

## 第4回 ご当地グルメ 千歳の「ちいさなめ」

「ご当地グルメ」は、その土地でしか食べられないグルメを紹介するコーナーです。ドボク管理社員の出身地を中心に調べ掲載しています。4回目は、千歳市のパン屋さん「ちいさなめ」を紹介します。

### ちいさなめ

千歳の住宅街にあるパン屋さん  
はけっこう穴場かもしれない。

## 千歳市



### 千歳のパン屋さん「ちいさなめ」!

千歳の住宅街にあるパン屋さんです。お店の建物もパンもとても雰囲気があります。お値段はお手頃です。買ったのはメロンパン、白パン、穀物パン、クリームパンです。中でもクリームパンが美味しかった! 濃厚なクリームで、味もしっかりしています。卵の味が濃く自分好みの美味しさでした。白パン、穀物パンは自宅に持って帰り翌朝食べました。もちもちしていて優しい味でした。一緒に行った同僚も別の種類のパンを買いましたが、どのパンを食べても美味しかったとのことでした。(札幌支店:高山)



千歳のパン屋さん  
「ちいさなめ」

### ちいさなめ

千歳市勇舞4-2-19 定休日:毎週日曜日・月曜日  
営業時間:10:00~18:00  
電話:0123-25-8411

## 千歳が誇る特選グルメ!



### 麺や“麗”

ミシュランガイドのビブグルマンを獲得したことで一躍有名になった「麺や麗」。店の前には行列があるのが当たり前になった千歳では大人気のラーメン屋さんです。ラーメンは醤油、味噌、塩、旨辛味噌があり、つけ麺は味噌と醤油がありますが、その中でも一番人気は醤油ラーメンです。  
(旭川支店:柏倉)



### ルタオ 新千歳空港店

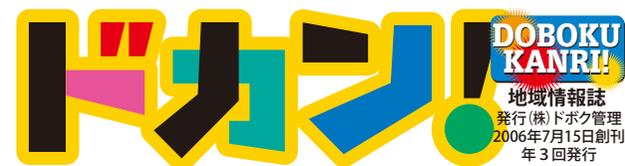
小樽に本店があり北海道を代表するお菓子屋さんは、新千歳空港内にもあります。店内には定番のドゥーブルフロマージュやロイヤルモンターニュ、クレームグラッセなどのお土産用のお菓子のほか、シュークリームやソフトクリームなどのスイーツの販売もしています。今回はお土産用のお菓子のほかソフトクリームを頂きましたが、コクがあって美味しかったです。(札幌支店:鉄野)



建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業  
ISO 9001:2015 認証登録

**株式会社ドボク管理**

本社 ●千090-0801 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 ●千001-0011 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 ●千070-0831 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 ●千093-0076 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/>



**NO.44**  
2020.10.15

北海道の食材が入ったカレー

ドボク管理  
本社調査部の基準点測量

特集 | オホーツク地域で見つけた  
**レトルトカレー**

株式会社ドボク管理

# 本社調査部が基準点測量で初受賞 日本測量協会 令和2年度第16回 公共測量品質管理優秀賞

## 公共測量成果の品質管理に係る表彰について

国土地理院が行う基本測量に対し、国や地方公共団体等（開発局、都道府県、市町村）が発注する公共測量について「高精度を要する測量成果又は利用度の高い測量成果で計画機関が指定したものについては、第三者機関による検定を受けなければならない。」と規定されています。第三者機関として検定業務を実施しているのが公益社団法人日本測量協会です。

同協会では「公共工事の品質確保の促進に関する法律（品質法）」が施行されたのを機に検定した公共測量成果品で品質の優れた会社に対し「品質管理優秀賞」を贈呈する表彰制度が始まりました。表彰対象になるための決め事が有るため、昨年度までは選考対象外でしたが、弊社はこの度、「基準点測量」において評価され受賞のはこびとなりました。

日々品質管理に努め、より良い成果品を作成してきた事が評価され大変喜んでおります。さらに評価される様に努力していきたいと思っております。

## 基準点について

基準点とは、地球上の位置や海面からの高さが正確に測定された三角点、水準点、電子基準点等をいいます。地図の作成や各種測量の基準・基礎となる点として使われます。基準点にはその場所を明確にするために、標石、金属標、鋏などの標識が設置されています。基準点には、国土地理院が基本測量として設置・測量する、国の骨格的な測量の基礎となる基準点（一等～四等三角点、電子基準点）や、公共事業等を行う際に国、道、市町村等が設置する公共基準点など、様々な種類の「基準点」があります。

## 基準点測量の作業工程について

現地踏査から既設基準点の有無を確認し、作業規程の中で基準点のより良い配点を立案、業務発注者と打合



加藤義玄社長（左）と加藤 裕調査部長（右）

せ承諾の上、国土地理院の助言を受けます。

コンクリート製品等の新設、永久標識を埋設しGNSS測量機やトータルステーション等を使用し観測を行います。そして基準点計算により位置を決定し「成果表」にまとめ、基準点までの経路所在地を記した「点の記」を作成します。

成果検定を受けた基準点については、国土地理院に基準点の情報を提出しなければなりません。提出した情報は、国土地理院ホームページの中で管理され閲覧することができます。

調査部では、現地測量の精度と作業中の安全性に留意しつつ、丁寧かつ確実な業務遂行を日々心がけております。

（本社調査部：山本欣幸）



TS測量

加藤義玄社長（前列左）、設計部の鈴木聡明（前列右）



令和2年度  
北海道開発局優良工事等表彰式

## 令和2年度北海道開発局優良工事等表彰

### 北海道開発局長表彰

大雪東川第一地区 倉沼川23農区外区画整理設計等業務  
管理技術者：旭川支店 設計部長 鈴木聡明

### 北海道開発局長表彰

一般国道240号 津別町 津別橋補修設計外一連業務  
管理技術者：札幌支店 設計課長 布施博輔

### 北海道開発局 札幌開発建設部長表彰

深川道路事務所管内 交通安全対策設計業務  
管理技術者：統括部長 坂口彰則

### 北海道開発局 釧路開発建設部長表彰

阿寒地区 区画整理阿寒第5工区設計等業務  
管理技術者：副社長 八木敏雄

加藤義玄社長（前列左）、設計部の布施博輔（前列右）



令和2年度  
北海道開発局優良工事等表彰式

# オホーツクの各地で探してきた レトルトカレー

## レトルトカレーの魅力

インド発祥の料理にして、我が国では今や「国民食」といってもいいカレー。インドではスープタイプのカレーで、とろみのついたカレーはイギリスから伝わってきたものだそうです。各家庭で大量に作られることが多い料理で、一晩寝かしたカレーはさらに美味しくなるとのことでした。ところが最近では食中毒が起こりやすくなるということで、その保存方法にしっかりした温度管理が大切で、冷蔵保存や冷凍保存の環境が必要となり、我が家では食べきり量とするか、レトルトカレー対応となってきています。

手軽に食べられるレトルトカレー、価格は数十円から数千円のものまであり、大手メーカーも本気で出してきたたくさん市販されていますが、今回はオホーツク管内の「ご当地レトルトカレー」的なものと当社近郊で買い集めてみました。家庭では出せない美味さのカレーばかり、とても美味しくいただきました。

## 卵や野菜で簡単にアレンジ

味気のないと思われる方は定番ですが、目玉焼き一個をのせるだけでも、見た目の印象が美味しそうな雰囲気にと変わるのはご承知の通りです。半熟の黄身をつぶして食べるとカレーがまるやかになってけっこうおいしいですよ。また、ゆで卵と冷蔵庫の中にある野菜をちょっとひと工夫して使えば、専門店のようなカレーライスに仕上がります。

オホーツク地域ではないですが、無印良品というショップのカレーには、レトルト製品ではなかなか見かけない種類も、けっこうあり、わりとオススメです。最近では、スープカレーのレトルトもあるようですので、いちど試してみたいです。

## ごはんをおしゃれに

独身オトコの頼もしいアイテムは「サトウのごはん」ですが、このお米の種類を変えると一気に手の込んだ風になります。たとえば、五穀米を使えばカフェ風のフォトジェニックなお飯になります。

たまに耳にすることのある「ターメリックライス」。これは、ターメリックとバターを入れて炊飯器で炊くだけなのでとても簡単におしゃれなカフェ風カレーライスのできあがりです。



美幌和牛  
ほろほろ煮込みカレー  
各 745円(税込)  
(販売：美幌農業協同組合)



玉ねぎと牛すじカレー  
581円(税込)  
(販売：きたみらい農業協同組合)



おひさまカレー  
324円(税込)  
(販売：きたみらい農業協同組合)



帆立カレー  
648円(税込)  
(販売：ドリームフロンティア)



coopのレトルトカレー  
343円(税込)  
(販売：コープさっぽろ)



たらばかにカレー  
648円(税込)  
(販売：道の駅みのり)

## ごはんの盛付けで 高級にみえるカレー

お椀などを型にして、ご飯を丸く盛るだけで見た目もおしゃれになります。さらにパセリ等をかけるとレトルトカレーにはみえません。おうちで2種類以上のカレーを食べ比べることなんてほほしいですが、レトルトカレーなら数種類買ってきて、試しても楽しそうです。おうちにあるもので作れるアイデアばかりで挑戦しやすいので、料理が苦手な方にもオススメです。

レトルトカレーを多く扱うスーパーも増えていますが北見市にある「東武イーストモール端野店」では、全国のレトルトカレー 124種を扱う売り場があり、とんでもなく興奮を覚えました。



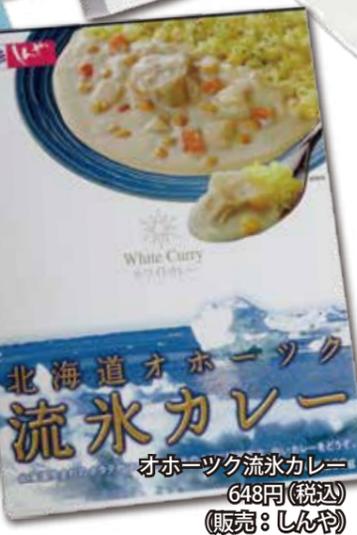
北海道ハスカップカレー  
421円(税込)  
(販売：道の駅みのり)



ほたてカレー  
648円(税込)  
(販売：しんや)



ニッポンほたてカレー  
648円(税込)  
(販売：マリン北海道)



オホーツク流水カレー  
648円(税込)  
(販売：しんや)

## 編集後記

レトルトカレーといえば元祖はボンカレーですが、昭和43年世界初の市販レトルト食品として発売されたそうです。単身生活者にとって手軽に美味しくいただけるレトルトカレーは、パックご飯とともに遅く帰ったときなどたいへん重宝します。種類も多く頻りにいただいても飽きが来ませんが、まだまだ食べられました。(編集長：豊原 元)