



2025年5月号 VOL.187

兼八新聞

【オモテ面】
代表ご挨拶/兼八社員のつぶやき
【ウラ面】
今月のお客様紹介/実演会のおしらせ

発行元：兼八産業株式会社 豊橋市飯村町字浜道上4番地5

【社員旅行に伴う休業日のお知らせ】

平素より格別のご愛顧を賜り、誠にありがとうございます。誠に勝手ながら、社員旅行のため下記日程を休業とさせていただきます。

休業日：2025年6月6日（金）および6月7日（土）

お客様にはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解・ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。



代表取締役社長 ご挨拶

新年度が始まり1ヶ月が経ちました。4月に新たな仲間を迎え入れられた方々は、お忙しくも充実した日々を過ごされていることと思いますが、いかがお過ごしでしょうか。残念ながら弊社は新入社員を迎えることはできませんでしたが、例年なら3月の繁忙期を終えて落ち着くこの季節、今年は予想外に忙しい日々が続きました。多くのご商談をいただき、連日の酒席でしっかり体調を崩してしまいました。やはり以前のようには飲

めません。節制が必要だと痛感しております。

また、出張で初めて長崎県の五島に行ってきました。同じ南国の離島ですが、沖縄とは全く違う美しい自然と素晴らしい食事に癒されました。旅好きで様々な場所を訪問しておりますが、まだまだ日本国内にも素晴らしい場所が多くあるのだと改めて思いました。プライベートではツーリングや、骨折後初めてのゴルフも楽しみました。行楽に最適なこのシーズンをしっかり楽しみたいと思います。

そして早いもので、もうゴールデンウィーク（GW）を迎える時期となりました。皆様の店舗でも、これからが一年で最も忙しい時期のひとつになることと思います。今年のGWは、JTBの予測によると国内旅行者数は約2,290万人、前年比92.8%。昨年よりやや減少の見込みですが、1人あたりの旅行費用は36,600円と増加しています。旅行者は「行くならしっかり楽しむ」スタイルにシフトしており、飲食費も平均して旅行費用の約20%を占めています。このチャンスをしっかり掴んでいきたいところです。米を始めとする食材価格の高騰や、スタッフのやりくりなど様々な困難はありますが、この営業機会をしっかりものにしていきたいと思っております。

私たち兼八産業も、皆様のご商売がより円滑に進むよう、全力でサポートしてまいります。何かと忙しくなる季節ですが、体調に十分ご留意の上、素晴らしいゴールデンウィークをお迎えください。今月もどうぞよろしくお願いいたします。

兼八社員のつぶやき

皆様いつもお世話になります。食品機械部の合野です。

最近、趣味として登山をはじめました。きっかけは、「毎日仕事ばかりで、これはちょっと良くないな〜」と感じたことと、インドア派の中学1年の息子を、何とかしてもう少しアクティブなタイプにできないか…という、体育会系である私の野望からです。最初は「え〜また山あ？」と乗り気ではなかった息子ですが、回を重ねるうちに「今度はどこの山行くの？」と聞いてくるようになりました。少しずつですが、自然の中を歩くことを楽しめるようになってきたみたいです。

今は愛知県内の山を中心に登っていますが、夏からは三重県や長野県の山にもチャレンジしていく予定です。標高が高くなると体力的にはキツくなりそうですが、そのぶん景色や達成感もひと味違うのかなと、今から楽しみにしています。

登山をはじめて意外だったのが、登山グッズをそろえる楽しさです。ザック、靴、ジャケット、帽子など一つ一つに機能や個性があり、買い物もちょっとした楽しみです。

山道を登っていると、不思議と日々の悩みから解放される感覚があります。息切れしながらも黙々と足を動かす時間は、心のデトックスかもしれません。そして、山頂で食べるカップラーメン。あれはなぜ、あんなにも美味しいのでしょうか（笑）。

最近気づいたのは、登山を楽しんでいるのは主に60代以上の方々が多いということ。山でも日本の高齢化を感じますね。そして時々すれ違う“山ガール”の方々。爽やかに「こんにちは」と挨拶するのちょっとした楽しみのひとつ…というのは、まあ冗談です。

これからも、息子との時間を大切にしながら、無理なく楽しく登山を続けていきたいと思っています。

社員募集

兼八産業で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
(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
- ③【正社員】 キッチンコーディネーター



今月のお客様紹介



看板



食事



店舗内観



こんにちは！営業課の横山です。今回は豊橋駅西口にオープンしました「うなぎの寝床」様をご紹介します！こちらのお店は、弊社で厨房機器選定、図面作成から据付設置までお手伝いさせていただきました。

0からお店が出来上がる工程に携わることができるのは何度経験してもワクワクしてきます！

2025年4月24日、豊橋駅から徒歩2分「プラウドタワー豊橋」1階に新しくオープンした「うなぎの寝床」様は、厳選したうなぎ、秘伝のタレ、そしてこだわりのコシヒカリを使用した極上のうなぎとひつまぶしが自慢の専門店です。じっくり焼き上げたうなぎは、香ばしさとふっくらした食感が特徴。秘伝のタレがしっかり絡んだうなぎは、深い味わいと共にコシヒカリとの相性も抜群です。名古屋名物のひつまぶしは、薬味やお出汁で三通りの味を楽しむ贅沢な一品です！

店内は落ち着いた和の空間で、接待や記念日、お食事会にも最適です！今回いただいたのはお店イチオシの【ひつまぶし】。一口食べると、まずふわっと広がる香ばしいうなぎの風味に驚きます。タレの甘みと旨味が絶妙に絡み、ご飯との相性が抜群です。薬味を加えると、一気に味が引き締まり、次はさっぱりとした風味が楽しめます。そして、最後にお出汁をかけると、まるで別の料理のように優しい味わいが広がります。ひつまぶしならではの三度の楽しみ方が、食べる度に新しい発見を与えてくれる、一度食べたら忘れられない味です！

ただいま開店記念につき、リーズナブルな価格で「うなぎの寝床」様のうなぎ料理を楽しむことができます！この機会にぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか？

豊橋駅西口スグプラウドタワー豊橋1階

2025 **4.24** [木] **開店**

豊橋駅西口から徒歩1分のプラウドタワー豊橋1階にうなぎの寝床が誕生。厳選うなぎ 秘伝のタレ 厳選コシヒカリを使用したうなぎやひつまぶしを **リーズナブルな価格** にてご提供いたします。お土産・テイクアウトも承ります。

開店記念特別価格 リーズナブルな価格

うなぎ	梅(二切) 1,800円 (税込1,980円)	ひつまぶし	梅(二切) 2,000円 (税込2,200円)
	竹(三切) 2,300円 (税込2,490円)		竹(三切) 2,500円 (税込2,690円)
	松(四切) 2,980円 (税込3,278円)		松(四切) 3,180円 (税込3,484円)

0532-26-3456

豊橋市白河町13(プラウドタワー豊橋1階) 昼11:00~14:00(LO) / 夜17:00~20:30(LO) ※土日は通し営業いたします。アクセスマップはこちら▶

アルバイトスタッフ 募集中! 時給1,300円~ (週20時間以内)

肝吸い又は骨せんべい いずれか1品無料

うなぎの寝床

肝吸い又は骨せんべい いずれか1品無料

うなぎの寝床

うなぎの寝床

住所：愛知県豊橋市白河町13 (プラウドタワー豊橋 1階)

TEL：0532-26-3456

営業時間：

平日ランチ：11：00～14：00
平日ディナー：17：00～20：30
※土日は通し営業

毎月開催！Rational自慢の最新2機種、i-combiとi-varioの性能を実際にご覧ください！



i-combi



i-vario

豊橋市内で実機を体験できるのは兼八産業だけ！

開催日程

5月26日(月)13時～
6月24日(火)13時～
7月28日(月)13時～

参加希望の方は営業担当までご連絡ください！

弊社デモルームで、ラショナル製のスチコンと最新機種の「i-vario」を使った調理実演会を開催します！スチコンのプロである料理人が実際に調理をしながら、機器の機能やメリットをお話しします。

見て・触れて、最先端の機器で作る料理をぜひ体験してください！！

i-varioの性能動画

