

つなげる力を、明日のために。トークネットのコミュニケーションマガジン [ジョイント]

JoinT



特集「暖簾をつなぐ」

そば処 庄司屋／庄司 信彦氏

[伝統をつなぐ]

代々受け継いだ技と志で

時代に応え挑戦する伝統工芸／山形鋳物

[導入事例 JoinT's eye]

有事の際も万全なネットワークを構築

ウツエバルブサービス株式会社様

vol. 07
表紙 “想いをつなぐ”

伝統をつなぐ

江戸時代から技術の伝承と時代ごとの新たな創造によって、今なお伝統を守り続ける、山形鋳物の老舗「菊地保寿堂」。もの作りの精神は、一つひとつ製品に表れています。(写真右)和鉄ポット「しば」。「縮緬(しば)肌」と呼ばれる、日本独特の絹織物の肌を表現。(写真左上)和鉄ポット「まゆ」。特徴的な丸い形状と、刀を表現した曲線の美しい取っ手が味わい深い。(写真左下)1926年のアメリカ万国博覧会で、グラントプリを受賞した鉄瓶。



つなげる力を、明日のために。トクネットのコミュニケーションマガジン【Joint】

Joint

vol.07 2014 June

CONTENTS

03 卷頭特集

インタビュー

「暖簾をつなぐ」

地域に守られる老舗の味
山形のそば文化を広める
そば処 庄司屋／庄司信彦氏

07 特集 伝統をつなぐ

代々受け継いだ技と志で

時代に応え挑戦する伝統工芸／山形鋳物 菊地保寿堂

09 おすすめ情報

われらのまちの「おっ！すすめ情報」

vol.07 秋田編

11 導入事例 Joint's eye

有事の際も万全なネットワークを構築

ウツエバルブサービス株式会社様

13 Joint's TOPIC

4,000 年の時を超えて再現、岩手県一戸町「御所野遺跡」

お客様紹介

有数の秋刀魚の水揚げ量を誇る「女川町」様

14 サービス紹介

V-LAN に「L3 モード」追加

明日につなげ！ Joint's TALK

「社員インタビュー」 vol.07 秋田支社

15 Joint INFORMATION

読者 PRESENT

本質を見極めればやるべきことが見えてくる。

タップは信彦さんを含め二人だけ。文化や宗教観、あるいは食に対する考え方の違う国の人たちが集まつた厨房は、きっと苦労も多かつたに違いありません。

「言葉の壁」はありましたか、苦労したという意識はなかったですか。むしろ、文化的なことを教えるのは大変だなと感じました。たとえば、和食は料理の盛り付け一つとっても日本独自の美意識が現れるものですが、そこを理解してもらうのは簡単ではないですね」

置かれた状況の中で、最善の方法を探しながら、日本の食文化を伝えるという役割を果たしてきた信彦さん。学ぶことも多かったと言います。

「一番は、表面的なことではなく、まず物事の本質を見るということ。本質を見極めることができれば、やるべきことが見えてきます」

故郷で学んだこと

そうしたさまざまな経験を今度は故郷で生かしたいと、4年後に帰国しました。庄司屋に戻つた信彦さんがまず行つたのは、父・武彦さんの技を見ること。「父の仕事のやり方を尊敬しているものの、自分も外でやつたというプライドから、最初



②4代目の庄司武彦さん。「常に話題性をもって商売することが大切」と、業界発展のためさまざまな活動に取り組んでいます。

③よく手入れされたそば切り包丁で、麺が美しく切りそろえられています。



①のしの工程。長さの違う3本の麺棒で丸くのしていきます。そばの食感が決まる重要な工程。

庄司屋のそばを伝承する思いで開いた。

の頃は毎日葛藤してました」
外の世界を知ることで、見えるものもあります。信彦さんは庄司屋のそば作りの技術は高いと断言します。だからこそ、さらに良くするため、「庄司屋の打ち方をアレンジして、一部分をこう変えてはどうか」など、意見することもあつたそうです。そんな息子の気持ちを察してか、そばを作る工程に関して、細かく言われたことはなかつたと振り返ります。店に戻つた息子を、父・武彦さんはどんな思いで見ていたのでしょうか。

「東京とニューヨークで経験を積んできたわけですが、東京のそば、アメリカのそばにしないで、山形の庄司屋のそばをつないでくれたことが、何よりうれしかったですね」

暖簾を次の代へつないでいることを、素直に喜んでいると言う武彦さん。そんな父に見守られたながら、信彦さんは2010年4月、庄司屋の御殿堰（ごてんぜき）七日町店を開店させました。

「幸町本店にある庄司屋のそばを、七日町で伝承するという思いで開いたんです。良いものを落ち着いた雰囲気の中で食べていただきたくために天井や壁、家具、器などにもこだわりました」

その頃すでに、健康志向のセレブの間でも和食人気は高まっており、ニューヨーク支店は日本食が食べられるワシランク上の店として知られていました。

「いかにして日本と同じ水準のものをお出しするかを、常に考えていました」

しかし、日本から派遣されたス



聞き手
TOHKnet 山形支社
岡崎 敦



PROFILE
山形市にある「そば処 庄司屋」5代目。東京新橋の料亭「花蝶」へ見習いに入り、後に荻窪の「御免蕎麦司」本むら庵で修行。「本むら庵ニューヨーク支店」で4年間勤務の後、帰国。和食での経験、海外での経験を生かしながら、150年続く老舗の5代目として、技と味を継承している。2010年、御殿堰七日町店を開店。

特集「暖簾をつなぐ」

江戸時代末期に創業し、山形では最も老舗の「そば処 庄司屋」。

代々、先祖伝來の手打ちそばを守り続けてきました。

今年社長に就任した5代目・庄司信彦さんに、

山形そばへの思い、地元に対する思いを伺いました。

地域に守られる老舗の味 山形のそば文化を広める

そば処 庄司屋 庄司 信彦（しょうじ のぶひこ）

日本からアメリカへ

父である武彦さんの背中を見て育った信彦さんが、そば職人の道を志したのは自然な流れでした。

「19歳の時、銀座の料亭へ修行に出ました。ところが1年半くらい経つた頃、母が事故で入院してしまい、店の人手が足りない状況でしたので、修行を切り上げ実家に戻つたんです」

しかし、まだ実家に帰るわけにはいかない。そう感じた信彦さんは、再び山形を離れ東京へ。自分のやりたいそば作りを見つけるため「本むら庵」の門をたたきます。「本むら庵」は、自家製粉のシステムをいち早く導入した店で、日本のそば業界でも一目置かれる存在。信彦さんは入店後しばらくして、ニューヨーク支店勤務となり、4年間の海外生活を送ります。

「店はソーホーにあり、15年くらい前の当時は、さまざまギャラリーが集まつた街でした。店にはアーティストやハリウッドスターなどもよく訪れますよ」

その頃すでに、健康志向のセレブの間でも和食人気は高まっており、ニューヨーク支店は日本食が食べられるワシランク上の店として知られていました。

「いかにして日本と同じ水準のものをお出しするかを、常に考えていました」

しかし、日本から派遣されたス

1年目は驚くほどうまくいかなかったと言います。

「本店は、お客様がわざわざその場所に合った商売をしなければならないという、今思えば当たり前のことを理解してなかつたんですね」

店を守る、地域を守る

そして1周年を前に東日本大震災が発生。山形にも少なからず経済的な影響がありました。

「店を守っていかなければならぬ立場でしたので、すごく焦りました。その頃、晩酌セットやランチなど、七日町店独自のメニューを試行錯誤していた時期でもあつたんです」

店のことと同時に、信彦さんは商店街の会合などにも参加するようになります。

「商店街の理事になつたり、商工会議所の青年部に入つたりして、さまざまな活動に取り組みました。地域活動を始めたら、店の方もうまく回つてきなんです」

「店が忙しい時に父がいないと、どこに行つたんだ?と思つてい

● インタビューを通して感じた「つなぐ思い」とは…



山形のそば文化や自身の体験を
時にユーモアを交えながら明快に話す庄司さん。
言葉の端々には両親や地域への感謝の心がありました。



地域全体を盛り上げてこそ



自店も良くなると実感

①軒そばと更科そばの両方が味わえる「相もり板天」。妹さんが揚げる天ぷらは衣サクサクで好評です。つけ汁は、土佐鰯の本節、利尻昆布、山形の蔵王水で作られる伝統の味。

②好きなお酒一杯、そば(せいろ)、天ぷら盛り合わせ、おつまみ3点盛り、漬物が付いている七日町店の「夜の晩酌セット」

③150年の歴史を感じられる幸町本店の蔵座敷。

そば処 庄司屋
本店 山形市幸町 14-28 TEL.023-622-1380
御殿堰七日町店 山形市七日町 2-7-6 TEL.023-673-9639
http://www.shojiyaya.jp
※お取り寄せ商品や、各店の営業時間、休業日等詳細はHPを参照ください。

良い方向へ導くには、自分たちだけでなく地元の発展を考えることの大切さを感じた瞬間

自分たちだけでなく、地域や、その地域のおそば屋さん全体と一緒に盛り上がりたいないと、山形のそばは有名にならないという発想で、さまざまな活動を取り組んでいる庄司さん。山形のそば文化、そして庄司屋の技を磨き、お客様に喜んでいたりして、組合や地域活動にも取り組む。この二つを両立させることが大切だと思います」

今年社長に就任した信彦さん。「父の姿を見てきた分、改善すべき点も学べました。職人として技を磨き、お客様に喜んでいたりして、組合や地域活動にも取り組む。この二つを両立させることは大切だと思います」

今年社長に就任した信彦さん。山形のそば文化、そして庄司屋の味をつなぐため、父の志を受け継ぎ奔走しています。

お客様の要望に応えながらも、「地域貢献もあわせて考えていかなければならない」という庄司さんのお話から、常に地域特性に合ったサービスをご提案し、また、一緒に考えていくことを自分も見習いたいと思います。

自分たちの仕事に置きかえてみても、回線をお客さんに提供することで、地域が良くなることを考えていかないと、視野が広がらないと実感しました。

お客さまの要望に応えながらも、「地域貢献もあわせて考えていかなければならない」という庄司さんのお話から、常に地域特性に合ったサービスをご提案し、また、一緒に考えていくことを自分も見習いたいと思います。

「お客様の要望に応えながらも、「地域貢献もあわせて考えていかなければならない」という庄司さんのお話から、常に地域特性に合ったサービスをご提案し、また、一緒に考えていくことを自分も見習いたいと思います。

庄司の手打ちそばは、食べた忘れられない絶妙なおいしさです。老舗の歴史を感じながら、ぜひ味わっていただきたいです。

ましたが、実は地域活動をしていましたよね」
実際、武彦さんは山形のそばを良くしようと奔走していました。

山形そば発展のために

「昔、山形のそばはおいしいけど、つゆがイマイチと言われていたんです。それで、新幹線も通つていなかつた時代、江戸のそばを研究するために、夜行列車で週2回くらい東京に通つたり、名店を食べ歩いたりしました」

武彦さんは、東京で教えられたつゆを、山形に合うようアレンジし、徐々に現在の庄司屋のそばつゆを作り上げていったのです。さらにより30年前、「山形そば研究会」を発足させ、山形のそばの味を総合的に上げる活動に取り組んできました。その味を受け継いだ信彦さんもまた、カルチャーカフェのそば講師をしたり、イベントを開いていたりして、山形のそば文化を広める活動に積極的です。

「父の姿を見てきた分、改善すべき点も学べました。職人として技を磨き、お客様に喜んでいたりして、組合や地域活動にも取り組む。この二つを両立させることは大切だと思います」

今年社長に就任した信彦さん。山形のそば文化、そして庄司屋の味をつなぐため、父の志を受け継ぎ奔走しています。

伝統をつなぐ

「山形鋳物／菊地保寿堂（きくちほじゅどう）山形県山形市」



代々受け継いだ技と志で 時代に応え挑戦する伝統工芸

江戸時代から400年続く技術を守るのは、
「お茶をおいしく入れるため」の道具を作るという心意気。
伝統の山形鋳物を新しい発想で時代と世界に挑戦し続けます。

菊地保寿堂の工房2階には、その歴史を物語る約3,000種類の金型が保管されています。

1604年に創業した山形鋳物の老舗「菊地保寿堂」に伝わる二つの家訓。一つは、伝統的なものを残しながら、その時代に合ったものを作る。15代目社長、菊地規泰（きくちのりやす）さんは、「伝統産業は受け継ぐだけでは縮小してしまう。時代が求めらるものを生み出していくことが大切なんです」と話します。

菊地保寿堂が誇る伝統の技術は、鉄を限りなく薄くする加工技術。この技術により、軽くて使い勝手の良い急須や鉄瓶、茶の湯の釜などが作られてきたのです。そして、菊地さんは伝統に新たな風を吹かせます。「お茶を美味しく入れるため、素材開発から見直し、色づかいや形など、従来の山形鋳物にはないティーポットを、海外向けに作りました」。

現代の多様なライフスタイルにも合う製品のブランド名は、「WAZUQU」（わづく）。2006年、フランスで開催されたインテリアデザインの総合見本市「メゾン・エ・オブジェ」に出展し、注目を集めました。現在は、北米の世界最大カフェエチエンが、新たに展開するお茶専門店から発注を受けています。

菊地保寿堂には現在、20代～60代の職人が男女合わせて約20名います。年齢層がさまざまのは、熟練の職人が若手を育てる環境をつくるため。若手は製品を繰り返し徹底的に作り込むことで、技術力を上げています。そうして磨かれた技術力は、いずれ、他の製品にも応用されます。実際、菊地保寿堂の鉄を薄く固める加工技術は、伝統工芸の分野だけでなく、産業用部材としても役立てられています。「基本ができるれば新しい技術も開発し、いろんな展開ができる。私の代だけでなく、次の世代も仕事を続けていくための基盤を作つておくことが大事なんです」。

伝統と革新。この両輪で、菊地保寿堂は時代に合ったもの作りに挑戦し続けています。

伝統を守りながら
時代に応えるもの作り

次の代につなぐため
人を育て、技を伝える

菊地保寿堂に伝わるもう一つの家訓は、次の代のことも考
えて仕事をする。

「ティーポットは、おかげさまで日本でも逆輸入の形で注文が殺到しています。この主力製品の品質を維持し、生産していくには人材の育成が欠かせません」と菊地さん。



①丁寧な仕事は注ぎ口を見れば一目瞭然。お湯を注ぐ時にたれにくく、湯切れが良いのが特徴です。②品質のチェックは工程ごとに行われます。鉄瓶や急須はフタをのせば不具合が分かります。③約20名いる職人のうち半分が女性。菊地さんは「女性は手先が器用で細かい仕事を任せられる」と期待を寄せます。



② ①



③



④ ⑤



菊地保寿堂（店舗）
山形県山形市銅町2-23-6
TEL.023-622-2082
E-mail:shop@kikuchihojudo.com
URL:<http://www.wazuqu.jp/>

⑥ ⑦

⑧ 日光東照宮宝物殿の床空調設備にも、菊地保寿堂の鋳物を薄く加工する技術が使われています。女性のハビールが引っ掛からない工夫の形状です。⑨高周波の電気炉で鉄スクラップを一気に溶解します。この溶解する時の材料配分の仕方なども、品質を高める大事なポイントです。⑩高温に強い馬見ヶ崎川の砂でできた型。鋳物は約1,300度に溶かした鉄を型に流し込んで作られます。



⑨

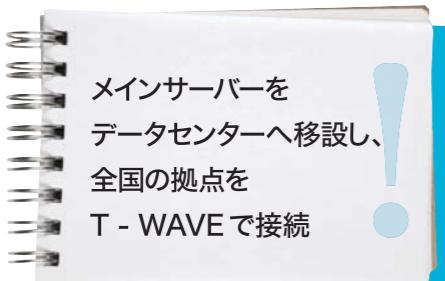


⑩

万が一の時も安心できる安定したネットワーク環境とは。要望から課題の解決に導いた事例をご紹介。



担当者／TOHKnet 東京支社
営業マネージャー
糟谷 陽



Mission
強度なネットワーク構築と
データセンターでの
一括管理

Point

データセンターの高度なファシリティ

データセンターの安定したネットワーク環境

アクセス便利な都市型データセンター

当社のインターネット回線を、他社経由で導入して利用されていたので、まず既存回線の直契約のメリットを説明させていただきました。また、データセンターの利用なども含め、将来的なネットワークシステムの構想を検討されていましたので、仙台にある当社のデータセンターを紹介しました。

商談中に東日本大震災が発生し、ウツエバルブサービス様のメインサーバーがあつたことを、福島の拠点が被災し、業務継続が困難な状態に。ご相談を受けた時は、震災直後ということもあり、お客様のシステムを早期復旧させることを最優先に考え、メインサーバーを仙台のデータセンターへ移設し、全国拠点をお客さまの帯域や必要に応じた設定ができる「T-WAVE」で接続する提案を行いました。

サービス導入後、仙台のデータセンターに預けても、自社に置いていた時と回線速度は変わらないと伺い、安心しております。「T-WAVE」の安定したネットワーク構築以降は、「T-WAVE」のプラットフォームを利用した、ファイルサーバーやテレビ会議などもご利用いただいています。当社としても、常にお客さまのニーズに柔軟に対応できる体制を検討したいと考えています。

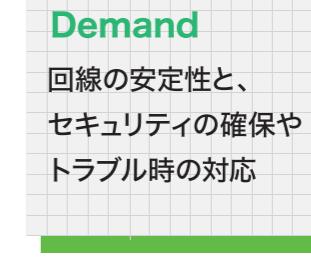
安心便利な都市型データセンターのネットワーク環境

有事の際も万全なネットワークを構築

ウツエバルブサービス株式会社様(東京都)



総務部 情報管理グループ
グループリーダー 守家 崇行 様
(もりいえ たかゆき)



Demand
回線の安定性と、
セキュリティの確保や
トラブル時の対応



耐震性能の高いビル内に設置された仙台中央データセンターで、サーバーのメンテナンス作業も安心して行えます。



東京営業事務所オフィス。ここで入力された情報は安全なネットワークで管理され、仙台中央データセンターで保持されます。

そんな時、TOHKnetから当社に合致したプランや、ネットワーク環境を提案していただきました。その数カ月後に、東日本大震災が発生し、システムの中核拠点である福島の設備が使えない状態に。TOHKnetに相談し、仙台のデータセンターを利用することになりました。

以前は落雷や豪雨、積雪など天候が悪い時は回線、電源が大丈夫か常に不安でしたが、仙台のデータセンターを利用すること

で精神的ストレスは少くなり助かっています。サービス導入後は、回線速度や安定性も問題なく、セキュリティの確保、トラブル時の対応、復旧スピード、定期的な回線・サービスの状況説明など、こちらを不安にさせない対応で満足しています。

現在、東京営業事務所に勤務しており、仙台のデータセンターには定期的なバージョンアップなどのメンテナンス作業で、2カ月ごとに出張しています。新幹線の駅からも徒歩圏内にあり、日帰りで対応できるので便利です。

今後は当社も、SaaS、PaaS、IaaS(※)と状況に合わせた環境へ移行していくと想定しており、それサービスを同網内で実現できるハイブリッドクラウド環境を構築していただけたらと思っています。

発電所や石油化学プラントなどのバルブ／管に関する機器設備を回線も含み預かっておられる会社を探していたんです。

そこで、ウツエバルブサービス株式会社様と共同開発した原子力発電所用バルブ。(左)EXCO-F型アングル弁の改造型。(右)EXCO-F型仕切弁の改造型。

豊かな社会のため、安全と品質を第一に技術向上に努める Introduce【ウツエバルブサービス】

1969年、ウツエバルブ株式会社のメンテナンス部門を分離し発足した、ウツエバルブサービス株式会社。火力・原子力など発電所設備のメンテナンス、バルブ類の設計・施工を中心に、ビル工場やごみ焼却場などのメンテナンスも行っています。

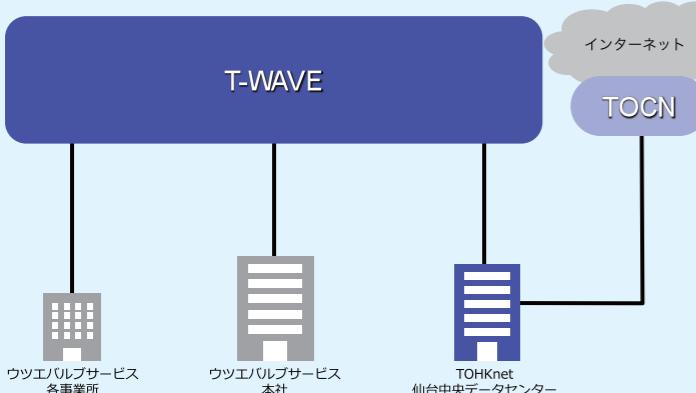
特に電力の安定供給には、プラントの要であるバルブと機器類の分解点検施工といったメンテナンスが欠かせません。これらを着実に、安全と品質を第一に行うことで、豊かな社会と快適な環境の実現に貢献しています。



ウツエバルブサービス株式会社
本社 大阪市西区新町1-3-12 四ツ橋セントラルビル403号
TEL.06-6543-8870 http://www.utevs.co.jp/



「T-WAVE(ティーウェーブ)」で安定したネットワーク環境を実現



「TOHKnet 仙台中央データセンター」は、利便性に優れた仙台市中心部に位置しており、制震構造、耐震ラック、防火設備、自家発電による電源バックアップなど充実した設備を完備。この高度なファシリティに、拠点間を結ぶネットワーク、万全のセキュリティ管理がなされた設備で運用しています。

ウツエバルブサービス様にご提案した「T-WAVE」は、ネットワークがお客様の状況に合わせて変化する次世代ネットワークサービス。データセンターと併せて、全国拠点を「T-WAVE」で接続することで、より安全で快適なネットワークを構築することが可能になります。

V-LAN 高速イーサネット網サービス

多拠点間を高セキュリティ・高品質・広帯域なネットワークでつなぐ

ネットワークサービス「V-LAN」

通信速度が遅い、セキュリティを重視したい

事業所間ネットワークを更新したい、コスト削減したいなど

企業向けネットワークに求められる性能を高レベルでクリアする「V-LAN」。

万全な保守体制で、TOHKnetが自信をもっておすすめするサービスです。

新通信モード「L3モード」および付加機能「ルータレス機能」が加わりました。

V-LAN網



従来のイーサネットフレームによる伝送交換方式「L2モード」に加え、新たにインターネットプロトコル(IP)による伝送交換方式を実現。「L3モード」と「ルータレス機能」によりルータやL3スイッチが不要となり、機器コストおよび保守コストの低減が期待できます。

◎お問い合わせ・資料請求はこちらから

TEL:022-799-4211 ※受付時間／平日 9:00~17:00 <http://www.tohknet.co.jp/>

明日につなげ! JoinT's TALK

▶ TOHKnetで働く社員に、仕事のこと、これからのことについて聞いてみました。



秋田支社 大庭 洋介
業務内容:当社の光通信設備の提供や移設に関わる工事計画など

仕事に関わる皆さんの笑顔が目標
入社して13年目、本社勤務7年を経て地元での役に立ちたいと強く思いました。秋田を離れてみると地元に戻り、地域の役になりました。秋田支社勤務となるようになります。ある秋田支社勤務となりました。秋田を離れては仕事をこなすだけで精一杯でしたが、ある日、上級の言葉で考え方方が大きく変わりました。ゴールを明確に見据えることで、幅広い視野で物事を考えられるようになりました。自分がやりがいや面白さを実感しています。そして何よりも大切なのは、お客様との間に喜んでもらえることです。もちろん、働く仲間も含め、仕事に関わるすべての人々に喜んでもらえる



●秋田ラムズ問合先
akitarams@yahoo.co.jp
090-1880-3660(佐藤)
090-7075-5037(大庭)

充実した日々が活力に
オンオフどちらも楽し
ますね。

常に目的は何かを意識し幅広い視野で取り組むこと
仕事をすること。そのためにも、もっと迅速に、きめ細やかに対応できるよう頑張ります。休日は「秋田ラムズ」という社会人アメリカンフットボールチームに所属し汗を流しています。日本ではマイナースポーツですが、パワーもスピードも全開でコンタクトできるスポーツは他にはないです。経験者も未経験者も楽しめると思いますので、興味のある方はぜひ遊びにきてほしいですね。

JoinT's TOPIC

▶ TOHKnetや地域のニュース&トピックスなどの情報をお届けします。



配石遺構を伴う墓地や祭記の場を中心とした計画的な集落跡を確認できる貴重な遺跡として、国の遺跡に指定されました。500年という長期にわたり定住した集落跡と考えられています。

4,000年の時を超えて再現、岩手県一戸町「御所野遺跡」(ごしのいせき)



①4月26日(土)にリニューアルオープンした御所野縄文博物館。縄文体験シアターではプロジェクトマッピングを導入し、むらの様子を再現しています。②復元された土屋根住居。③火おこしや土器づくりを体験できる縄文体験施設。

岩手県北部に位置する一戸町で全国初の土屋根住居が発見された「御所野遺跡」(ごしのいせき)。これまで縄文時代の堅穴住居跡は萱葺(かぶ)き屋根が一般的でしたが、御所野遺跡の堅穴住居の屋根には土が載っていたことが確認され、貴重な発見となりました。

また縄文時代中期の大規模集落跡が壊されることはなくそのまま保存されており、約4千年前のむらの様子を体感できる遺跡となっています。遺跡は公園として、社会が一万年以上続いたと考へられていました。こうした縄文季節に応じた循環型狩猟を行なながら、繩文時代は人間と自然が一体となり、狩猟採集を行いながら、文時代の暮らしを知ることができます。繩文時代は最も栄えたのが、津軽海峡を中心とした北東北と北海道南部地域で、多くの縄文遺跡が発見されています。このうち代表的な遺跡が、「北陸・北東北の縄文遺跡群」として世界遺産登録を目指しています。

全国初の発見
土屋根住居跡

整備され、博物館のほか、体験施設や展望台などがあり、さまざまな角度から縄文時代の暮らしを知ることができます。

海の幸豊かな宮城県「女川町」様

お客様紹介

▶ TOHKnetのサービスをご利用いただいている自治体様をご紹介します。



①女川町一石巻市を横断する全長29kmのドライブコース「コバルトライン」。
②震災後内陸へと移転した「マリンパル女川おさかな市場」。現在は6店舗が営業しています。③朝日が美しい女川漁港。

女川町役場
宮城県牡鹿郡女川町女川浜字大原316
TEL:0225-54-3131(代表) <http://www.town.onagawa.miagi.jp/>

宮城県の東端、太平洋に突き出た牡鹿半島の基部に位置する女川町は、日本有数の漁港「女川漁港」がある港町です。金華山漁港が近いことから、市場には暖流と寒流の豊かな魚種が水揚げされ、中でも秋の味覚「秋刀魚」の水揚げ量は全国でもトップクラスを誇ります。町は東日本大震災により壊滅的な被害を受けましたが、復興へ向けて少し歩みを進めています。そこで、今春オープンした「復興まちづくり情報交流館」では、町民や来町者のふれあいの場として「マリンパル女川おさかな市場」も陸海を発信しています。また、「マリンパル女川おさかな市場」も陸海を移して再開。女川港に水揚げされた新鮮な魚介類や加工品などを販売するほか、毎月第2土曜・日曜日は旬の海の幸をテーマにしたイベントが行われ、大勢の人気が訪れています。

JoinT INFORMATION

PRESENT!

「JoinT」をお読みいただきましてありがとうございました。

第7号は山形県の「人」と「技」の特集、秋田県地域情報などをご紹介しました。

今後も皆さまのご意見を参考に、よりよい誌面作りを行ってまいりますので、ぜひアンケートにご協力ください。

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で下記の賞品をプレゼントいたします。



A そば処 庄司屋のギフトセット 3名さま

彦そば(270g×3)※つゆなし
“山形の手打ちそば”が味わえる庄司屋オリジナルの乾麺。
そば茶(150g)
そばの実を煎った自然食品。
揚げそばせんべい(155g)
秘伝のタレで味付けした、そば風味の揚げ煎餅。



B 佐藤養助商店の稻庭うどん 3名さま

七代佐藤養助 稲庭干しうどん
(80g×7袋、麺長 27cm)
七代佐藤養助は、平成16年に厚生労働大臣表彰「現代の名工」にも選ばれ、うどん作りのすべての工程は現在も職人の手作り。



C 女川カレー& いしかわコーヒーのセット 3名さま

女川カレーBOOK 2セット
(スパイスミックス2種、カレーフレーク、マスール豆)
カレー炊き出でで出会った女川町の人々とのつながりの味。
珈琲工房いしかわドリップコーヒー
(ドリップパック5袋)
石巻のコーヒー専門店が自家焙煎した本格派ブレンドコーヒー。
※かごは賞品に含まれません。

応募方法

下記URLより「JoinT読者プレゼント」にアクセスして、アンケートにお答えの上、ご応募ください。

<https://www.tohknet.co.jp/joint/>



締め切り/2014年7月31日(木)

当選発表/厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。

※応募に際していただきました個人情報につきましては、本誌プレゼントの運営および「JoinT」の編集に役立てる目的にのみ使用いたします。
また、第三者への開示ならびに提供は行いません。

「JoinT」バックナンバーは HP でご覧いただけます。 <http://www.tohknet.co.jp/>

◎お問い合わせ TEL:022-799-4211 ※受付時間/平日 9:00~17:00

e-mail: joint@tohknet.co.jp