

カミノトピックス



7月の行事
16日・海の日

カラーで変わる。カラーだから変わる。

今回、「道央農業協同組合」様をご紹介させていただきます。

平成13年2月に千歳・恵庭・北広島・江別・野幌の5農協が合併し、現在島松にある道央農業協同組合（JA道央本所）を本部機能とし、各支所でそれぞれ運営にあたり、その他に農産物の施設も多数あります。

平成19年1月末現在で組合員（正）は2,621名と組合員（準）12,244名、合わせて14,865名と伺い驚きました。農産物は主に畑作、野菜、酪農で、他にも各地区にそれぞれ特産物があるそうです。

千歳の特産物は、皆さんご存知の「ハスカップ」。特にジャムに加工されているそうです。

ここでハスカップの豆知識！・・・スイカズラ科に属し、シベリアから渡り鳥が種を運んできたこととされ、勇払原野から千歳周辺に群生しており、ビタミンC、アントシアニン、カルシウムが豊富に含まれており、『幻の実』と呼ばれています。

弊社としても、事務用消耗品、事務機器等の取引でお世話になっており、昨年からは業務改善で提案しておりました理想科学工業の「ORPIHS・HC5500A」を4月に導入させて頂きました。使い勝手の感想を伺ったところ、『以前は印刷機（モノクロ・リソグラフ）を長年使用していましたが、現状の経費と用途（コピー機・カラープリンター・印刷機）の見直しも含め検討した結果として購入しました。』とのこと。導入してまだ2ヶ月ほどですが、特に印刷機では出来ない両面印刷、モノクロは勿論の事、低コストで出来るカラー印刷は納得して頂いております。まだコスト的な数値は具体的に出ていないようですが、『導入後は、職員の意識も変わって、現状のコピー機（カラー含む）の使用頻度が削減できているようです。』

今後とも末永くご使用していただき、またお客様のお役立ちの出来る提案を目指します！

この度、取材にあたり職員の方にはお忙しいなか大変ありがとうございました。



島松にあるJA道央本所。

談：E7・奥山



『ハスカップ』とはアイヌ語で「枝の上にたくさんあるもの」に由来しています。実に含まれているアントシアニンは、眼の老化や疲れ目の予防・改善に効果あり。



スキャナもついているので、コピー機能としても使用することができます。宛に角、印刷が早い！！時間のコスト削減にもなります。



挨拶が基本です！

毎朝、通勤途中に、通学生に声をかけている方がいます。千歳市青少年指導員の大東さんです。

富丘4丁目付近で朝の7時40分～8時10分まで子供たちの安全を見守っています。

毎朝笑顔で話しかけている姿に大変魅力を感じ、お話を伺いました。

「最近の子供たちは、わりと挨拶がしっかり出来る子供が多いのにビックリでした。中学生くらいになると男子は照れからか若干小声になりますけど、挨拶はしてくれますよ。」との事。確かに自分もそうだったかも・・・（いや、そうでした。気持ちわかるよ・・・）

今まで交通パトロールで大変だった事や気をつけていることは？と伺ったところ

「事故が起きないこと、その言葉が全てです。」と力強くお話をいただきました。

車社会となり、歩行者優先のはじが、つつい時間追われ順位が守られなくなったり、また、思いもよらない事件が多くなってきており、子供たちの安全を見守りたいと「見守り隊」のボランティアもあります。

お話を伺いながら思ったこと。人と人との繋がり温かさ、大人と子供の相乗効果。

私も子を持つ親として、教え学べる大人になろうと思いました。

まずは、元気な挨拶から実践です！

誰にも負けない「挨拶マン」を目指します。

談：E7・藤井



朝早くから、いつも笑顔の大東さん。こちら笑顔になります。いつも、ありがとうございます。



千歳の「見ごろ! 食べごろ! 寄りどころ!」

今回は、昨年、道から『北のめぐみ愛食レストラン』の認定を受けた「海鮮酒家・飲茶包子」様をご紹介します。千歳では現在4店舗が認定されていますが、一番に認定を受けています。当社も宴会等で利用させていただいており、本格的な中華料理を楽しめるお店です。

深谷ご夫妻で開店して今年で8年目になり、いつも気さくで明るいお二人に、和やかな雰囲気の中で楽しく食事をすることができます。最近では食育についての関心も高く、また、食品に関しての問題や事件なども多いなか、地産地消に取り組み、食材にこだわり、食材を十分に把握された料理なので、安心して食事ができるのも大きな魅力です。店長のご主人は留萌出身で、小さい頃から「コックさんになる!」という夢が捨てきれず、京都の大学を卒業後、北海道にUターン。その後、千歳の日航ホテルに就職し、今日現在まで30年、中華専門で料理を作りあげてきているそうです。夢を追い続け、そして夢を実現し、今もなお追いつけている。強い信念と継続する力に感服、尊敬。実は、私の栄養バランスはここで管理しております。それでは、私のお気に入りメニューをご紹介します!!



メニューの豊富!
オーダーが入ってから調理するので食材が生きてます。

談: STO・佐藤(一)

・甜茶(テンチャ)

花粉症に効果あり。
紅茶のような甘く、
まろやかです。



・油淋鶏(ユリンチー)

「田園クラブ」さんの
トマトを使用。
甘酸っぱい味に食欲増進。



・麻婆豆腐

栗山「田中豆腐店」
さんの黒豆大豆の
豆腐を使用。
お豆腐がマイルド。



・まかないランチ

何がでてるかはお楽しみ・・・
低価格でボリューム満点です。

・酢豚

野菜のサクサクとした触感が最高です。



・えびレタスチャーハン

まるごと北海道の
食材を使用。
レタスはなんと
大玉 1/3 も使っている
ので、野菜不足を気にしている
方にはお勧め!



・スピリタス

(ポーランド産)
世界一強いお酒です。
なんと、96℃!
最初は焼けたように熱い!
でも、癖になります。



飲茶包子

- ・住所
千歳市錦町2丁目30-1
- ・電話
TEL: (0123) 40-4040
- ・営業時間
PM12:00~PM2:30
PM5:00~AM0:30



☆店長さんからうれしいお話・・・「カミノトピックスを見ましたよ。」とだけいただけたら10%OFFに!!

エコ商店に認証をいただきました。

この度、千歳市がごみの発生抑制や地球環境に優しい再生品の販売等に積極的に取り組み商店を「千歳市エコ商店」と認証する制度ができ、「カミノサポートパーク Kapass」が認証されました。

当社も数年前より環境問題に対し、環境対策室を設けて取り組んでおります。また、取引メーカーもISOを取得しており、販売している商品もエコ商品が多くなっています。



最近、環境問題が大きくクローズアップされておりますが、これからも、身近な、すぐに出来ることから地道に続けて行きたいと思っております。エコバック持参で来店されるお客様もちらほら・・・。ゴミ袋有料化、細分化により、家庭にも深く根付いてきておりますが、いつまでも「青い地球」でありますように・・・。

ところで、私事の悩みなのですが、「タマゴのパック」は燃えないゴミだと思っておりますが、ことのほかがさばる・・・。皆さんはどうしてますか? 皆さんのお知恵を拝借できればと思います。

談: STO・小泉

いつもお客様のお力をいただきながら発行しておりますが、まだまだ聞き上手・話し上手では無いため、これの勉強のためにも皆様の声をきかせていただければと、ちょっとした企画をしております。別紙でご案内します。宜しくご指導ください。



2007年 6月30日 VOL. 24

発行元: (株)カミノ

TEL: 0123-23-4255 / FAX: 0123-24-1381

e-mail: kamino@rose.ocn.ne.jp