

# くにおか通信

2007年 夏号

国岡製麺株式会社

札幌市東区東苗穂5条3丁目7-39

(011)784-3224

こんにちは。国岡製麺の藤谷(ふじや)です。先日、自宅の庭にフルーツマトの苗を植えました。厳しい環境で育てるととても甘くなると聞き、あまり水を与えずにいるのですが、枯れたらどうしようと心配です。早く、食べたいなあ・・・。



## できることからコツコツと・・・。

よく耳にする「**環境問題**」という言葉。環境汚染・温暖化・ゴミ問題、様々なことがとりあげられています。

自分たちのまわりでも環境のことを考えてできることがありますよね。例えば「冷房の温度設定を下げすぎない」「合成洗剤の使用をやめる」「買い物へ行く時、マイバックを持ち歩きレジ袋の使用を減らす」など・・・。

当社では、合成洗剤を使わずに**廃食用油**(給食をつくる時にでる使用済み油)をリサイクルして作った**粉石けん**を使用しています。(合成洗剤は、人体への影響が心配されるとともに河川や湖の環境汚染の原因のひとつにもなっています。)

この粉石けんを使用することで、工場から出る排水が人や環境に与える負担を少しでも減らそうと考えています。

お客さまに当社の麺を食べて頂くことは、**環境に与える負担を一緒に減らしていただいている**と私は思っています。



排水

合成洗剤が混ざっていない排水

さかなもよろこぶ♪



4月29日、当社会長の国岡直哉が春の叙勲をいただきました。

5月11日に皇居で行われた授賞式には夫婦で出席し、天皇陛下のお姿を拝見し大変感激されたとのこと。

上記写真に写っている素敵な賞状と勲章もいただき、思い出に残る良い一日を過ごされました。

札幌へ来たらぜひお立ち寄りください!



〈まるい〉道産食品セレクトショップ

きたキッチン

KITA KITCHEN

札幌市中央区南1条西2丁目  
※札幌地下街オーロラタウンにあります。

営業時間：AM10:00～PM8:00

2007年3月7日に丸井今井札幌本店が運営する道産食品専門店『きたキッチン』がオープンしました。

『きたキッチン』では国岡製麺のラーメン『北の香り』や、全道各地から取り寄せた名産品が多数販売されています。ぜひ、お立ち寄りください!!



店内は大勢のお客様で賑わっています。



当社のラーメン「北の香り」が陳列されています。