバッジは、外側に「ひまわり」、中央に「はかり」がデザインされており、それぞれ「自由と正義」「公正と平等」を表している。

「意志のあるところに道は開ける」

どんなに困難なことでも絶対に途中であきらめてはいけない。やり遂げる意志さえあれば、必ず良い結果が生まれる。

公務員から弁護士へ転職

Where there's a will, there's a way

日本では「人民の人民による人民のための政治」が広く知られているようですが、アメリカでは「意志のあるところに道は開ける」の方が有名だとか。リンカーン大統領の就任演説からの和訳引用ですが、その言葉に重みがあるのは、彼自身の人生が言動一致していたからでしょう。周りからは「無理無理」と鼻で笑われながらも弁護士に。議員選挙でも「私は絶対にやるんだ」と何度落選してもあきらめず、遂には大統領領になってしまおうのですから。

今春、旭川弁護士会の会長に就任。

道内に四つある弁護士会（札幌・旭

川・函館・釧路）で初の女性会長となった小門史子さんも、すんなりと弁護士になったわけではありません。

「生まれは釧路ですが、1歳半の時に家族で札幌へ。転居の理由は、父が会社員を辞め、弁護士を目指し司法試験の勉強を始めたからです。

こういう話をすると、私が父の影響を受けて弁護士になろうとしたのかと思われがちですが違います。大学で法学部を選んだのも単に就職率が高かったからであって、そんな私が選んだ道は公務員でした」。

小門さんが北海道庁の職員になっ

た背景には、母親の影響があります。

父親の小門立さん（故人）が札幌で弁護士としての地位を築くまで、お父さんの仕事は先の見通しが立ち難く、収入が不確定よ。一生食いっ逸れのない公務員になりなさい」と勧めました。

「長く働けますし、生活面でも安定が望めますでしょ。しかし、そういう条件や待遇よりも、私は人の役に立って仕事をしたかったのです。

公務員ならば、利益追求を離れて、人の役に立ってらるだろうと思ひ、道庁の扉を開きました」。

最初の3年間は札幌で青少年の健

全育成に携わり、その後、異動先の

上川支庁（現上川総合振興局）では、

「もちろん社会のために役立つ重要な仕事であるに違いないのですが、私個人の印象としては、何の役に立っているのか分からなかったのです。

そのため、もっと直接、人のために役立つという実感が持てる仕事に転職しようと思ひ、旭川へ来て1年後に道庁を退職し、札幌の実家へ戻りました。法学部卒だったこともあり、そこから弁護士を志し、司法試験に向け猛勉強を始めました」。

▼開設時から旭川の中心部4条通7丁目のビル7階に入居。



[主な公職]
旭川家庭裁判所 家事調停委員
稚内開発建設部 入札監視委員
東神楽町情報公開・個人情報保護審査会 委員
東神楽町行政不服審査会 委員

My Personality, of the Modern Samurai

遠藤周作『沈黙』 ハウ
ツ一本から離れ、純文学や小説
を愛読するようになった頃、最初
に衝撃を受けたのが、この本。



引用・出典元/
新潮社
遠藤周作
文学館 限定版

この本
BOOKS

スピッツの『**フェイクファー**』
通算8作目のアルバム。これを聴
くと弁護士を志した頃の初心を
思い出します。今でもファンです。



1998/3/25
ポリドールより
リリース
オリジナル盤は廃盤
2002/10/16再発

この歌
SONGS

五条食堂の日替定食が私
の食生活で重要な役割を果た
しています。食事は作らず、朝は
納豆ご飯、夜は会合で飲むので。



旭川フード
テラス1階
小鉢、野菜
も有り難い

この味
FOODS

お酒が好き。特に日本酒とワイ
ン。蔵元やワイナリーのうんちく
を聞くのも楽しくて。会合で飲み
交わす酒のつきあいはいとわない。



私の趣味①
SAKE

30年振りに再開した**ピアノ**。
仕事で疲れた時などは、弾くだ
けで心が晴れやかになります。
指先を使うので、ボケ防止にも。



私の趣味②
PIANO

退職したもう一つの理由には、札
幌が恋しくて帰りたいかったこともあ
ったそうです。
「上川支庁時代、休日は仲間とテ
ニスや旭川の地酒（今のお気に入り
は上川大雪酒造）を楽しんだり、温
泉にも行きました。今でもプライベ
ートなおつきあいがあるほどです。
けれど、あの頃は若かったので、一
人でこの街にすることが淋しかった

4度目に法曹の女神が頬笑む
「まだ旧司法試験の時代で、択一、
論文、それ以外に口述試験があり、
合格率は5%だったかと。試験の難
しさは今も昔も大差ないとは思いま
すが、3回落ち、それでも決してあ
きらめないでいると道は開けるもの
です。結婚は、4度目の司法試験に
合格する前でしたから、私たち夫婦
が一つ屋根の下で暮らしたのは半年

で、その後はずっと週末婚です。最
近はお互いかなり仕事が忙しくて、
月イチ夫婦ですが、ちょうど良い
のかも知れませんが。軒弁時代にイ
ヤというほど、それこそ一生分離婚
調停もやりましたし(笑)」。
司法修習の期間は現在は1年です
が、小門さんの頃は1年半。最初の
3ヶ月と最後の3ヶ月は埼玉県和光
市の研修所へ行き、その後全国各地
の裁判所に配属されます。
「私の場合は旭川地方裁判所で、
弁護士事務所3ヶ月、地方検察庁
に3ヶ月、さらに裁判所で6ヶ月間
実務を見ながら勉強するのですが、
その時に巡り会った人々も含めて
旭川イイかも。っていう予感と仕
事に対するイメージが湧いたのです。
お世話になった弁護士の先生からも
旭川で仕事を」と熱心に誘われ、
ここで仕事をすることに決めました。
とにかく札幌の父の事務所に入るこ
とだけはイヤでした。結局、弁護士

登録時にご指導いただいた先生の法
律事務所で5年間お世話になり、平
成22年に軒弁仲間と2人で『北彩都
法律事務所』を開設しました」。
明るい道を照らす弁護士に
相談される方にとって身近で頼れ
る法律事務所を目指し、その時、そ
の状況において最善の解決策を示し
てくれる小門さんですが、現在は交
通事故や相続、企業法務など同時に
数十件の案件を抱えつつ、旭川弁護
士会の会長としても多忙を極め、土
日祝日もほぼ休みナシで奔走中です。
「例えば依頼者様から『あの時は
目の前が真っ暗でしたが道が開けま
した』と感謝される時、目の前にい
るその人の役に立ったと実感する時、
大きな喜びとやり甲斐を感じます。
私の信念は『意志のあるところに道
は開ける』。どんなに困難な状況で
もあきらめずに、一つの方向へ向か
えば必ず道は開けることを日々仕事
をしていて実感しています」。

Modern Frontier Spirit 明日は明日の風が吹く

同時に沢山の仕事を並行して持っているため、一つ
終わると「あ〜、一回リセットしよう」と気持ちをリフ
レッシュ。旭川弁護士会 会長としても多忙を極め、
地方出張の他、月1での北海道弁護士会連合会(札
幌)、日本弁護士連合会(東京)での理事会出席も欠
かせない。7月に全国から550人の弁護士が集った
「民事介入暴力対策全国拡大協議会旭川」でも尽力。

のでしょね。と
ころが不思議なも
のです。30歳を過
ぎて、再び旭川へ
足を踏み入ると
まるで印象が違っ
てきて。今はもう
札幌には帰れない
ですね(笑)」。
とは言え、旦那
さんは札幌在住で、
逆単身赴任の状態
(15年以上)。

で、その後はずっと週末婚です。最
近はお互いかなり仕事が忙しくて、
月イチ夫婦ですが、ちょうど良い
のかも知れませんが。軒弁時代にイ
ヤというほど、それこそ一生分離婚
調停もやりましたし(笑)」。
司法修習の期間は現在は1年です
が、小門さんの頃は1年半。最初の
3ヶ月と最後の3ヶ月は埼玉県和光
市の研修所へ行き、その後全国各地
の裁判所に配属されます。
「私の場合は旭川地方裁判所で、
弁護士事務所3ヶ月、地方検察庁
に3ヶ月、さらに裁判所で6ヶ月間
実務を見ながら勉強するのですが、
その時に巡り会った人々も含めて
旭川イイかも。っていう予感と仕
事に対するイメージが湧いたのです。
お世話になった弁護士の先生からも
旭川で仕事を」と熱心に誘われ、
ここで仕事をすることに決めました。
とにかく札幌の父の事務所に入るこ
とだけはイヤでした。結局、弁護士

登録時にご指導いただいた先生の法
律事務所で5年間お世話になり、平
成22年に軒弁仲間と2人で『北彩都
法律事務所』を開設しました」。
明るい道を照らす弁護士に
相談される方にとって身近で頼れ
る法律事務所を目指し、その時、そ
の状況において最善の解決策を示し
てくれる小門さんですが、現在は交
通事故や相続、企業法務など同時に
数十件の案件を抱えつつ、旭川弁護
士会の会長としても多忙を極め、土
日祝日もほぼ休みナシで奔走中です。
「例えば依頼者様から『あの時は
目の前が真っ暗でしたが道が開けま
した』と感謝される時、目の前にい
るその人の役に立ったと実感する時、
大きな喜びとやり甲斐を感じます。
私の信念は『意志のあるところに道
は開ける』。どんなに困難な状況で
もあきらめずに、一つの方向へ向か
えば必ず道は開けることを日々仕事
をしていて実感しています」。

下水道の汚泥を燃料ペレットに

「オデッセイ」

ODYSSEY



私たちは日々の生活の中で、台所、洗濯、お風呂、そして水洗トイレを使い、汚泥を含んだ汚水を下水道に流しています。4人家族が出す生活排水の量は、1日約500ℓのペットボトルに換算すると、約2000本にもなるそうです。その汚水が下水管を通じて、下水道終末処理場でキレイな水として再生してもなお、残るのがおびただしい量の汚泥。従来はこの汚泥を焼却するなどし埋め立て処分してきましたが、資源の再利用・再資源化を前提とした循環型社会の構築が急がれる現代にあつては、環境問題や埋め立て処分地の確保など、多くの問題があります。今回は、そんな汚泥問題をまったく新しい方法で解決する(株)稚内衛生公社の「オデッセイ」について紹介します。汚泥を燃料ペレットとして再利用することに成功した、同社の高橋社長と根本常務にお話を伺いました。



代表取締役社長 高橋 淳一さん

循環型社会の構築に貢献

当社の創業は昭和32年、稚内市の尿収集から始まりました。言わば

汲み取りです。その後、昭和42年に「このような事業は公社（公共企業体）として行った方がよい」という意見に集約され、稚内市と民間で資本を出し合い、今日の(株)稚内衛生公社を設立したと聞いております。私が入社したのが昭和54年。根本常務が55年ですが、当時の社長がその頃、社内体制を3つのセクションに分け、私がし尿処理場、常務がゴミ処分場、そしてもう一人が下水道終末処理場の責任者として抜擢され、以後、各々の分野で知識と技術を深めてきました。その3つの事業を基礎に「オデッセイ」が生まれました。

稚内市では、下水道汚泥（含水率80%脱水時換算）を年間約4000t排出しています。そのうちの半分は、バイオエネルギーセンター（新光町）でリサイクルされ、圧縮天然ガス（CNG）化が図られています。これは環境都市宣言をしている稚内市にふさわしい取り組みとして評価され、一般廃棄物の収集にあたる私どもも圧縮天然ガスを「ゴミ収集用CNG車」の燃料に利用しています。そして残りのもう半分、2000tは、これまで下水道終末処理場で焼却され、汚泥は焼却灰として埋め立て処分されてきました。そもそも汚泥処理は、濃縮・脱水・焼却などによって容積を減らし、キレイになった水を川や海などに帰すのが一般的なやり方ですが、それでも残った汚泥は、いくら削減しても埋め立てている限り、やがて限界がきます。

この度の汚泥乾燥燃料化施設「オデッセイ」の事業をスタートさせる以前より、私どもは産業廃棄物中間処理施設「ノース・ウィル」で有機性汚泥脱水および無機性汚泥乾燥施設（平成20年）と油水分離再生油製造（平成26年）を立ち上げ、従来にも増して高度な知識と技術を有し、加えて研究熱心な組織として環境問題の糸口を見つけようと努力を重ねてきました。その社風と努力が認められ、平成27年度に北海道より、下水道汚泥の燃料化に向けた「リサイクル技術研究開発補助事業」として900万円余の補助金をいただき、ゴミ処分場の延命を図るばかりではなく、下水道汚泥を有効活用し、地産地消の新エネルギーづくりをめざし実験に取り組んできました。

その実証実験の成果を元に、平成30年度より2カ年で、北海道循環資源利用促進施設設備整備費補助事業として「汚泥乾燥燃料化施設」の建設が始まり、実用化に向けたプランが今年8月29日に落成式と見学会を迎え、9月いっぱい試運転を終え、10月から稼働を開始しました。施設名の「オデッセイ」には「汚泥が生きる」「長い冒険、未知なる探究」の意味が込められています。施設の活躍と常に研究し続けることへの使命感を持って名づけました。この施設の完成は、今後の循環型社会の構築や生活環境の保全など、稚内市がめざす「人と地球に優しいまちづくり」に大きく貢献する事業であると確信しています。また、公社としての責務を果たすため、地域のボランティア活動にも積極的に参加し、多くの市民に信頼される企業でありたいと願っています。「オデッセイ」の詳細は常務からどうぞ。





住み良い環境づくりをめざして
株式会社 稚内衛生公社
 稚内市はまなす4丁目1番2号
 ©0162-33-7744
 ©0162-33-7747
<https://eiseikougya.jimdo.com/>

汚泥乾燥燃料化施設
 ●オデッセイ (ODYSSEY)
 稚内市更喜苫内(サラキトマナイ)984-1

汚泥乾燥燃料化施設
「オデッセイ」

北海道循環資源利用促進施設整備費補助事業
 (平成30年度・令和元年度)
 協力ノ稚内市、稚内市管工事業協同組合、稚内北星
 大学、(株)佐藤組、(株)清和機工エンジニアリング、ク
 リタ・ケミカル北海道(株)、(株)浅野鉄工、(株)桜井電業所、
 (株)クリタス、稚内信用金庫

「オデッセイ」は、下水道の汚泥だけで燃料ペレットを作る全国でも類を見ない汚泥乾燥燃料化施設。今年10月から24時間体制で稼働し、日々刻々と汚泥から燃料ペレットが作られている。「オデッセイ」のボイラー燃料も、これで賅っている。



ウェッジスタイルの一次乾燥機



6mm×20mmペレットの造粒装置



エネルギーを再利用するボイラー

▲写真はいずれも機械納入時のもの。

下水道汚泥のリサイクル
に取り組んだ実証実験

平成27年度、北海道のリサイクル技術研究開発補助事業として、下水道汚泥をリサイクルし、固形燃料などを作る減圧低温パッチ式乾燥機、造粒装置、ボイラーなどを導入。数々の実証実験と試行錯誤を繰り返して、汚泥の燃料ペレット化に成功。



実験施設 燃焼実験ボイラー



実験施設 ペレット製造



実験施設 ペレットボイラー燃焼実験

での工程には、酸素と燃やすための膨大な化石燃料などのエネルギーが必要でした。多くのCO₂も排出しますし、地球環境から考えてももったいないことです。そこで、汚泥を何かに再利用できないかと、かねてから社内でも議論を重ねてきました。そんな中で、北海道より、リサイクル技術研究開発補助事業として認められ、様々な実証実験を行う貴重な



常務取締役
根本 政昇さん

下水道の汚泥
からペレットを

従来、下水道の廃棄物である汚泥を残渣(ごんさ)として処分するま

機会を得ることができました。当初は汚泥を土壌改良剤や肥料などに、あるいは地域性を絡めて稚内珪藻土との融合なども探りましたが、もつともっと最適なモノに出合ったのです。それが燃料ペレットでした。さらに実験を進めていく中で、ペレットの含水率を10%まで乾燥させると長い持続燃焼が可能であること、JIS規格を考慮し、直径約6mm×長さ20mm程度のペレットがサイズの最も燃料として有効だということも分かりました。また、木質ペレットと比較しても燃焼時間はほぼ同じで、むしろ燃焼カロリーは汚泥由来の方が高いことも突き止めました。

「オデッセイ」は、これまで埋め立てられていた下水道の汚泥を乾燥させ、ペレット造粒までを行う全国的にも希有な施設で、廃棄物を新たなエネルギー源に変えることができ

機会を得ることができました。当初は汚泥を土壌改良剤や肥料などに、あるいは地域性を絡めて稚内珪藻土との融合なども探りましたが、もつともっと最適なモノに出合ったのです。それが燃料ペレットでした。さらに実験を進めていく中で、ペレットの含水率を10%まで乾燥させると長い持続燃焼が可能であること、JIS規格を考慮し、直径約6mm×長さ20mm程度のペレットがサイズの最も燃料として有効だということも分かりました。また、木質ペレットと比較しても燃焼時間はほぼ同じで、むしろ燃焼カロリーは汚泥由来の方が高いことも突き止めました。

おかげさまで再度北海道より2年にわたる補助事業として助成を受けることができ、下水道汚泥を燃料ペレットにするための汚泥乾燥燃料化施設を、着工から落成まで約1年かけ、市内サラキトマナイの「ノース・ウィル」に隣接する2000平米の敷地に、鉄骨2階建、約5億5200万円(うち補助金は2カ年で約2億1400万円)を費やし建設することができました。

灰が木質ペレットに比較して多く発生するため、融雪剤などへの活用も探ってみたいと思います。このペレットの燃焼臭は、バーベキューの炭で起こした煙程度です。ペレットそのものには臭気があり、それを抑える工夫も、燃焼カロリーやコストを加味しながら取り組んでまいります。

当面の課題としては、燃えた後の灰が木質ペレットに比較して多く発生するため、融雪剤などへの活用も探ってみたいと思います。このペレットの燃焼臭は、バーベキューの炭で起こした煙程度です。ペレットそのものには臭気があり、それを抑える工夫も、燃焼カロリーやコストを加味しながら取り組んでまいります。

画期的な施設です。1日24時間フル稼働し、市内から受け入れる年間2000tの汚泥から、400tの燃料ペレットが生産可能です。計画では、そのうち220tを施設を稼働するための熱源として循環させ、ボイラー燃料を自家消費で賄います。残りの180tは、今後の経過を見守りながら一般販売も考えています。施設をフローチャートで説明しますと、含水率80%の下水道脱水汚泥(餡子程度の軟度)受け入れ↓一次乾燥で含水率15〜20%に↓ペレットに形成↓二次乾燥で含水率10%以下に↓燃料ペレットの完成↓「オデッセイ」のリサイクルボイラー燃料として自家消費+α(余剰燃料の一般販売)という流れになります。

まだまだ稼働したばかりで、汚泥を入れてから燃料化に至るまで、一連の連鎖が完璧とは言えない部分もあります。「オデッセイ」のプラント名に込められた「長い冒険、未知なる探究」に恥じないよう、さらなる研究に邁進したいと考えています。



北の経営者たち

稚内市

卸売スーパーユアーズ富岡店を

経営する(株)萩見総合食品センター

は、同社の会長である今村光壹さ

んの母、すなわち社長の仁泰さん

の祖母 巴さんがひく一台のりヤカ

ーから始まりました。

昭和29年のことで、オホーツク

海の厳しい北風が吹きすさぶ宗谷

のはずれの漁村で行商を続け、そ

の後、昭和43年に今村商店として

稚内市街に進出。店舗を構えた場

所が「萩見」であったため、現在も

社名には地名がそのまま使われ、

惣菜工場も「萩食」とするなど、ネ

ーミングにも初心忘るべからずの

精神が根強く残っている企業です。

昭和49年には富岡に待望の2号

私に課せられたテーマは「大都市と稚内の値段に、極力地域格差が出ないようにすること」。

プリンでも、リンゴでも、ポテチでも…

「稚内だから高いんだよ」とは

絶対に言いたくないし、言わせない。



卸売スーパー ユアーズ富岡店
稚内市富岡2丁目1-21
☎0162-32-6401



卸売スーパー 中央大壺店
稚内市中央5丁目3-10
☎0162-73-0661

店をオープンし、それが今日の(株)稚内とみおか商店会が設立した「ショッピングセンター」へ参加することになった、現在のユアーズに至ります。

今村 仁泰さん

きみひろ

株式会社 萩見総合食品センター 代表取締役社長

「売ることより、モノを集めることの方が難しい。いつかそんな時代が来るかも知れない…。危機感をバネに成長し続ける、卸売スーパーユアーズ。」



店内は明るく、広々としていて商品が見やすい。

「ユアーズ富岡店のオープンは、よく覚えています。昭和61年、私が小学5年生の時、稚内信金さんの富岡支店の敷地もそうですが、この辺り一帯は大きな広場でした。そんな場所に突如として、これまでに市内に存在しなかったスーパーマーケットという業態が誕生したのですから、子どもながらに興奮していました。住宅も増え、活気あふれるニュータウンには、明るい未来しかありませんでした」。一般的にはこの年からバブル景気と言われ、平成3年初頭に崩壊するまで、長く続いた景気の良い時代でした。

「すでに二百海里問題などもありましたが、稚内空港がジェット化されたり、ホテルや大学の誘致の機運も生まれ、街がものスゴく元気でした」。早々と稚内を離れ、札幌光星高校へ進学した十代半ばの仁泰さんにとって、故郷は、その時点では力強く発展する街であり、両親はエネルギーシユな若さを放ち、街のことも親のことも何一つ心配することはありませんでした。「若い頃から苦労をしてきた父は、マンパワーが強いため、世間からは自分一人でガンガンいくタイプと思われがちですが、実はみんなでしっかりやっていこうとする、人の和を大切にする経営者でした。家庭でも仕事の話や苦労話は一切しない主義で、私の進路にも口を

今村 仁泰さん

昭和50年9月5日、稚内市生まれ。中学校卒業まで稚内で育ち、高校は札幌光星。卒業後は近畿大学・商経学部(平成11年卒業)に進学。平成13年まで(株)万代(本社大阪府)に勤務。カリフォルニア州立大学ノースリッジ校(平成15年卒業)の留学を経て、稚内へUターン。以後、家業に従事し、平成23年に(株)大壺・平成30年には(株)萩見総合食品センターの代表取締役社長に就任。

Personal Profile

出すことはなく、人の意見を尊重し温かく見守ってくれました」。

大阪を目指し、近畿大学に合格した時も。就職先に同業の(株)万代を選んだ時も。さらに米国留学を告げた時でさえも「おう、そうかと、自由にさせてくれたのでした」。

「大学卒業後も稚内に戻るつもりはありませんでした。父も帰ってこいとか、家業を手伝え」とは一度も言いませんでしたし。関西一円を広く商圏に持つスーパーの万代さんでお世話になりながら、自分は一生ここ(大阪)で過ごすのかと思っていました。そんなある日、ふと「若い自分に何かやり残したことはないだろうか?」と考えるようになり、出した答えが留学でした。そのため止むなく会社を退職し、アメリカへ。当初は3ヶ月くらいと思っていたのですが、そ

れが半年、9ヶ月に延び、結果的に2年8ヶ月滞在することになりました」。

万代ではマーチンダイジングや店舗運営の実践、新店舗の立ち上げにも関わってきました。一方、米国では経営管理系のBBA(Bachelor of Business Administration)経営学士を授与され、当時ロサンゼルス界限でも中東での競争ムードが渦巻く中、無事帰国の途に。

「留学は自費でしたが、親への報告もあり一度稚内に戻ることに。それが今から15年前、ちょうど平成15年のことでした。あまりにも

多くのことが変わっていき、大きなショックを受けました。若いと思っていた両親は、3年顔を合わさないうちに歳をとり、三井食品(株)さんや(株)北海道リョーシヨク(現三菱食品(株))さんなど、大手の間屋

なども、いつまで稚内に商品を供給してくれるのかと、不安になる状態でした。失われた10年が20年

になり、ロスト・ジェネレーションのど真ん中であって、地方は驚くほど疲弊し、景気は低迷するばかり。自分は大阪に帰るべきか、ここに残るべきか大いに悩みつ、11月から、なんとなく店を手伝い始めました。翌年1月は毎日のように吹雪が続き、心が折れそうになりながらも、仮にもし親のどちらかに、病気など万が一のことが起こった場合でも大阪に居続ければ、それだろうか?と自問自答した時、そんなにドライな生き方はできないなと帰郷を決断しました。ちなみにその時も会長は、頼むぞとやることもなく、ただ、おう、そうか、だったとか。

「当時大阪でもはやされていた

「ユアーズ」のここがスゴイ!

ユアーズ開き屋本舗

脂の乗ったホッケやニシンの開き、宗八ガレイの一夜干しなど、厳選された魚をユアーズの職人が丹精込めて造り上げています。商品は、当日の販売価格で地方発送もしています。

創業元年 稚内 かまぼ

かつて稚内には20店ものかまぼこ屋さんがありましたが、現在はたったの1店。かまぼこのまち稚内の再生を目指し、2015年から自家製かまぼこを製造販売。最北の香りを練り上げた各種かまぼこは、ユアーズでも売切れ続出の人気商品。



手造り惣菜工場の「萩食」

安心素材、栄養バランス、色彩にも富んだ各種お弁当やお寿司、サンドイッチをはじめ、日々の食卓に手軽さと美味しさを届ける惣菜、を毎日手造りしています。テイクアウト用のお弁当、慶弔専用のオードブルなどにも幅広く対応。

世界のお酒デリーズ

成城石井から仕入れたこだわりのワインやシャンパン、ウイスキー、全国各地の地酒を集めた日本酒コーナー、焼酎、リキュールなど取り揃えるお酒のバリエーションは道北屈指のレベル。



品質重視の精肉コーナー

高級和牛「淡路牛肉」をはじめとする安全な国産牛、肉質がとて柔らかな「和豚もちぶた」、その他に道産豚肉、鶏肉、ラムなど、毎日新鮮なおすすめ精肉を販売しています。特製味付肉も大好評。

各種サービスも充実

「ユアーズポイントカード」に加え、電子マネーチャージ機能付き「Pっとカード」も登場。また、数多くのクレジットカード、電子マネーに対応。その他にもクロネコヤマト便の「宅配サービスカウンター」の設置、「アルカリイオン水の給水器設置」、「LINE、facebookでのお買い得情報の発信」、「ユアーズ健康倶楽部」発足などを通して、ユアーズは多くの稚内市民の暮らしに役立っています。

新しいフォーマットを店づくりに活かしましたが、すでにリニューアルをしても売上が格段に伸びる時代ではありませんでした。さらには、ここでモノを売ることでより、ここにモノを買い集めることの方が遥かに難しい時代の到来を予感させるに十分でした。高級路線のオーダーメイド仕器のしつらえ、成城石井さんとの提携のみならず、ディスプレイ志向の圧縮陳列なども試行錯誤してきました。しかしこの先、生き延びていくためには問屋さんに代わる新しい流通システムを構築する必要があります。平成18年に(株)卸売スーパーさん(本社/札幌市)とフランチャイズ契約を結び、より多くのモノを、より安くここに集約することに成功しました。とは言え、原材料やコストの高騰などによって、調達から生産、販売に至るまでの物流、それを管理するロジスティクスな難しい問題もありますが、求められるものをお客さまに、売れるものを売れる場所に、という基本を徹底し、ユアーズならではの独自の特徴を追求しているところです。食は命。食は喜び。そして食は人々に笑顔と美味しさ、幸せを運ぶものだと信じ、今後も正しい商道を守り、創作に努め、社会に貢献する萩見総合食品センターでありたいと思います」。

※1 消費者の要求や欲求に合う商品を適切な量、適切な価格、適切なタイミングで提供すること。 ※2 企業の物流合理化の手段を指す。原料の仕入れから販売まで、トータルに物流を効率的に管理するシステムのこと。

Company Profile

株式会社 萩見総合食品センター

稚内市富岡2丁目1番21号 ©0162-32-6401 ©0162-32-6811

■事業内容/卸売スーパー、海産物買付け、地方発送、かまぼこ工場、惣菜工場、海外貿易、酒の輸出入など

■創業/昭和43年 ■設立/昭和55年 ■資本金/1,330万円 ■従業員/83人 (パート、ベトナム人実習生含む)

噂の店や宿を訪ねて

マチコミ クチコミ 取材班

あの味、あの思い出が、令和元年に復活！ 奇をてらわずに、食堂の王道に行く JR幌延駅前の「令和構内食堂」

今夏6月、約6年振りに復活

「構内食堂は、ちょうど私が生まれた年、昭和25年に両親が30代の頃、幌延駅前のこの場所で、駅待合の食堂として開業したのが始まりです。国鉄全盛の時代で、当時幌延駅は羽幌線(昭和62年廃線)の終着駅、宗谷本線の乗換駅でしたから、国鉄職員や家族も多く、駅前には終日人通りが絶えず、食堂

も始発から終列車まで営業し、それは今では考えられないほど賑やかでした。ところが父が病に臥し、昭和44年に55歳で他界したものですから、母を手伝うように私がその後を継ぐことに。しかし、その後手に掛けた旅館業が多忙を極め、止むなく平成25年に休業。令和元年の今年、実に6年振りに食堂を復活させました。」

仕事関係者、旅行者も利用

「たまたま隣のお寿司屋さんで昨年末に廃業し、多くの町民から『駅前がぐっと淋しくなるね』と言われ、その言葉が私を奮起させ、息子も札幌でのホテル修業を終え帰ってきたこともあり、長年働いてくれたいるスタッフとともに食堂再開を決断しました。以来、地域の方々をはじめ、仕事関係者、旅

行者にも利用されています。」
手づくり重視で安心食材を

「特に好評をいただいているのはチャンポンや中華焼きそば(皿うどん)、自家製ジンギスカンなどでしようか。できる限り道産食材を使用し、お米はななつばし、町内の安心生産農園さんからは合鴨なども仕入れていきます。ラーメンスー

プライメンソー
下も昔から手
づくりで、手
間ひま惜しま
ずが店のモツ
トーです。」



JR幌延駅前にあるので迷うことなし。

息子の寛和さんが、2年前に札幌からUターン。祖父母と父が築き上げた食堂の味を受け継ぐことに。



小上がり

- その他の主なメニュー (料理のオーダーは券売機で。お水等はセルフサービス。)
- 塩・醤油ラーメン/650円
 - 味噌ラーメン/750円
 - 中華焼きそば/850円
 - かけそば/450円
 - 鴨南蛮そば/850円
 - カツカレー/850円
 - カツ丼/800円
 - 煮込みハンバーグ定食/900円
 - 生姜焼き定食/900円
 - から揚げ定食/800円



カラリと揚がった
ミックスフライ定食 950円

どのメニューもオーソドックスでありながら、手間ひま惜まず、昔ながらの手づくりの良さを大切にしている。ボリュームもある。



これぞ北海道の味
ジンギスカン定食 950円

自家製ジンギスカンのタレには、地元産はちみつ、行者にんにく醤油を使用。



家庭で食堂の味を楽しむ「幌延ジンギスカン」を新発売。
■350g/900円
■700g/1,700円
※タレ込みの内容量



母の味を再現
チャンポン 850円

チャンポンの本場、長崎県大村市出身の母の味を忠実に再現した渾身の一杯。



(株)サロベツ会館 代表取締役
オーナーシェフ 高橋 秀明さん

住 幌延町1条南1丁目6番地
☎ 01632-5-1043
営 11:30~14:00 (LO13:30)
休 木・日・祝日
席 テーブル10席・カウンター5席
小上がリ20席
¥ 450~1,000円(目安)



※表示価格はいずれも消費税込み

わたしの
好きなこと

「理想のツリーハウス」



木が好き、自然が好き。どれも 問寒別だから生まれた作品です。

この作品は秘密基地をイメージして作りました。
あえて外側の柵の高さを少し変え、ワザと雑な感じを出しています。
ツリーハウスへ続く階段は、途切れることなく登ることができ、
周りの木や草に見立てたところも整備され過ぎないようにしました。(Mei Endou)



幌延町立問寒別中学校

3年
遠藤 芽衣さん (15)

主な受賞歴 ● 第42回全国児童・生徒木工工作コンクール/損保ジャパン日本興亜賞 (中学校の部) 「理想の家」 ● 第43回同大会/日本木青連会長賞 (中学生の部) 「理想のツリーハウス」

日本木材青壮年団体連合会が主催し、小中学生を対象とするコンクールに「全国児童・生徒木工工作コンクール」があります。毎年、全国より2万点以上の応募があり、都道府県単位の審査を経た約100点前後の作品が最終審査を受け、文部科学大臣、農林水産大臣、林野庁、NHK、損保ジャパン日本興亜などの団体の協賛、協力のもと、各賞が決定されます。同コンクールは小学校低学年(1〜4年)、同高学年(5〜6年)、中学生の3部で構成。いずれも子どもたちに木に触れてもらうことにより、木に親しみ、森林への興味を持ち、人と木や森との関わりを考えられる豊かな心を育むことを目的としています。2年連続で受賞となった問寒別中の遠藤芽衣さんを訪ねました。

「いつから木工工作を

「家具職人だった父(遠藤雅樹さん)が、自力で古い長屋の官舎を再利用し、木工工作のためのアトリエをつくり、そこで楽しそうに色々な木工クラフトを作っていました。その影響を受け、私も小学3〜4年生の時に木で人形を作ったことがきっかけで、廃材や木の実、種子、樹皮などを使った作品づくりに没頭するようになりました。」

「楽しさや生みの苦しみは

「ヘタなのですが、もともと美術が大好きで、すぐに木工工作も好きになってしまいました。作っている時は楽しくて集中しているのが苦にはなりません。どちらかというと、何をテーマにつくるか?の方が難しく、なかなか発想が出てこない時もあります。そういう場合、父に相談することもありますが、自分が住んでいる町の自然の中を歩いたり、問寒別の古い写真を見たりしながらアイデアがひらめいたりすることの方が多いですね。」

「コンクール出品のキッカケは

「小学6年生の時に、先生に作品をほめられ、コンクールに出そうとすすめられ、最初に出

北海道知事賞受賞 第44回全国児童・生徒木工工作コンクール出品決定! 最新作の「ドワーフたちの村」より

圧倒的な存在感と獨創性



ドワーフ(小人)たちが住む街をイメージして作りました。
他の場所へ行き来ができるようにヘリコプターや舟を配置してあります。
見ている人が「いつまでも見ていたい」と感じてもらえるように、細かいところまで意識したことがポイントです。
そのため、一軒一軒の雰囲気や家の前にある小物が、同じにならないように制作しました。(Mei Endou)

品した作品「理想の家」が、損保ジャパン日本興亜賞(中学校の部)を受賞しました。翌年には「理想のツリーハウス」を出品し、日本木材青壮年団体連合会会長賞(中学生の部)を受賞することができました。3回目の今年も理想シリーズから離れ、小人の世界をテーマにしました。このコンクールは、まず

北海道大会で選ばなければならないのですが、この10月に第2回北海道児童・生徒木工工作コンクールで北海道知事賞を受賞しました。作品名は「ドワーフたちの村」。メルヘンチックな小人の妖精たちの村を作りましたが、問寒別の自然の中に、こういう世界が広がっているような気もします。」



北海道旭川方面 天塩警察署

遠別駐在所 警部補 永原 征之伸^{せいしんのしん}さん (53)



- 出身地：七飯町（出生は北見市）
- 赴任地：札幌方面（中央・西・東・白石）警察署ほか
- 家族構成：妻と子ども2人（現在、単身赴任）
- 特技：剣道
- 好きなこと：魚釣り
（自分で捌くより、近所の人が煮付けてくれた魚の方が断然旨い!）
- 好きな食べ物：肉類が好きですが、魚も大好き
- 好きな場所：富士見の`みなくなるビーチ、から見た利尻富士の夕景



赴任先でも釣りを楽しんできた永原さん。遠別でもカレイ、サクラマス(写真下)などの釣果を。サケ、ヒラメも狙っているとか。



一人ひとりの心がけと地域の力を結束して― 「地域の安全と安心を守る」 北のマチのおまわりさん

幸いたした体格の良さと釣り好き

小学校高学年の時に北見市を離れ、道南の七飯町へ。以来、学業を終え警察官になるまでの間、ずっと七飯町で育ちました。あれは高校2年生の時でした。当時剣道部に所属していて、その部活の帰り道に、たまたま警察官に「君、いい体格をしているね。これだったらどんな悪人とも戦っていきける。警察官になってみないか?」という感じだ声をかけられたのです。その時に言われた言葉がずっと心に残り、試験を経て警察官になりましたが、あの時も声をかけてもらわなければ、あるいは別の道を選んだのかも知れません。縁があったのでしょね。

警察学校を終えた後、最初の赴任先は札幌中央署すすきの交

番。続いて道警の機動隊へ。さらに千葉県成田へ空警隊（千葉県成田国際空港警備隊）として2年間の出向となりましたが、思えば体格の良さゆえの異動だったかと思えます。

その後札幌西、旭川中央、函館中央など都市部を回り、遠別町へ赴任する直前までは、札幌方面白石警察署に勤務していました。駐在所勤務は初めての経験で、自ら希望してやってきました。実は趣味が魚釣りであり、海のある町を希望していたのです。そのおかげで、とても良い町に来ることができたと思っています。

遠別町の人口は約2,700人。そのうち約45%が高齢者です。4月に赴任して来たばかりなのですが、当初、町民と上手く接することができたらうかと思配もあつたのですが、趣味の釣りを通して町の様々な人たちと交流することができ、すぐに多くの住民の方と仲良くなることができました。

駐在所勤務の警察官にとって何よりも大切なことが住民

とのふれあいです。情報交換がなければ、今この地域で起こっていること、何が不安材料なのかなど、地域情勢を把握することができません。少しでも地域のお役に立つためにもふれあいが必要だと思っています。

時には運転しないという判断

遠別町は事件・事故の極めて少ない平穏で平和な町です。それでも単独での路外逸脱事故などがあります。エゾシカとの衝突事故、また冬はホワイトアウト現象も起きますから、十分に注意してください。少しでも危ないと思った時には、無理せず運転を控える決断をしましょう。さらに高齢者の方で、運転に不安を感じたり、身内や近所の人に運転を止められた経験のある人は、免許証の自主返納を検討してもらいたいと思います。

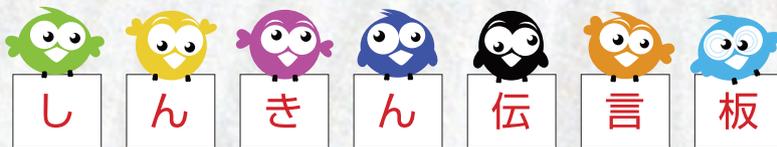
詐欺メールやハガキに注意を

町内では特殊詐欺の被害は発生していませんが、詐欺メールや訴訟に関する偽のハガキが送られてくるケースが多く、住民の方も「こんな来たよ」と駐在所に見せに来てくれます。例えば「有料動画の未納料金が発生しています」であるとか「連絡なき場合は法的手続きに移行します」などで、旭川方面本部全体での傾向としては架空請求が多いと言えます。

予防策としては、お金にまつわる話があつた時には、絶対に自分一人で解決しないことです。少しでも気になることがあれば家族に、そして警察に相談してください。また、どんな場合でもキャッシュカードの暗証番号を教えたり、レターパックなどで現金、クレジットカードなどを送らないようにしてください。



●天塩警察署 遠別駐在所
遠別町字本町4丁目91番地3
☎01632-7-2110



Shinkin Festa 各地区でしんきんフェスタ開催!

稚内での開催が今年で12回目となる「しんきんフェスタ」を、今年は遠別支店、浜頓別支店でも初めて開催いたしました。どの開催地においても、窓口での職業体験、1億円体

験、施設見学等を行い、たくさんのお客さまで賑わい、また普段とは違う形で稚内しんきんを知っていただくことができました。

ご当地キャラクター
ふれあい体験

職業体験



1億円体験



礼勤体験



9月28日(土)に開催した「しんきんフェスタIN遠別」では特産品等の試食会に加え、遠別町の協力で縁日やご当地キャラクターの登場と、盛りだくさんの内容で賑わいました。



職業体験



10月27日(日)に開催した「信金見学会IN浜頓別」では、ハロウィンの装飾をする催し、地域のインフォメーションとして浜頓別支店職員が撮影した浜頓別町の魅力ある風景の掲示を行い、稚内しんきんだけでなく、浜頓別町をより知ってもらう機会にもなりました。

職業体験



ハロウィン装飾

9月22日(日)に開催した稚内での「第12回しんきんフェスタ」は今年度も中央商店街、稚内青年会議所など計4団体の各イベントとの連携開催となり、好天にも恵まれ総勢約1,200名にご来場いただきました。

Nenkin Tomonokai 年金友の会 忘年会開催!

稚内しんきん年金友の会では、支部ごとに観楓会または忘年会を開催しております。各支部でカラオケやビンゴ大会などさまざまな催し物が披露され、みなさん楽しいひと時を過ごされています。稚内しんきん年金友の会では、1年を通して楽しい行事が盛りだくさんです。ぜひ、年金のお受取は稚内しんきんへ、そして各イベントへの参加をお待ちしております!



年金友の会/北支部



年金友の会/札幌地区合同開催▶

C.E.O was Changed

●主な取引先の後継者 (敬称略)

- 稚内市 柳商事株式会社
代表取締役 柳 克徳 (2019.5.1)
※前代表取締役の柳 一夫 氏は代表取締役会長に就任
- 稚内市 錦産業株式会社
代表取締役社長 貝森 貴博 (2019.6.20)
※前代表取締役社長の貝森 輝幸 氏は取締役会長に就任
- 雄武町 石井測量設計株式会社
代表取締役 石井 康弘 (2019.7.17)
※元代表取締役の石井 友藏 氏は取締役に就任
- 稚内市 藤建設株式会社
代表取締役 藤田 隆明 (2019.8.2)
※前代表取締役の藤田 幸洋 氏は代表取締役会長に就任

稚内信用金庫は中小企業の円滑な
事業承継をサポートします!!

※2019年4月~10月(カッコ内は就任日)

支店だよ! ~天塩支店~

おかげさまで2020年9月、天塩支店は開設70周年を迎えます!

こんにちは! 天塩支店は竹内支店長のもと、男性4名女性2名で営業しています。

毎年参加している「鏡沼しじみまつり」をはじめとする各種イベントでは、地域の皆さまと幅広く交流させていただいたり、春には店舗前の花壇を整備することで景観が明るくなると好評をいただくとともに、草

花に詳しいお客さまからアドバイスをいただくなど、コミュニケーションの場として定着しています。

地域の皆さまに支えられ、2020年9月には天塩支店開設70周年を迎えます。今後もお客さまとのコミュニケーションを大切に、親しみやすい「しんきんさん」を目指します。



天塩郡天塩町新栄通6丁目1234 ☎01632-2-1553
開設年月日: S25.9.1 支店長/竹内 満弘

いいもの 見つけた



●商品のお問い合わせ先

遠別町 経済課 商工観光係

遠別町字本町3丁目37番地

☎01632-7-2146 ⑨01632-7-3695

http://www.town.embetsu.hokkaido.jp/

ザ★プレゼント



※別途タレ付き(醤油・塩・味噌のいずれか)

※別途つゆ付き(麺は二人前一体化)



プレゼント商品

遠別町のもち米を使った米粉の

ラーメン・うどん・生パスタ

●4点セット(各2食入り)

今回ご紹介した遠別町のもち米を使った米粉の「ラーメン・うどん・生パスタ」を、抽選で5名様にプレゼントいたします。ご希望の方は、おハガキに「ラーメン・うどん・生パスタ」と書き、①住所 ②氏名 ③年齢 ④職業 ⑤電話番号 ⑥ジャスト・ナウに対するご意見、ご感想等をご記入のうえ下記まで郵送ください。

●送先/〒097-0022

稚内市中央3丁目9番6号

稚内信用金庫

ジャスト・ナウ編集部行

●締切/2020年2月21日(金)

(当日消印有効)

●当選者の発表/商品の発送をもって換えさせていただきます。*4月中旬頃発送予定

日本最北の米どころ
遠別町のもち米を使った



米粉の「ラーメン・うどん・生パスタ」



遠別町 経済課 商工観光係 主事 国井 幸範 さん

遠別町は、日本最北の米どころ。この地で水稲栽培を継続できる要因は、対馬暖流の影響による温暖な気候と、水田の水温の高さが幸いしているからなのだとか。明治34年に初めて栽培が成功して以来、長くうるち米を生産してきましたが、昭和57年からもち米へと転換を図り、現在は『はくちょうもち』『きたふくもち』『風の子もち』の3品種を栽培しています。なかでも粘りも柔らかさも持続し、キメ細かくコシがあるとされているのが風の子もち。今回ご紹介する麺類は、その特徴がよく活かされた冷凍の生麺です。ツルツル、もっちり、コシがあるラーメン、うどんのツルンとしたノドごしはたまりません。歯触りがよく麺の美味しさを堪能できる生パスタは2種類。タリオリーニ(蕎麦程度の太さ)はトマトソース系、フィットチーネ(平べったい麺)はクリームソース系との相性がバツグン。ふるさと納税の返礼品としても人気が高く、遠別農業高校の支援にも役立てています。

★「これまで遠別町の特産品である、もち米を使った商品といえば、1995年に登場した純米酒『北吹雪』だけでした。その後さまざまな構想はあったものの商品化には至りませんでした。3年ほど前から地方創生をキーワードに、新しいプロジェクトがスタートし、今ようやく目の見ることができました。麺類の場合、小麦粉に対するもち米の米粉の配合がとても難しく、製造元の(株)望月製麺所さま(本社/登別市)と仲介・販売元の(株)シーピーエスさま(本社/札幌市)の協力をいただきながら、歯触りも優しい、納得のいく美味しさに仕上がりました。試食販売などでも町民の評判も上々です。」

★「もち米・米粉を使った新商品が続々と」

「麺類の他にも新商品が続々と誕生しています。こだわりおかしは、タマネギの「札幌黄」とコラボ。岩瀬牧場さん(砂川市)のしぼりたてミルクとのコラボ商品としてアイスクリーム、カタラーナ、ロールケーキがあります。来春リニューアルオープンする道の駅で麺類(食事も予定)と合わせお求めいただければ。」

遠別町内ではAコープえんべつ店にて取扱中!! 来春(GW前)からは「道の駅」でも取扱予定。

遠別町のもち米を使った

米粉の「ラーメン・うどん・生パスタ」



ラーメンには別途タレ(醤油・塩・味噌のいずれか)、うどんには別途つゆが付いています。

冷凍生ラーメン(米粉のラーメン) 345円

原材料名:小麦粉(北海道製造)、もち粉(もち米(北海道遠別町))、還元水飴、卵白粉、食塩、植物油(酒粕、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉(打ち粉))、(一部に小麦、卵、大豆を含む)

内容量:120g×2

冷凍なまめん(米粉のうどん・米粉の生パスタ)

●うどん 453円

原材料名:小麦粉(北海道製造)、もち粉(もち米(北海道遠別町))、食塩/pH調整剤、加工でん粉(打ち粉)、(一部に小麦を含む)

内容量:280g

●タリオリーニ/●フィットチーネ いずれも432円

原材料名:小麦粉(北海道製造)、もち粉(もち米(北海道遠別町))、卵黄粉、食塩、卵白粉/酒粕、pH調整剤、加工でん粉(打ち粉)、(一部に小麦・卵を含む)

内容量:130g×2(タリオリーニ、フィットチーネともに)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) ※すべての商品に共通

*表示価格はいずれも消費税込み

遠別町のもち米「風の子もち」の

粘りが活きているから、
ツルツル、
もっちり、
コシがある。

