

弊社社員の出身地別 各地のソウルフード紹介

本来の意味は、アフリカ系アメリカ人の伝統料理の総称を云うらしいですが、ここでは、「ソウルフード」を、その地域特有の料理もしくは、その地域で親しまれている郷土料理ということで、弊社社員の出身地をもとに調べ、紹介して行きます。第一回は美唄の「やきそば」です。

美唄市 角屋のやきそば



噂の「美唄やきそば」

焼いてない「やきそば」、袋を開けて箸を使わず直に食べるんです。

美唄市の製麺会社「角屋(かどや)」(創業昭和31年)の昭和45年に販売した美唄のソウルフード。炭鉱マンが汚れた手でも直接食べられることで人気になり、閉山とともに売り上げも下火に。ここ出身の弊社社員は、子供のころずいぶんお世話になったとのこと。

その復刻版が発売されTV番組でも取り上げられ売り上げも上昇。種類は、普通のソース焼きそばの「やきそば」と「塩やきそば」、石炭は入ってない「石炭やきそば」があります。

彩食倶楽部「かどや」のホームページ
美唄市西2条北1丁目2-3 TEL.0126-62-7321
<http://角屋.com/company/index.html>



弊社の女子社員による試食

平成28年度 北海道開発局長賞受賞

このたび、平成28年度優良工事等表彰において、「旭川紋別自動車道 遠軽町 豊里道路詳細設計修正外業務」が北海道開発局より局長賞の表彰を受けました。



前列、北海道開発局長を中心に、左に弊社代表取締役・加藤和雄と右に業務担当・坂上琢也設計部長



札幌で行われた表彰式で北海道開発局長よりを表彰状を受けとる弊社代表取締役の加藤和雄と、担当した設計部長の坂上琢也(左)

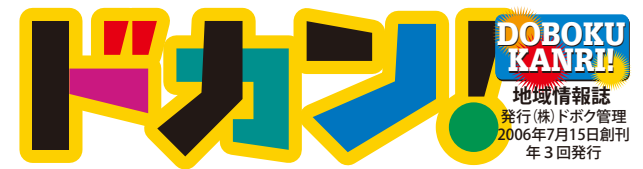
表彰対象となった本業務は、旭川紋別自動車道の遠軽町豊里地区において、関係機関協議に伴う遠軽IC接続線及び国道交差点、付帯構造物の修正設計等を行い、併せて、瀬戸瀬地区における維持管理の効率化を目的とし雪氷作業路の詳細設計を行うものです。

建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業・建築設計
ISO 9001：2008認証登録



株式会社ドボク管理

本社 ●〒090-0801 北見市春光町1丁目24番地3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508
札幌支店 ●〒001-0011 札幌市北区北11条西2丁目2番17号 TEL.011-708-0708 FAX.011-708-7700
旭川支店 ●〒070-0831 旭川市旭町1条13丁目688番144 TEL.0166-54-7270 FAX.0166-51-1363
網走出張所 ●〒093-0076 網走市北6条西3丁目3番地 TEL.0152-43-4150 FAX.0152-43-4160



<http://www.dobokukanri.co.jp/>



かまぼこで作ったケーキ(横山蒲鉾店)

ドボク管理

アスベスト **その2**

特集 冷凍すり身発祥の地
網走のかまぼこ

株式会社ドボク管理