



かさま企業セレクト⑦

～がんばる企業
応援連絡会～



ジャパンテック株式会社

所在地 笠間市長兎路1001
TEL 0296-71-7988
事業 プラスチック製品製造



私が答えます！
きむら けんと
木村 健斗さん
(笠間市在住・入社3年目)

◎入社へのきっかけ

仕事をするにあたって、通勤に便利な市内企業への就職を考えていたところ、目に留まったのがきっかけです。後日、工場見学をした際に、工場がとても清潔状態であるのを見て、リサイクル業のイメージをガラッと変えさせられたことを覚えています。

◎働いてみて知ったこと

今は現場で班長を任されているので、周囲を良く見て、気遣いながら仕事をするのを心がけていますが、なかなかうまくいかない時もあります。

また、仕事中は接客をすることもあり、挨拶や礼儀なども気を付けることが多く、学生時代からしつかり身に付けておけば良かったと思うことが多々あります。

◎ズバリ!!わが社のスゴいところ

弊社で作られた再生原料はさまざまな商品に使われていて、世界的に有名なサッカーチームのリアルマドリッドやマンチェスター・ユナイテッドのユニフォームや、各国を飛び回る旅客機の機内食の容器にも使われているのが自慢です。

!会社からのお知らせ

この度ジャパンテック(株)の所属する協栄産業グループはCO2排出量を約25%削減できる世界初のペットボトル再生新技術をサントリホールディングス(HD)などと共同開発、新工場を建設。いまりサイクルのイノベーションが笠間市から始まろうとしています。



工場外観



作業風景

地産地消=食べて、かさま応援!

グルメイトが行く!

地産地消応援団の「笠間グルメイト」が、地産地消協力店をレポートします。この記事に関するお問い合わせは、農政課(内線528)へ。

今月の訪問先 セカンドダイニング かりん 花鈴



愛情込めて 毎日手作りのお弁当

「セカンドダイニング花鈴」のお弁当は、つくり置きはせず、すべて手作り。家庭的なおかずが盛りだくさんのお弁当です。

食材について伺うと、「安心して食べていただける食材を使いたいと思うと、自然に、長年顔見知りの地元生産者さんや地元直売所、自家栽培の食材を使うことになるんですね。」と話していました。

お弁当の主菜は、和風ハンバーグや煮魚、鶏の唐揚げなど7種類(肉・魚)から選べます。副菜には、ハヤトウリの味噌漬けやキュウリの佃煮風など、地元野菜を使用。ごはんは、冷めても美味しい自家栽培のコシヒカリと、もちもち食感の雑穀米から選べます。



◀左から、グルメイト 松井 貴代さん、セカンドダイニング花鈴 鈴木 千恵子さん、
グルメイト 興津 亜紀子さん

～コンセプトは“家族が安心して食べられるお弁当”～

「セカンドダイニング花鈴」は、完全予約制のお弁当屋さんです。

もともと、手料理を持ち寄ってママ友と集まるのが好きだったというオーナーの鈴木さん。「皆が気軽に食べられる料理を提供したい」との思いから、1か月でお店を準備してオープンしました。お弁当づくりで心がけていることを鈴木さんに伺うと、「家族に安心して食べてもらえるお弁当をつくりたい、という想いで、毎



日お弁当づくりをしています。お母さんが子どものことを想ってお弁当を作ると同じです。」とのこと。その言葉通り、食材やおかずの内容などにこだわり、妥協しないお弁当づくりをされています。

「お店のスタッフに本当に恵まれ、助けられているんです。」と話していた鈴木さん。スタッフの皆さんから「ママ」と呼ばれているのが印象的でした。

～取材を終えて～

- ・家庭的でどこか懐かしく、食べるとお腹も心も嬉しくなるお弁当です。ぜひ一度召し上がってみてください!
- ・鈴木さんはお弁当づくりに妥協しないため、お届けするまでに少しお待たせしてしまうこともあるそうです。時間に余裕を持ってご注文をお願いします!

セカンドダイニング花鈴

代表: 鈴木 千恵子さん
住所: 笠間市南小泉799
電話: 0296-78-0555
電話受付時間: 午前8時～午後5時
定休日: 毎週日曜日・祝祭日・第4月曜日
※お弁当は、完全予約制です。

※取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています。