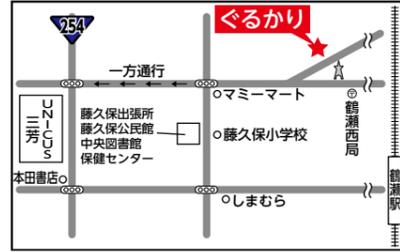


ほうれん草カレーが頂点に！

ついに決定！ みよしのご当地グルメ

7月からの応募を経て、10月に予選会を実施。
予選を勝ち抜いた3品から11月11日の産業祭でグランプリが決定しました。
また、サツマイモかんたんスイーツコンテストで優秀賞に輝いた4品の中から
得票数1位「三芳いもっこ」のレシピも大公開！



ぐるかり 住所：三芳町藤久保 75-15
電話番号：049-257-3715
定休日：月曜日

わざわざ1時間で完売
11月11日に行われた産業祭で、三芳町のご当地グルメが決定しました。整理券が1時間で完売するほど大盛況。グランプリに輝いたのは三芳のほうれん草を使った「ほうれん草カレー」(写真左。写真右はスタッフの皆さん)。辛すぎず、ほうれん草の甘味がマッチし、ナンにつけて食べる手軽さがうけ、子どもから大人までおいしそうに食べる姿が見られました。

藤久保のぐるかりで食べられます！
今回グランプリに輝いた「ほうれん草カレー」は藤久保のインドネパールレストラン「ぐるかり」で食べることができます。ぜひ一度ご賞味ください！

サツマイモかんたんスイーツコンテスト得票数1位に輝いた作品

八重桜の塩漬けで
おいしさアップ！

三芳いもっこ

材料 (10個分)

サツマイモ	厚さ1cm10個
練りあん	200g
もち粉	70g
小麦粉	150g
砂糖	35g
塩	5g
熱湯	70cc
塩漬け桜	10個

作り方

- 小麦粉、もち粉、砂糖、塩をボールに入れ混ぜ合わせ、熱湯を少しずつ入れて耳たぶくらいの柔らかさに練り、ラップに包んで30分ねかせる。
- サツマイモは皮をむき、厚さ1cmの輪切りにし、水に30分浸してアク抜きをして水気を切る。
- 2のサツマイモを並べ、その上にあんこを丸めてのせ、その上に1を10個に分けて丸めて伸ばしてサツマイモを包み、上に塩漬け桜をのせる。
- 蒸し器で20分くらい蒸らす(竹串がスーと通ればできあがり)。



町のキラリ ★ 町長の事業所訪問 第1回「岩岡印刷工業株式会社」

町内には、まだまだ知られていませんが、「キラリ」と光る事業所が多く存在します。そんな事業所を町長自ら訪問して、事業所の概要や今後の展望等を聞き、それを住民に紹介する「町のキラリ★町長の事業所訪問」を7月11日(水)に実施しました。

第1回目は、今年度の広報みよしを発行している「岩岡印刷工業株式会社」を訪ねました。昭和50年(1975年)に三芳町竹間沢(現竹間沢)に、オフセット輪転印刷専業会社として設立し、創業以来、特色ある機械を導入し、他社との差別化を図っています。また、薄紙に印刷する技術と環境に配慮した新商品の開発・事業化が評価され、平成21年度に彩の国産業技術大賞の特別賞を受賞しました。

事業所には、多くの町内在住者が働いており、訪問した際には、町長の質問などに皆さんが笑顔で答えてくれました。工場内で使う紙やインクなどの資材から製造工程、会社の取り組みすべてが環境に配慮しており、製品にならなかつたものはすべて細かく裁断して、再生紙として利用しています。また、第一工場を竣工するときには、一本の木も切り倒さずに自然との共生を大切にできました。岩岡正哲社長は、「印刷のよさを守りつつも印刷のみに固執しない。時代やお客様の要望に



問 観光産業課商工観光係 (内線214・215)

「広報みよし」ができるまでの工程を大公開！

広報みよしが出来るまで

- 1 町からデータ入稿・製版
- 2 印刷機の版に焼きます
- 3 輪転機で印刷
- 4 印刷と同時に折り加工
- 5 仕上げ寸法に裁断加工
- 6 完成!

しなやかに対応したい」とこれからも限りなく成長を続ける決意を強く語っていました。

安心・安全な製品を皆さんに届けるため、進行管理・納品管理をしっかり行っています。

製品になるまで、さまざまな工程があり、一つ一つの作業に集中することで良い印刷物が生まれます。

提案力・技術力、なにより徹底した品質管理
それらを支える「ヒトのちから」

岩岡印刷工業株式会社 IWAOKA CORPORATION



名称：岩岡印刷工業株式会社 IWAOKA CORPORATION
設立：昭和50年10月
代表者：代表取締役会長 岩岡 勤
代表取締役社長 岩岡 正哲
〒354-0044 三芳町北永井 157-3
TEL：049-258-6111 FAX：049-258-6113



(写真左) 岩岡勤会長
(写真右) 岩岡正哲社長