



## 『お蕎麦を木の香り漂う清潔な店内で食べませんか』

令和3年7月7日にオープン予定の「手打ちそば さくら」様です。店舗は千歳市みどり台北（令和4年度開校予定の千歳市立みどり台小学校隣接）の新興住宅街にあり、外観は木材を多く使用してログハウスみたいでインパクトがあり、とてもわかりやすい場所にあります。今回「手打ちそば さくら」を運営する、株式会社スリーサークル 代表取締役社長 三輪 貴寛様にお話をお伺いしました。

「手打ちそば さくら」様のルーツは、日高町（旧門別町）にある田舎そばの老舗である『いずみ食堂』にあり、社長の実家であり生まれ育った場所でもあるそうです。幼少期から一杯のおそばの美味しさを求めて集まるお客様の笑顔を見て、『いつかこの味を継ぎ、この笑顔をずっと守っていきたい』と子供ながらに思っていたそうで、学生時代に札幌へ進学されたこともあり、2005年に札幌市清田区平岡（現在本店）に念願の自分のお店をオープンし、いずみ食堂から受け継いだ伝統の味を守りつつも新しい要素を取り込みながら、現在は札幌市内に直営店4店舗、協力店として苫小牧に1店舗、旭川に1店舗、黒松内町に1店舗、更に台湾にも現地法人があるそうです。

今回オープンする千歳店は外観もそうですが、店内も木材をメインにとっても明るく、1階はテーブル席、小上がり席、カウンター席、2階は普段は小上がり席ですが、大人数での会食にも対応できる席にも変化できるようになっているそうです。

コロナ対策も「新北海道スタイル」に取り組み、手洗いスペース、トイレも清潔感があり、小さなお子様からご年配の方まで年齢問わず、安心してお食事いただけそうで、特に女性の方には喜んでいただけそうです。

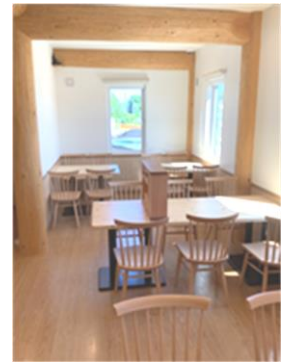
お話をお伺いさせていただきましたが、三輪社長が大事にしている「会社にとって最も大切な財産は『人』」とお話しておりましたが、自分も本店などで食事させていただきお蕎麦の味はもちろんですが、従業員様の接客など、お腹も満たされますが、心も満たされる感じがしました。ぜひご来店していただければと思います。



【外観】



【三輪社長】



【1階テーブル席】



【1階カウンター】



【2階小上がり席】



【手洗いスペース】

## 『童心に戻り・・・理科教材の実験してみました』

教材見本の整理をしていた中に気になるものがありまして、これがあの〇ミ〇の  
ミニ〇駆の様な発電カー、コンデンサーカー。手回し発電機とコンデンサーを使用  
して、発電と蓄電の実験。さらに豆電球、発光ダイオード、プロペラ、モーター、  
ブザーなどユニット式のパーツを取り付けて実験するものでした。

実験1 電気を作ってみよう。(手回し発電機で電気を作る)

実験2 電気を作ったため、使ってみよう。(コンデンサーに電気をためて利用  
する)

手回し発電機をグルグル回してコンデンサーに電気をため、ためた電気で  
LEDが点灯したりコンデンサーカーが走ったりするのを見て、最近の  
実験教材がユニットで実験が簡単で理解しやすいことに感心しました。

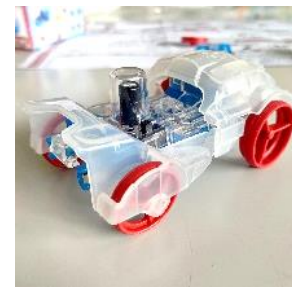


手回し発電機 と 車体 と コンデンサー  
豆電球 発光ダイオード ブザー モーター  
これらを組み合わせて実験する教材です！



手回し発電機+コンデンサー+発光ダイオードで  
蓄電式発電ライト

コンデンサーカーは  
まるで  
タオヤのミ〇四駆！！



< 業務部 : 満保 >

## 『～わたしのお酢すめ～』

やっと春が来たかと思うと緊急事態宣言・・・ステイホーム中の過ごし方色々考えてみました。YouTube や  
ネットで参考になるものと思ったら大食い動画に心奪われ、自分も出来るかもと思い込みその結果心にも身体  
にもゆとりが蓄えられました。すぐに危機を感じたものの、なかなか身体は素直になれず面倒くさがる私は、  
出来るだけ楽にと考えてレモン酢を飲むことにしました。体形に変わりはないものの、寝起きから疲労を感じて  
いたのが朝はスッキリ、便秘もなくおそらく体質改善にはなっていると感じてます。お酢の効能がいいのは知っ  
てはいたのですが以前はなかなか摂取できなく、今では完全に酢にはまり、酢キャベツ・酢ドリンクや納豆にも  
酢を混ぜます。あまり取りすぎ良くないのですが暑い時だとさっぱりしておいしいです。『納豆に酢』はぜひ挑戦  
してみてください。オススメです。秋にはまた1年に1度の健康診断があります。少しでも効果が出ることを願っ  
て頑張りたいと思います。

### 酢の7つの効果

1. 疲労回復
2. 便秘改善
3. 内臓脂肪を減らす
4. 高血圧抑制
5. ガン抑制
6. 食欲増進作用

疲労が取れます・いちばんオススメ



飲みやすいデス



### ●酢キャベツのつくりかた●

キャベツ 1/2玉 塩 小さじ 1/2～1  
酢 200cc (いんご酢オススメ)  
すべてジップロックに入れるのみ  
3日くらいで食べきる!!

< 業務部 : 千葉 >

東京2020オリンピック・パラリンピックの開催に合わせて  
2021年の祝日が移動します。7/19だった『海の日』は  
7/22(木)、10/11の『スポーツの日』が7/23(金)、  
8/11の『山の日』が8/8(日)になり、8/9(月)は  
振替休日に。そして7/19・10/11・8/11は平日に  
なりますので ご注意ください！

発行元 : (株) カミノ  
TEL : 0123-23-4255 / FAX : 0123-24-1381  
E-mail : kamino@kamino.co.jp  
ホームページ : <http://kamino.co.jp/>  
(カミノトピックスのバックナンバーもご覧いただけます)