



代表ご挨拶



以前、駅弁の老舗企業の食中毒事件についてここで書きましたが、11月にまた食中毒の大きなニュースが入ってきました。

イベントで販売されたマフィンを食べた多くの人々が体調不良を訴えました。納豆のような匂いがする、糸を引く、というような連絡も相次いでいるようです。厚生労働省はこの事案の危険度を「CLASS 1」に認定しました。これは最も危険度が高い分類で、フグ毒や毒キノコ、ボツリヌス毒素、ガラス片の混入などと同等とされています。安全とされる食材や調理過程であっても、調理環境や商品の取り扱いが不適切であれば、極めて危険な商品に変わり得るといえる、非常に恐ろしい事例です。

問題となったお店はオーガニックを志向しており、「無添加、砂糖使用量半分」のマフィンを提供していたそうです。砂糖や塩、厚生労働省に認可された防腐剤や添加剤は、食品を安全に、かつ経済的に長持ちさせるためのものですが、これらを避けた結果、有害物質が発生したのかもしれない。過剰なオーガニック志向、添加物への過度な嫌悪感、食品衛生や食品添加物に関する知識不足が原因と考えられます。

さらに別の側面からも懸念があります。当該店舗は既に営業を停止しておりますが、インターネット上で見ると、小規模な路面店のようです。報告によれば、2日間で3,000個のマフィンの販売したとのこと。これは推測に過ぎませんが、もし小さな店舗だけでこれらを製造していたとしたら、1日での生産は不可能でしょう。恐らく5日程度かかったと思われます。温暖なこの時期に、保存料を使わずに製造された栗入りマフィンが小さな厨房で焼き上がり、大型のプラスチック等設備もないキッチンで、もうもうと湯気を上げて作業台の上に並んでいる状況が想像できます。このような状況で、5日間にわたり生産されていたとしたら、これは大変危険なことです（これはあくまで推測ですのでご了承ください）。食品衛生の知識を持っている方なら危険なことがご理解いただけると思います。

食品を多くの人に提供する際には、食品衛生、添加物、適切な調理・保管方法に関する知識が不可欠です。また、調理量に見合った適切な調理機器や設備も必要となります。我々も、皆様が安全に調理できる環境を提供するお手伝いをする事業者として、正しい知識と適切な機器・設備を提案する責任を感じています。

年の瀬を迎え、飲食店の皆様にとっては一年で最も忙しい時期に差し掛かっています。多忙を極める中でのご労働、誠にお疲れ様です。体調管理には十分注意し、食中毒のリスクにも留意してください。今年最後の1ヶ月も、どうぞよろしくお願い申し上げます。

新入社員紹介



営業技術課
天野 貴之

2023年11月1日よりお世話になることになりました、天野貴之です。皆様よろしくお祈いします。

私は今までプレス金型設計、製造、品質管理等の業務に携わってきました。金型、プレス機械の修理、調整等も行ってきましたのでそこで得た知識、技術を活かしてお役に立ちたいと思っております。

厨房機器と産業用加工機とは仕組みも違うと思いますので日々の業務に課題を持って取り組み、早く戦力になれるよう努力していきます。ご指導よろしくお願い致します。

私は小学生の頃より趣味でバス釣りをしていて、トップウォーターの釣りが大好きです。トップウォーターの魅力はバスが水面を炸裂させてルアーに襲い掛かる瞬間が見れることです。好きが高じてハンドメイドルアーを作るようになりました。自分の作ったルアーで釣れる魚は買ったルアーで釣るよりも1匹の重みが全然違います。

毎年釣りの目標を立てるのですが、目標の中の1つに『自分の作ったルアーでロクマル（60センチオーバーのバスの事）を釣り上げる』があります。バス釣りを始めて38年になりますが、未だに60オーバーを釣ることが出来ていません。今までの自己最高記録が大学生の時に琵琶湖で釣った59センチです。アクションカメラで釣りを録画し、どうすれば大きいバスを釣ることが出来るのか独り言をぶつぶつ言いながら動画を見返しています。ぶつぶつ言いながら動画を見ている僕の姿を見て娘と息子には「キモい」と言われます・・・

目標、課題を持って日々取り組み仕事も釣りも充実させることが出来るように頑張ります。よろしくお願い致します。

<11月15日(水)より>消耗品・洗剤価格改定、送料加算のご案内

2023年11月15日ご注文分より消耗品・洗剤類の販売価格を見直し、新料金体系でご案内させていただくことといたしました。ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。詳細は兼八産業HPもしくは営業担当までお問い合わせください。



今月の飲食店紹介



こんにちは！厨房営業の野口です。本日は浜松市原島町に新しくOPENした『ひつまぶし 長楽 原島店』様のご紹介です！豊橋駅前にお店を出した時から大変お世話になっており、こちらで4店舗目となります。

新築にて、和モダン風の趣のある外観です。今回は日中にお邪魔しましたが、夜はまた違った雰囲気が出ているのではないのでしょうか。

店内は2Fにも客席があり、合わせて約40席、広々としておりゆっくりくつろげます。

厨房は下げ場、出し場がしっかりレイアウトされており、流れの良いオペレーションとなっております。それでは食事をいただきます！

お膳の前にうざくをいただきましたが、さっぱりした食感とうなぎの旨味で危うくレセプションで頂いた日本酒に手を出すところでした。

ひつまぶしも、そのまま一杯、味も勿論ですが、外側がカリッと、中はとろける絶妙な焼き加減に感動です。薬味を入れて二杯目、お出汁でお茶漬け風に三杯目と気づいたらなくなってしまいました。

最後にデザートもいただき、名残惜しいですが、豊橋に帰りました。皆様もぜひお店に足を運んでいただけると嬉しいです。



店内の様子

ひつまぶし



豆ちくわ・濱納豆 骨せんべい

うざく・カニ味噌豆腐

お問い合わせや
お店の予約は専用HPにて
承っております



コストコの
近くです！

店舗情報

【店名】ひつまぶし 長楽 原島店

【住所】〒435-0047

静岡県浜松市東区原島町288-4

【TEL】053-544-5578

【営業時間】

月曜～金曜日 11:00～14:30/17:00～21:00

土曜～日曜日 11:00～21:00



メニュー・料金

※価格はすべて税込です

※2023年11月時点の商品・価格です

ひつまぶし御膳	5,478円	特上ひつまぶし御膳	8,558円
うなぎ	3,190円	特上うなぎ	6,050円
長楽丼(鰻・肝・錦糸たまご)	4,620円		
＜一品料理＞			
蒲焼き	1,980円	白焼き	1,980円
肝焼き	880円	うざく	880円

社員募集 兼八産業と一緒に働きませんか？

兼八産業では一緒に働く社員を大募集しています！

詳しくは営業担当にお問い合わせ、もしくは兼八産業本社(TEL:0532-61-4355)までご連絡ください。

＜募集職種＞ ※詳しくはお問い合わせください

- ①【正社員】厨房機器メンテナンススタッフ
- ②【正社員】食品加工機械の販売推進スタッフ
- ③【正社員】キッチンコーディネーター
- ④【正社員】キッチン・工場のレイアウト設計



求人
詳しい内容は
HPに↓

