

新入社員 おすすめグルメ紹介

ドボク管理に入社した新入社員のおすすめグルメを紹介。今回はオホーツク管内の「きたほのか」様、「UDON NEXT」様についての紹介です。

「きたほのか」

店長イチオシのまんぷく商品

オホーツク



かき揚げ丼セット

ハーフうどん・かきあげ丼のセットで900円とお得なメニューになっています。うどんは特に出汁にこだわりがあり、うまみたっぷりのあっさりした味が身体に染みわたります。麺一本一本が太く、ハーフうどんとは思えないほど、ボリューム満点でした。だし汁には利尻昆布やかつお節、煮干し等を使用しており、麺は北海道産小麦の『きたほなみ』を使用しています。かき揚げ丼は特製のタレがかかっており、さくさくした食感で最後まで食べ応えがありました。店舗が春光町へ移転しましたので、下記に記載している住所へ足を運んでみてください。

※ 現在、お米の仕入れ状況によって提供できない場合がございます。
(北見本社:新入社員)

きたほのか

北見市春光町3丁目1-3 TEL.0157-24-5856
営業時間/11:00~15:00(なくなり次第終了)
定休日/火曜日
<http://kitahonoka.com/>



網走の絶品うどん



UDON NEXT

網走市大曲46-19
TEL.070-2791-3008
営業時間/11:00~15:00
定休日/火・水曜日

博物館網走監獄から徒歩
10分ほどの場所にあるう
どん屋さんです。

三角屋根が印象的で、外壁は木製で温かみのある雰囲気です。白を基調とした店内で、カフェのような新しいスタイルでした。今回は『盛岡じゃじゃ麺』をいただきました。薬味がたくさんあり自分好みの味にすることができます。“最低でも3回食べないと自分好みの味に出会うことができない”そうです。無添加の自家製麺は弾力がありもちもちで、薬味を加えることで何回も楽しむことができとても美味しかったです。食べきる前に『ちーたんたん』というスープを注文することにより、更に別の味を楽しむことができます。

また、店頭には『うどんかりんとう』が販売されており、うどんならではの細さがたまらなく美味しいです。カリッとした触感が癖になります。お祭りの際に出店することもあり、そこではイベントだけの限定メニューを食べることができます。お店はご夫婦で経営しており、フレンドリーでとても居心地の良い場所でした。網走に行った際には、ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

(北見本社:新入社員)



<https://udonnexttm.wixsite.com/official/about>

ドボク管理
WEB SITE

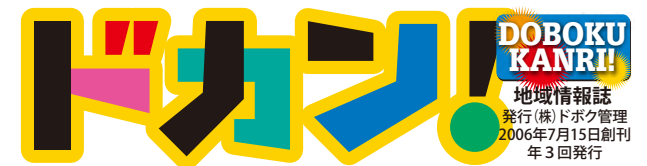


建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業
ISO 9001 : 2015認証登録



株式会社ドボク管理

本社 ●〒090-0837 北見市中央三輪8丁目16番地7 TEL.0157-36-2233 FAX.0157-36-2220
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



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



NO.56
2024.10.15

老舗菓子店のシュークリーム

ドボク管理
アルバイトの活用事例

特集 | 老舗菓子店のシュークリーム

北見市編

株式会社ドボク管理

北見市編

老舗菓子店のシュークリーム

老舗とは先祖代々にわたって伝統的に事業を行っている店・会社などのことです。はっきりとした基準はありませんが、創業100年を超えるものについては「老舗」といいでしょう。

そこで今回は北見市で創業100年を超える菓子店に注目してみました。

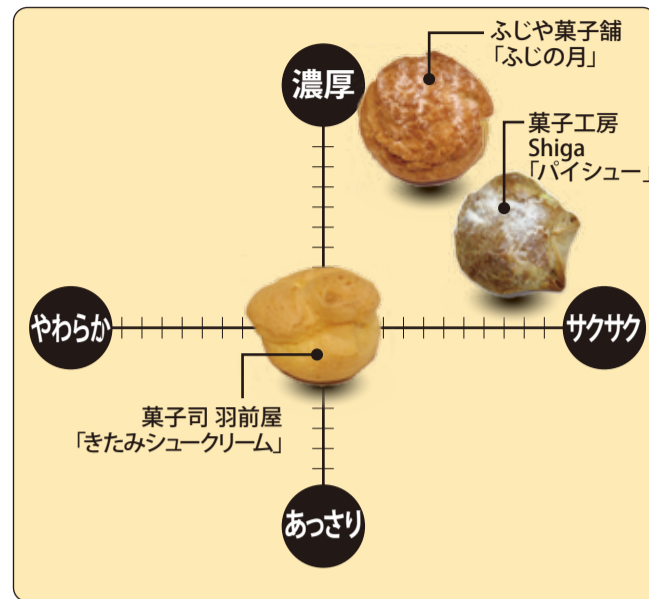
創業からは和菓子専門店だったが、時代の移り変わりに伴い洋菓子が一般に広まり、洋菓子も扱うようになり今日のような和洋菓子店になったそうです。

そんな老舗店のシュークリーム(カスタードクリームタイプ)をピックアップしました。

シュークリームは、今や日本の国民のお菓子ですが、16世紀フランスで生まれたというこの洋菓子はシュー生地と呼ばれるペーストリー生地で作られます。名前は焼き上がった姿がキャベツ(フランス語で「Choux(シュー)」)に似ていることから名づけられました。しかし、シュークリームという単語は英語にもフランス語にも存在せず、この単語は、フラン

ス語の「シュー」と英語の「クリーム」が結びついた和製造語で、日本だけの呼び方です。フランスではシュー・ア・ラ・クレームと呼ばれ、英語圏ではクリームパフが一般的です。

日本にシュークリームが伝わったのは幕末の頃、横浜に西洋菓子店を開いたフランス人のパティシエが作ったのが最初だといわれています。明治の終わり頃になると、洋菓子全般が一般家庭にも知られるようになりましたが、当時はまだシュークリームも高級洋菓子の扱いでした。その後、洋菓子文化が発展しましたが、シュークリームが一般に広まるのは、冷蔵ショーケースが普及し始めた昭和30年ごろから、と言われています。それはシュークリームが他の焼き菓子と違って、要冷蔵のお菓子だったからということです。今や菓子店、コンビニ、スーパーなどで手軽に手に入れられるようになりました。



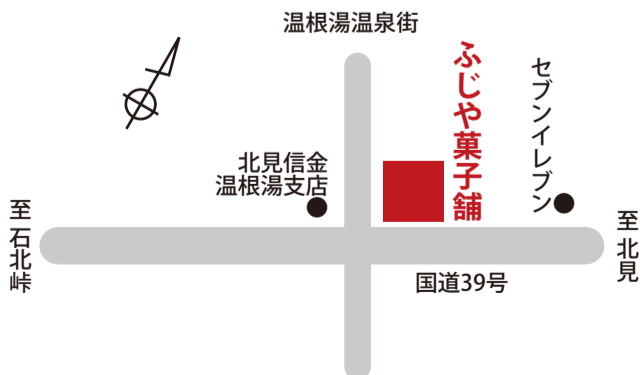
北見市留辺蘂「ふじや菓子舗」



ふじや菓子舗 (大正2年創業)

北見市留辺蘂町温根湯温泉 194
TEL.0157-45-2228
営業時間 / 09:00~19:00
定休日 / 年中無休

創業111年の老舗菓子店。三代目の先代社長になりそれまで和菓子専門店から洋菓子を取り入れ、白花豆を使ったパイを考案。四代目の現社長が「白花かすてら」を考案し、地元温根湯温泉を代表する商品になっています。



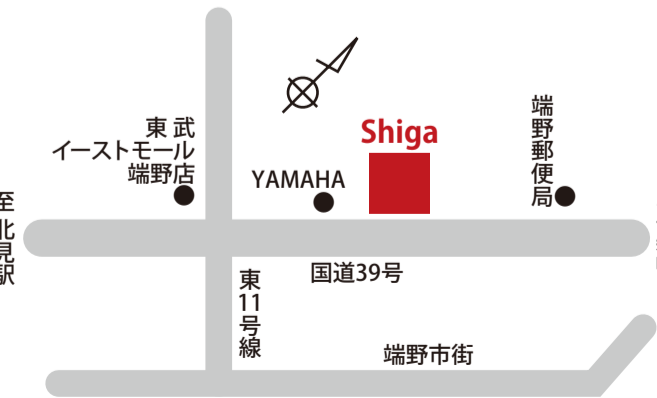
北見市端野「菓子工房 Shiga」



菓子工房 Shiga (大正6年創業)

北見市端野町三区 2-4
TEL.0157-56-2030
営業時間 / 09:30~19:30
定休日 / 毎週火曜日(祝日の場合は除く)

創業107年になる老舗菓子店。「志賀甘栄堂」が創業100年を機に現在の名称に。看板商品は「ワッフル」、「お米のカステラ」、「焼きドーナツ」など。特注ケーキは人気がありとても気になる商品です。



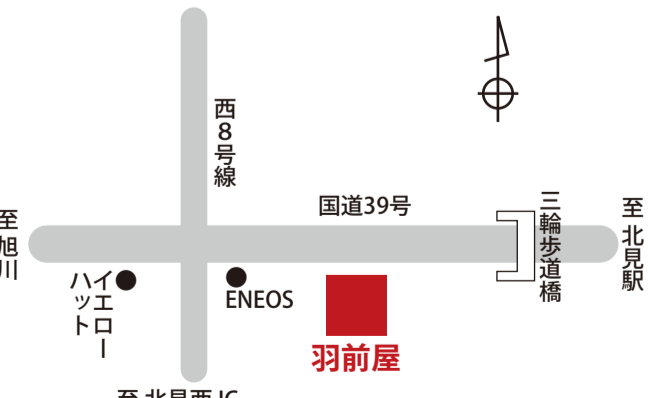
北見市「菓子司 羽前屋」



菓子司 羽前屋 (明治43年創業)

北見市中央三輪 9-1-6
TEL.0157-36-7777
営業時間 / 09:00~18:00
定休日 / 第一・三水曜日

創業114年の老舗和洋菓子店。北見産もち米を使った「赤飯まんじゅう」、北見産の玉ねぎを使った「玉ねぎパイ」、北見を感じさせるハッカ入りせんべい「松風(まつかぜ)」などが人気商品。



編集後記

◎私にとって和菓子洋菓子問わずお菓子・スイーツはこよなく身近な存在です。人生の始めに出会ったスイーツは稚内の「かしわぎ」のシュークリーム。柔らかかなシューのとろけるようなカスタードクリームで、クリスマスケーキがバタークリームの時代、クリスマス以外に洋菓子が食べられた喜びもあり、あの味わいは深く印象に残っています。なお、本誌は来年度から年一回の発行になります。(ドカン編集長:豊原 元)

ドボク管理 札幌支店 アルバイト活用事例

今号から次号(ドカン! 第57号)の2回にわたって、弊社における学生アルバイトの活用事例をご紹介します。弊社では、少子高齢化で減少が懸念される建設業界の担い手確保、育成に少しでも貢献できればとの思いから就業体験を通じて建設業界に興味をもってもらうべく、学生アルバイトを令和5年度より採用しております。募集にあたっては、多くの学生が集まる札幌市を選定し、当社の札幌支店より徒歩圏内に立地する北海道大学の学生を一期生として採用し、迎え入れました。現在は、未来の建設業界を担う若者の一助となるべく実践形式で指導、育成を行っております。当社での経験を活かし、優秀な学生が大きくこの建設業界に飛び立っていく。そのような将来を楽しみに取り組んでいます。

(ドボク管理 札幌支店)



北海道大学 工学部 3年 R・I アルバイトを始めたきっかけ

大学で土木工学を専攻するにあたって、大学教授の紹介で、ドボク管理でアルバイトを始めることとなりました。ここでのアルバイトは、土木系に興味のある学生にとっては、実質インターンシップと同様だと感じています。CADを使えるようなアルバイトはおそらくここしかありませんし、実際の業務に触れることは、とても面白く、勉強にもなります。確かに飲食店などの接客業の方がコミュニケーション能力を得られるなどあるかもしれませんが、ここには将来を見据えたスキルや経験を得られる環境があると感じています。

担当している業務について

私の主な業務としては、ほ場整備における暗渠排水工の設計を任されることが多いです。

設計基準(勾配、平均切深等)をにらみながら、配線図をCADにおこしてみても、暗渠工設計ソフトにデータを登録してみると、設計基準を満たしていないことが分かります。そうするとまた、配線図とにらめっこ。その繰り返しです。暗渠だけでも骨が折れるのに、さらにそこに附帯明渠(排水路)が絡んで来ると、また大変です。附帯明渠はできる限り掘削は少ない方が望ましく、勾配も排水性を十分担保する必要があるため、附帯明渠がうまくいかなければ、暗渠の方を見直さなければなりません。それでも、ようやく全ての条件を満たせたときの達成感は格別なものがあります。社員さんの設計を見ると、きれいな配線、そして条件も満たしている設計図がそこにはあります。暗渠工の配線設計はとても奥が深いと感じています。



北海道大学 工学部 3年 K・K アルバイトを始めたきっかけ

このアルバイトに応募したきっかけは大学で学んでいることを現場で実践でき、卒業後の就職前に実務経験を積むことができるという点に魅力を感じたからです。また教授の紹介であったため、すでに会社に対する信頼があったというもあります。ここで1年間お世話になりましたが、大学では学ばないような知見を多く得ました。主となるのはCAD使用の知識、様々な圃場を扱う中での実務的な利便性、業務に関する金銭感覚、人との社会的な付き合い方等、その内容は多岐にわたります。

担当している業務について

最近プログラミングに関わる業務も指示されるようになりました。現在所属する学科ではプログラミングの基本的な教育以外は行われておらず、それ以降のプログラミングの知識は自分で学び実生活での活用方法を頑張って見出すのが主になっていました。そのアウトプットの機会が増え、さらに他人が使うことも想定したコードを意識して書く機会も増えました。これらの社会的な経験は大学を卒業し、自分が社会に出たときに必ず生きるスキルであると考えています。近年どこの産業でも働き方改革が大きく取り沙汰されるようになり、デジタル分野を扱える人材には、活躍の幅が広がってきています。将来は、現在大学で学んでいる土木分野とデジタル分野との橋渡しができるような人材になればと考えています。