



ビジネス朝日

Business
Asahi
2016

1・2面：企業トップインタビュー
3面：ひろしま経済ニュース
4面：インフォメーション・読者プレゼント
6面：一押し・アートめぐり・クッキング
7面：お店・スポーツ・記者コラム
8面：ランチ & ウーマンインタビュー

朝日新聞

2016年7月21日発行

発行元：(株)広島朝日広告社
〒730-0013 広島市中区八丁堀 11-28
Tel: 082-228-0131 Fax: 082-221-1718
発行協力：朝日新聞広島総局
広島県朝日会

広島ビジネスの“いま”をクローズアップ 朝日新聞のビジネス情報紙

Vol.33

発行日：毎月第3木曜日



こだわりのくりむパン
国内へ、海外へ
体験カフェを7月オープン

《会社概要》

《本社》 三原市宮浦3の31の7
《創業》 1933(昭和8)年
《売上高》 14億7800万円(2015年5月期)
《従業員数》 112人
《店舗》 国内16カ所、海外8カ所のほか、インターネット上でも買える

手作りにこだわり毎日4万個のくりむパンを作っている＝三原市のみはら臨空工場、青山芳久撮影

Top Interview

八天堂社長
もりみつ

孝雅さん(52歳)
たかまさ

〈プロフィール〉三原市出身。千葉商科大学商経学部中退後、神戸や東京で主にパン作りの修業を5年間する。1991年に八天堂に入る。1997年、2代目の父を継いで社長に。

「空飛ぶくりむパン」で注目される八天堂。こだわりの味は2年前から海外にも販路を広げ、今夏に現地生産も始める。次に力を入れるのが、7月21日に広島空港近くにオープンするカフェだ。工場に併設し、旗艦店と位置づける。

「くりむパン」を作る「みはら臨空工場」は、広島空港から歩いて3分ほど。毎日平均4万個を作り、冷蔵したまま次々に空輸されていく。その工場の隣に、旗艦店として「スイーツパンビレッジひろしま Cafe lie(カフェリエ)」がオープンする。

食事やパン作り体験ができ、お土産も買える。テーマは「見られる、作れる、食べられる、スイーツパン工房」だ。体験コースは、好みのクリームを自分で詰めたリ、パティシエの格好で記念撮影したりできる。小麦粉をこねるところから始めるロングコースなどの準備も進めている。これまでも工場見学を

積極的に受け入れてきた。手間やコスト面の課題から受け入れない企業も多いが、「商品ができるまでのこだわりを知ってもらい、生産現場の空気に触れてもらいたい」と森光社長は話す。

八天堂は80年以上の歴史がある。でもパン作りは森光社長が入社してから、それまでは和・洋菓子を作っていた。クリームパン作りに集中するようになったのは10年前。近くシンガポールに初の海外直営店も出す。カフェはこの10年の集大成になる。今後はフランチャイズ契約で展開を早め、来年6月までにさらに3店の体験型店舗を増やそうとしている。

(神沢和敬Ⅱ2面にインタビュー)

今から始める スクールガイド

趣味に、ビジネスに、スキルアップに…
さあ、今から学び始めてみませんか。

アイニー中国語学院

2大特典付きのSUMMERキャンペーン実施中!(~7/31)



ネイティブ女性講師による授業が人気のアイニー中国語学院では、7月末までSUMMERキャンペーンを実施中!入学金半額(通常1万円)と教材プレゼントの2大特典付きです。続けられるかどうか不安な方にお薦めのお試しコース(30分×4回10,000円)、0から始める方対象の入門グループレッスン(80分×24回60,000円、週1回、4人〜)、自分のペースで学べるプライベートレッスン(40分2,800円、30回〜)などコースも充実。※価格は税別

広島校/広島市中区大手町1-1-20
ニュー大手町ビル9F

☎(082)243-4922

アイニー中国語

検索

随時入学できます。
説明会随時開催中!
お電話でご予約下さい。

徳永そろばん算数教室

6つの能力を伸ばすそろばん学習



そろばんは6つの能力を伸ばすと言われてます。まずは「集中力」。指先は外に出た脳と言われるように、指先トレーニングで集中力を育てます。次に「記憶力」。暗算学習では長期間記憶する珠算式暗算記憶法が身につく、読み上げ暗算では「速聴・速読力」がアップ。また注意深く数字を読み取る練習が「洞察力」を高め、数字を読んで分析する「情報処理能力」と同時に、問題解決や発明のひらめきとなる「発想力」も鍛えられます。

己斐教室/広島市西区己斐中1-13-16
古江教室/広島市西区古江西町1-12
庚午教室/広島市西区庚午北3-5-16
☎(082)274-8855(庚午教室)

徳永そろばん
庚午教室
高須
とりのや
2号線
●ユアーズ
●のりや
●ぱりうま



様々な種類があるくりむパン
＝八天堂提供

一つ一つ手で包装している。季節限定商品やちょっとした変更に対応できることも手作業の優れた点という＝三原市

一品に百倍こだわる まねできない手作り スタンダードの融合



今年春には保育所を開設するなど、森光社長は働きやすい職場作りにも力をいれているという＝三原市

——なぜ体験を重視しているのですか。
楽しんでもらえると
いうのもありますが、パン作りのこだわりを知って欲しいからです。触れて、体験して欲しいんです。

——手作りにこだわっていますね。
機械化するとすぐにまねされます。ものの作りの王道は手作り。まねしなくなると、同じような作り抜きます。
東京で7年前に販売を始める、同じような

商品が合計100社くらいから出されました。でも、手作りのよさをまねしきれず、今はなくなりました。

——まねされることは多いのですか？
「くりむパン」を作る前はスーパー向けにパンを作っていました。県内の中小スーパーのほとんどにパンを売っていましたが、ただ、県内各地のパン屋さんもスーパー向けに作るようになると、あつというまに販売先が減っていきま



広島空港のすぐ近くにできるCafelie (カフェリエ)の完成予想図＝八天堂提供



シンガポールで最も高層となるビルの1階に今年の秋、海外初の直営店を出す（完成予想図）＝八天堂提供

した。
——その時にどうしたのですか。

「選択と集中」という言葉を思い出しました。100種類の商品を作るのではなく、1品に100倍こだわって勝負しようと思いました。

商品開発の際、イノベーションとは「スタンダードとスタンダードの融合だ」という言葉を知りました。衝撃的なフレーズでした。私はそれまで、他にはない奇をてらつたものを作らないといけないと考えていたからです。

——「くりむパン」はどうやって生まれたのですか。

いろいろな食べ物のスタンダードを書き出していくうちに、「口溶け」という言葉にぴんときました。口溶けは日本人がいろいろな食べ物に求めますが、口溶けのいいパンなんて聞いたことがありません。それで口溶けのいいクリームパンを作ろうと考えました。

——ポイントは。

パンとお菓子の違いです。パンは水分を嫌います。サンドイッチなどにバターを塗るのは、味付けだけではなく、具の水分がパンに移るのを防ぐためです。一方、

ケーキなどのお菓子は水分がなじんだほうがよい。

そこで、クリームがなじむよう、パンに使う小麦粉に通常の強力粉だけでなく、お菓子用の薄力粉をまぜるようにしました。これによってクリームとパンの一体感が増し、口溶けをよくすることができました。

——機械でできないことはなんですか。

例えば、手で包装した商品と、機械で包装したものを目隠しした人に触ってもらいます。これを何度繰り返しても手の包装のほうが評価が高い。一つ一つのパンの微妙な大きさの違いに対応できるのが手です。

パンにクリームを注入するのは機械を使いますが、機械には手作業で入れます。機械を多用すると、クリームと表面の組織が壊れておいしさが逃げてしまいます。5年前には研究所をつくり、科学的にもおいしさにアプローチをしています。

——愛読書を教えてください。

「到知」という月刊誌です。様々な成功者と対談した話が掲載され、成功のエッセンスを学んでいます。

アクアフォンテヌから医療用ウィッグのご案内

医療用ウィッグ 自己適合宣言

この度ラフラシリーズ、メディケアスワニーに使用されているネット素材や毛材を医療用ウィッグJIS規格に適合している事を宣言し、日本毛髪工業協同組合より「M・Wig」として認定されました。

ラフラは
病気や治療による
デリケートな髪のための
医療用ウィッグです

ご予約、お問い合わせ、ご相談は…
フォンテヌ クチュール アクア広島
広島市中区基町6-27アクア広島センター街5階
TEL 082-211-5580



RM20
税込108,000円



人工肌(スキン)
R01
税込73,440円

体調に配慮して、人毛より軽くて速乾性のあるオリジナルの人工毛髪を採用。

衛生面に配慮した、制菌加工の医療用オーダーメイド・ウィッグ
採寸からお渡しまで約8日(通常は約一カ月)
※サイズや髪の色が限られます。
ラフラ・フィット NEW
税込291,600円(本体価格 270,000円)

オーダーメイドだから、想いのままのカラーとスタイルが楽しめます
自分の髪と変わらない、自然な見た目を実現
スタイリングしやすく軽い人工毛髪を採用
ソフトストレッチネットですいつでも頭や首の動きにフィット
カールの形状保持性に優れており、洗った後も自然乾燥でふんわり元通り。熱に強いので巻き髪をつくることも可能です。

ご自宅、病院、施設などでのご相談を承ります

お湯で洗えるからお手入れも簡単

RM23とRM24のヘア素材は、形状保持性の高い合成繊維(人工毛)に、厳選された人毛をミックスしていますので、優れたスタイルキープ力と自然で美しい色・艶が魅力です。

- お湯でシャンプーした後も形が変わりません。
※30℃～40℃前後のお湯をご使用ください。
- 乾きが早く、簡単にスタイリングができます。



RM23
人工肌(スキン)
税込226,800円



RM24
人工肌(スキン)
税込248,400円

当店だけの特別ご優待券

5%～OFF
※一部対象外の商品がございます。
※メーカー直営店からできるお得な特典です。
※ご来店の際にこのチラシをお持ち下さい。

FONTAINE 広島市中区基町6-27
フォンテヌ クチュール アクア広島
フォンテヌ クチュール アクア広島
売場直通電話:082-211-5580 ●担当:松坂・佛崎・近藤
オーダーメイドウィッグ取扱店です 自由にご試着できます

JRをご利用の方は
新白鳥駅からアストラムラインで
県庁前駅までお越し下さい。

日本遺産のパンフレットは日本語のほか英語、フランス語、韓国語、中国語がある。スマホ用アプリ「尾道てくてく」(写真下)も好評だ



尾道觀光、快走中



千光寺公園頂上展望台からの風景。川のような海が「尾道水道」

航空会社エールフランスの機内誌(5月号)では「しまなみ海道」が3ページにわたって紹介された。

桜越しに見る千光寺山ロープウェイ
 ②③④とも尾道観光協会のホームページ
 「おのなび」から。無料でダウンロードできる



松江市と結ぶ中国やまなみ街道が昨年3月に全線開通し、尾道市は高速道路が縦横に走る「瀬戸内の十字路」になった。2年連続で日本遺産に認定された魅力は海外でも紹介され、観光は絶好調だ。

「川のような海」と称される尾道水道や路地が入り組んだ旧市街地を一望できる千光寺山ロープウェイ。山頂とふもとを約3分で結ぶゴンドラの搭乗者数は昨年度、40万人を超えた。40万人台は、開業直後の1957年度に43万人を数えて以来、実に58年ぶりだ。

今年のゴールデンウィーク、山麓駅は観光客が列をなした。台湾や中国、欧米からの観光客の姿がみられ、外国語が飛び交った。

多島美が楽しめる「瀬戸内しまなみ海道」のレ

ンタサイクル事業も好調だ。

愛媛県今治市と共同で貸し出しを始めた1999年度の実績は約7万台。2001～07年度は4万台にも届かず低迷したが、コースを示すブルーラインの整備なども進み、15年度は13万5千台を超えた。市観光課は「しまなみ海道の知名度が海外でも高まってきている」とみる。

目立つ外国人観光客

市のまとめ(推計)によると、昨年1年間の観光客総数は674万人。しまなみ海道が全線開通した99年(967万人)合併前の2市3町の合計)には及ばないが、向島などで撮影された映画「男たちの大和／＼YAMATO」のロケセットが公開された05年(615万人)・06年

日本遺産と尾道市

昨年は「尾道水道が紡いだ中世からの箱庭的都市」を市単独で、今年は愛媛県今治市とともに「日本最大の海賊」の本拠地・芸予諸島―よみがえる村上海賊「MURAKAMI KAI ZOKU」の記憶―」を日本遺産として申請し、

(655万人)や、NHK連続テレビ小説「てっぱん」放映の効果が大きかった11年(622万人)を上回った。

顕著なのが外国人観光客数の伸びだ。昨年は21万4千人。10年前と比べると10倍以上となった。国際的な大会が開かれたり、「世界の7大サイクリングコース」の一つとして外国メディアに紹介されたりしたことが背景にあるようだ。

尾道市は来年、「銀の道」をテーマに3年連続の日本遺産認定を目指す。世界遺産・石見銀山（島根県大田市）から中国山地を越えて銀が運ばれた「銀山街道」の魅力的なストーリーづくりを沿線の市町とともに進める。「尾道ブランド」を強化し、さらに多くの観光客を呼び込むねらいだ。（北村哲朗）

文化庁から認定された。日本遺産は、遺跡や祭りなど有形・無形の文化財を組み合わせた「ストーリー」や、文化財を生かした地域振興の仕組みが整っているかどうかを基準に選ばれる。2年連続の認定は全国で尾道市だけだ。

もっとわかる、もっと役立つ新聞へ

朝日新聞
DIGITAL



詳しくは [朝日新聞デジタル 総合ガイド](#)へ

<http://www.asahi.com/info/>

朝日新聞デジタル

檢 索

朝日新聞デジタル お問い合わせ専用フリーダイヤル

 **0120-383-636**

受付時間 9:00～21:00(月～金)、9:00～18:00(土)、
日・祝日はお休みさせていただきます。

※掲載している画面はすべてイメージです。

Business Information

ビジネスインフォメーション



読者プレゼント

左記マークの入っている各社商品を、
ビジネス朝日読者へプレゼント!!

ハガキまたは、インターネットにて、住所・電話・氏名・年齢・職業・ご希望商品、ビジネス朝日へのご感想・ご意見を明記のうえ、右記までご応募ください。

【応募締切】平成28年7月31日(必着)

【ハガキの送り先】〒730-0013 広島市中区八丁堀11-28 広島朝日広告社「BA朝日事務局読者プレゼント」係

【インターネット】インフォ広島

検索

「ザ・広島ブランド」に認定された、
お好み村専用ミツワお好みソース

今年で創業100周年を迎えたサンフーズ株式会社(広島市南区)は、お好み焼きソースなどの調味料を製造・販売する老舗。お好み村専用ソースに認定された「ミツワお好みソース」は、同社の看板商品として知られている。酸味と甘みのバランスがとれたトルコ産のトマトや、国産リンゴ、厳選された香辛料を配合し、甘すぎずコクがある味となっている。カプサイシンの味を上品にミックスした激辛ソースや、コクはそのままにすっきりと仕上げた焼そばソースなど、個性的なソースがそろっており、自宅用だけでなくお中元にも選ばれている。



サンフーズ株式会社 ☎(082)250-2511

サンフーズ 検索



ミツワソース
3本セット
5名様

コーヒーとスムージーの店
「パーラー エイコーンズ」オープン

自家焙煎コーヒー豆と、旬の果物を使ったスムージーが人気のエイコーンズ(三次市)。5月23日、コーヒーとスムージーの専門店「パーラー エイコーンズ」を新規開店した。バナナ、イチゴ、大崎上島レモン、三良坂ピオーネなど、季節の果物を使ったスムージーは、これからの季節の人気メニュー。三次市および安芸高田市で栽培された旬の野菜と果物をブレンドした「ヘルシースムージー」や、栄養価が高い食品を含んだ「スーパースムージー」は健康志向の高い女性に喜ばれている。原爆ドームの近くという、立地のよさも特徴だ。



パーラー エイコーンズ ☎090-4807-3573

パーラー エイコーンズ 検索



500円分
商品引換券
10名様

FUKUNARY SHOP 1st
ANNIVERSARYイベント はちます商店開催

五感に響くアパレル・雑貨を提供することで、新しいライフスタイルを提案する、広島発のファクトリーブランド「FUKUNARY」。「FUKUNARY SHOP」の1周年を記念し、ショップ隣接のガレージ(広島市安佐南区西原)にて8月6日(土)～8日(月)に「はちます商店」を開催する。雑貨、彫金、ジュエリー、レザーなど、広島県内で活動するクリエイターが出店。飲食枠もあり、セレクトショップのような雰囲気味わえる。1日8ブース、3日間で約20作家が出店予定。詳細はホームページにて随時公開する。



今回が初の試みで、
計画も進行中だ。
地域イベントとして定期開催する

八橋装院 FUKUNARY ☎(082)874-1330

八橋装院 FUKUNARY 検索



ball's material
限定ポーチ
6名様

1970年代を再発見
懐かしの玩具が並ぶ「70'sセブンティーズ」

1970年代、子どもの玩具といえばミニカーやソフトビニール製の人形が王道だった。「ソフビ」と呼ばれるチャーミー人形やかいじゅう、ミニカーが所狭しとならぶ「70's」は、「わくわく再発見」をテーマに、玩具を販売している。「1970年代を象徴するチャーミー人形やかわいいかいじゅうは、インテリアとしても人気。ヨーロッパでも注目されるほど、最先端の玩具です。下町の職人さんが一つ一つ手作業で仕上げるメイドインジャパンのよさを、手に取って感じてください」と道岡浩二店長。通信販売や出張買取にも対応している。



70'sセブンティーズ ☎(082)961-6631

70s 玩具 検索



ソフビ
動物人形
1名様

平成28年度秋巡業、
大相撲広島場所チケット発売中

10月29日(土)広島サンブラザ(広島市西区)にて、秋巡業大相撲広島場所が開催される。横綱、大関をはじめ幕内、十両全力士、行事、呼び出しまで総勢260名が登場。序二段から横綱までが、順に相撲をとる。最大の見所は横綱の土俵入りと幕内力士の取り組み。白鵬、日馬富士、鶴竜の3横綱のほか、横綱昇進間近の大関・稀勢の里の活躍にも期待したい。チケットは溜り席13,000円～、マス席40,000円～、アリーナ椅子席9,000円～ほかで、チケット販売センター、ローソン、ミニストップなどで発売中。



チケット販売センター ☎(082)532-1701

大相撲広島場所 検索



稀勢の里の
手形
1名様

プライベートビーチ併設。
サンシャインプールが今年もオープン

海水浴、ハイキング、スポーツ、オートキャンプ場など、1日では遊び尽くせないレジャー完備の、グリーンピアせとうち。「泊まれるレジャーランド」として、ファミリーやアクティブ派のカップルなどから、高い人気がある。7月16日(土)から9月4日(日)までは、サンシャインプールがオープン。全長20mのウォータースライダーや流れるプールなどがあり、隣接の「オレンジビーチ」では海水浴も可能だ。水深の浅い幼児用プールや桟敷席、更衣室も完備されているので、小さい子どものプールデビューにも選ばれている。



グリーンピアせとうち ☎(0823)84-6624

グリーンピアせとうち 検索



プール券
ペア5組様

子どもを更に輝かせる
子育て支援講演会を開催

現代社会を生きる子どもたちには、高いコミュニケーション能力が求められている。NPO法人スポーツクラブNICE理事長の岡本真氏は、コミュニケーションを学ぶ手段の一つとして、目と目を合わせて会話をしながら行う「ボール遊び」を提唱している。8月21日(日)10:00～12:00に、メルパルク広島(広島市中区)で開催する「子育て支援講演会」では、子どもの接し方や輝かせ方を提案する。講演会ではボールを使った楽しいコミュニケーションの実践もあるため、親子で参加したい。料金は1,000円、要申し込み。



NPO 法人スポーツクラブ NICE ☎080-6328-0247

スポーツクラブ NICE 検索



ペアチケット・
エコバッグ
3組様

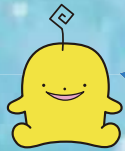
涼やかな森の中で
ゆったりくつろげるカフェ

道の駅さんわ182ステーションから約1.5kmの場所にある「cafe&めるへん工房森の花屋さん」(神石高原町井関6181-135)。コテージ型のメルヘンな雰囲気があふれる喫茶店には、かわいらしい雑貨や小物が飾られており、多くの女性客で賑わっている。一番人気なのは、新鮮な生のフルーツを紅茶の中に入れた「恋するホットフルーツティー」(2～3人前1,680円)。5～7種類の生のフルーツを入れたガラスポットを、アロマキャンドルで温めた紅茶は、「ここでしか飲めない」と人気。甘さを控えた手作りのシフォンケーキと合わせて楽しみたい。



cafe&めるへん工房森の花屋さん ☎(0847)85-3251

森の花屋さん 検索



7月のおすすめ番組!

夏はウキウキ♪ HOME

5チャンネル! 5ch

木曜ドラマ

はじめまして、 愛しています。

木曜 よる9時放送

【出演】尾野 真千子・江口 洋介
余 貴美子・藤 竜也 ほか



主演・尾野真千子 × 脚本・遊川和彦

ドラマの題材は「特別養子縁組」という日本で唯一、血の繋がらない他人同士が“本当の家族”として認められる実在の戸籍制度。夫婦役初共演の尾野真千子と江口洋介が、いまだかつてないホームドラマを送る!

刑事7人

水曜 よる9時放送

【出演】東山 紀之
高嶋 政宏・吉田 鋼太郎
北大路 欣也 ほか

NO IMAGE

東山紀之を中心に警視庁最強のスペシャリストチーム始動!!

昨年放送して人気を博した「刑事7人」が、よりハードに、よりプロフェッショナルにスケールアップ! 刑事十医師…個性的なエキスパート7人が、警視庁最強の「別動捜査隊」を編成。数々の超凶悪犯罪に立ち向かう!

木曜ミステリー

女たちの 特捜最前線

木曜 よる8時放送

【出演】高島 礼子・宮崎 美子
高畑 淳子 ほか

高島礼子が“総務の
おばさん”に!?

総務課・高島礼子×広報課・宮崎美子×食堂調理員・高畑淳子! 警察署内のアラフィフ熟年トリオが“警察食堂”で井戸端捜査会議! ホンモノの捜査本部とは別視点で事件を分析…解決につながる意外なヒントが!?



グ・ラ・メ!

～総理の料理番～

金曜 よる11時15分放送

【出演】剛力 彩芽・滝藤 賢一
高橋 一生・小日向 文世 ほか

総理大臣の料理番を
剛力彩芽が熱演!

70年ぶりに総理任命の「官邸料理人」が復活! 抜擢されたのは、25歳の女性シェフ。総理の食卓には、本格的なフランス料理から身近なB級創作料理まで多種多様なメニューがズラリ! 彼女のひと皿が日本を救う!



J HOME ステーション

月～金曜

夕方4時49分放送

【キャスター】榮 真樹・小嶋 沙耶香
大重 麻衣

毎日カープ情報! 暮らしに役立つ情報や、最新ニュースを早く! わかりやすく! あなたが知りたい「今」をお伝えします。



高校野球広島大会2016 特別番組

「夏詩 ～それぞれの球譜～」

7月31日(日) ひる12時～12時55分

今大会の名シーンと元高校球児のドキュメンタリー





招待券

ペア5名様

入場券をプレゼントします。
応募方法は4ページをご覧ください。

サザエさん生誕 70 年記念 よりぬき長谷川町子展



©長谷川町子美術館

ひろしまアートめぐり
ひろしま美術館 特別展
●会期：2016年7月9日(土)
～8月21日(日)
「サザエさん」第一巻(1947年)表紙

「サザエさん」は、終戦の翌年1946年に新聞連載が開始され、その後連載と休載を繰り返しながら74年まで長期連載された日本の国民的新聞漫画です。本展では、「サザエさん」の生誕70年の記念すべき年に、その作者である長谷川町子(1920～1992)の生涯と、知られざる豊かな創作世界を紹介する初の回顧展です。朝日新聞などで長期連載され、幅広い世代から今も愛され続ける4コマ漫画「サザエさん」から、よりすぐった100枚の原画をご紹介します。また、長谷川町子のデビュー前後のスケッチブックや初期作品、絵本作りなどの活動、週刊誌に連載した「エプロンおばさん」、「いじわ



「サザエさん」の「うちけり話」(1978年)表紙



るばあさん」といった痛快漫画、さらにはエッセイ風の漫画の「サザエさんうちあけ話」まで、貴重な作品の数々を展示します。見た人が笑顔になるユーモアあふれる卓越した画力にご注目ください。

ひろしま美術館

http://www.hiroshima-museum.jp

住所／広島市中区基町3-2 ☎(082)223-2530
開館時間／9:00～17:00(入館は16:30まで)
休館日／会期中無休
入館料／一般1,200円、高大生900円、小中生500円



デオエストクール

スメルハラスメントという言葉が浸透しつつある昨今、夏場の汗のニオイも課題です。消臭はもはや、エチケットの一つ。ビジネスパーソンの猛暑対策として、消臭インナーなどが求められています。

価格：デオエストクール消臭アンダーシャツ
V首(涼感) 3,061円



▶スピード消臭と強力な抗菌機能で足のニオイが気にならない消臭ビジネスソックス



強い味方となります。

年々暑くなる夏。暑さそのものもストレスですが、「汗のニオイ」も気になる。お客さまから指摘されるのではないかと、密かに悩んでいる人も少なくありません。今回はビジネスパーソンの夏場の不快感の解消に役立つ、消臭ウェアを紹介いたします。

「汗のニオイ」も気になる。お客さまから指摘されるのではないかと、密かに悩んでいる人も少なくありません。今回はビジネスパーソンの夏場の不快感の解消に役立つ、消臭ウェアを紹介いたします。

そごう広島店 (新館6F 紳士用品売場)

住所／広島市中区基町6-27
電話／(082)512-7709
営業時間／10:00～20:00



手軽にできちゃう

たちまちのクッキング



冷やし酸辣湯麺

監修／広島酔心調理製菓専門学校 レシピ・調理／森木 伸二(中国料理実習教員)

【材料】(1人分)

中華麺…1玉、オクラ(茹で)…1本、ながいも…40g
ミニトマト…2個、もずく酢(三杯酢)…1パック、ラー油…適量
調味料…鶏がらスープの素：小さじ1、水：150～200ml
調味料…しょうゆ：大さじ1、酢：大さじ1～2、
塩：少々、こしょう：適量

つるんといけちゃう冷やし麺。

酸辣湯麺(サンラータンメン)は酢の酸味、こしょうやラー油の辛みが混ざったスープ「酸辣湯」に麺を入れた中華料理です。今回は酸辣湯麺を冷製にアレンジ。夏バテ予防が期待できる野菜やもずく酢を使って「すっぱ辛い冷やし麺」に仕上げました。食欲不振になりがちな暑い時期にオススメの一品です。

【作り方】

- ①鶏がらスープを作り、冷ます。
- ②オクラ、ながいも、ミニトマトを1cm角に切る。
- ③器に①の鶏がらスープ、もずく酢、調味料のしょうゆ、酢を混ぜ合わせる。

- 塩で味を調えた後、こしょうを振りかける。
- ④中華麺を茹で、流水で冷ました後、③の器に入れて軽く混ぜる。
- ⑤器の中央に②の野菜を盛りつけ、お好みでラー油をかける。



広島酔心調理製菓専門学校
一般の方を対象にクッキングスタジオ料理教室を開催中!詳しくは学校ホームページをご覧ください。



Sushinオリジナル
レシピ掲載中

広島の情報発信基地

ビジネス朝日を読むなら、こちら! ➡

朝日新聞の無料お試し読み ご購入のお申し込みはこちらから

お電話でのお申し込みは

朝日が サンサン オハヨーサン
☎ 0120-33-0843

[受付時間/7:00～21:00]

webサイトからお申し込みは

https://33.asahi.com/ 朝日新聞 お試し 検索

携帯サイトからお申し込みは



月々購読料(朝刊):3,093円(税込)

※当該の朝日新聞販売所(ASA)よりお届けします。
※お届け開始は、お申し込みいただいてから2～3日後になります。



朝日新聞販売店グループ
広島県朝日会

朝日新聞広島総局



広島市中区鞆町11-5
アーバン鞆町1階
☎082-227-3457
営業時間/18:00~24:00
定休日/日・祝祭日

オススメのお店

広島と熊本をつなぐ味 馬肉料理の極みがここにある

バサシヤ

4月末にオープンした馬肉と球磨焼酎が愉しめる店「バサシヤ」。馬肉を身近に感じ、親しんでもらいたいとの思いから始めました。熊本から直送された馬肉は天下一品。馬刺しは一番美味しい状態で食べられるようにと、0℃-3度で提供します。一般的な赤身のほか、特上刺しや上刺しなど、極上の旨みが味わえます。

創作料理も豊富で、お店一押しの「西京味噌で作ったスジ煮込み」や、アバラまわりの肉を柔らかく焼いた「バラヒモ焼き」など、ここにしかない味が満載です。



色鮮やかな馬刺し盛り合わせ



馬肉料理のお供には球磨(くま)焼酎。球磨焼酎は熊本産の米焼酎の総称で、伝統的な蒸留方法で作るため、独特な香りと濃厚な味わいがあります。広島にいながら熊本を感じることのできる「バサシヤ」。本物の馬肉の美味しさに出会えます。(築道勇輔)

広島朝日創刊から、発行に携わらせていただいています。「オススメのお店」の原稿執筆や、各面の情報集め、読者プレゼントの当選者選定など、事務局として業務に勤(いそ)しんでいます。

お店の取材で感じるのが、広島味の魅力。広島には美味しい食材やお酒が豊富にあり、毎回新たな魅力に出会えます。店主の話や、口数の少ない人にも共通してあり、そのポイントを見逃さないことが大切です。お店の持つ魅力をうまく引き出し、皆さんの「オススメ」に加わるような記事を目指しています。

広島朝日創刊から、発行に携わらせていただいています。「オススメのお店」の原稿執筆や、各面の情報集め、読者プレゼントの当選者選定など、事務局として業務に勤(いそ)しんでいます。



オリコミ広告のポイント

- ①地域の情報をタイムリーにお知らせ ②印刷がキレイで、わかりやすい内容
③必要な情報を手元にとっておける ④最新の情報をスピーディーにお届けできる

御社の広告戦略に、折込広告・折込チラシをぜひご活用ください。



丸中 大明 (まるなか たいめい) 選手

1993年9月5日生まれ・22歳
170cm/60kg
宮城県出身
【一言メッセージ】
周囲は一流の選手ばかり。恵まれた環境でプレーできるのがうれしいです。先輩方からさまざまなことを吸収したいです。



一日も早く環境に慣れた理由を尋ねると「好きな女の子に振り向いてほしくて」とはにかみながら教えてくれた、丸中選手。東北高校、中央大学とソフトテニスの強豪校でプレーし、今年4月にNTT西日本に入社した期待の新人です。

丸中選手の強化ポイントとは、ストローク。学生時代に崩してしまったストロークを磨き直し、後衛プレーヤーとしての強化を図ります。先輩から学ぶこと

NTT 西日本ソフトテニス部

【今後参加する試合】
○第61回男子全日本実業団ソフトテニス選手権大会
開催日時：2016年7月30日(土)～31日(日)
開催場所：今治市営スポーツパークテニスコート
愛媛県今治市高橋ふれあいの丘1-2
全国から約140のチームが参加する、夏の実業団No.1決定戦です。皆様ご声援をよろしくお願いいたします。

問 NTT西日本広島ソフトテニスクラブ 検索

が多く、精神的にも肉体的にも充実感があるのだとか。ソフトテニスは、選手一人一人が感情を出し、コートと観客が一体となって盛り上がるのができます。丸中選手の、熱いプレーに注目しましょう。(中西真理)



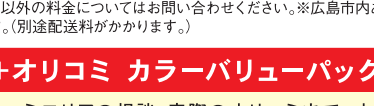
広島朝日広告社 築道 勇輔



あなたの「オススメ」
教えてください

2013年11月のビジネス朝日創刊から、発行に携わらせていただいています。「オススメのお店」の原稿執筆や、各面の情報集め、読者プレゼントの当選者選定など、事務局として業務に勤(いそ)しんでいます。

お店の取材で感じるのが、広島味の魅力。広島には美味しい食材やお酒が豊富にあり、毎回新たな魅力に出会えます。店主の話や、口数の少ない人にも共通してあり、そのポイントを見逃さないことが大切です。お店の持つ魅力をうまく引き出し、皆さんの「オススメ」に加わるような記事を目指しています。



■オリコミ料金(1枚あたり単価)

サイズ	単価
B4 新聞半ページ以下のも	3.00円
B3 新聞1ページ以下2つ折りのもの	4.90円
B2 新聞2ページ以下4つ折りのもの	9.00円
B全 新聞4ページ以下8つ折りのもの	14.00円

特殊もの

サイズ	単価
ハガキおよびハガキ大以下のもの	3.50円
厚手のもの	3.50円
変形のもの	3.50円
新聞半ページ以下2つ折り	6.00円
連合広告チラシ	各料金の5割増

※上記料金には消費税は含まれておりません。※広島県以外の料金についてはお問い合わせください。※広島市内あつかい以外は、別途料金が必要です。※中国新聞他、全紙取り扱います。(別途配送料がかかります。)

お得な〈チラシ制作+オリコミ カラーバリューパック〉

チラシのデザインから印刷、そしてオリコミエリアの相談、実際のオリコミまで、オリコミ広告に関する全ての作業を営業マンがフォローします。お気軽にお問い合わせください。

全国朝日オリコミグループ・全51社のネットワーク

AGC (株) 朝日オリコミ 広島

■本社 〒733-0833 広島市西区商工センター6丁目4-11
TEL (082) 501-2111 FAX (082) 501-2133
E-mail orikomi@hiroasa.jp

■呉営業所 〒737-0052 呉市東中央2丁目8-23
TEL (0823) 22-8131 FAX (0823) 21-4557

AGC (株) 朝日オリコミ 福山

■本社 〒721-0942 福山市引野町4丁目5-18
TEL (084) 945-7766 FAX (084) 945-8022

朝日オリコミ 広島 福山 検索

Bランチインタビュー
Branch interview

途上国も日本も元気に
中国地方から世界発信
企業の海外進出も支援

JICA(国際協力機構)中国所長

いけだ しゅういち
池田 修一さん (55歳)

〈プロフィール〉 山口県柳井市出身。筑波大大学院修了後、1985 年に国際協力事業団（現JICA）入団。タイ事務所長など4カ国、計13年間の海外勤務を経て、今年4月から現職。東京都内の自宅に妻と子ども3人を残し、JICA 中国がある東広島市に単身赴任中。



——JICAの役割は？

JICAは「途上国も日本も元気にする国際協力」を目指しています。途上国の発展には、ODA（政府開発援助）によるインフラの整備に加え、民間企業の育成が不可欠です。そのために ODA だけでなく、日本国内の民間企業による直接投資を促す必要がある。ODA もここ 10 年、民間の投資を促す触媒的な役割に変わってきました。

——地方拠点の役割は？

途上国の開発は、首都だけではなく国土全体がバランス良く開発されなければ持続的とは言えないと考えています。地方拠点は、東京以外の地域が有する技術やノウハウを活用して、途上国を支援する役割を果たしています。

地方の自治や教育、産業振興の現場を見てもらう研修にも力を入れ、JICA 中国では年間約 500 人、累計で

約 140 カ国から約 1 万 1 千人の研修員を受け入れています。地域おこしで有名な島根県海士町の教育現場を視察する研修も行う予定です。

——中国地方にとってのメリットはありますか。

途上国が抱える環境、医療などの問題を解決する技術をもつ中小企業の海外展開を支援する事業を 2012 年に始めました。例えば、トロムソ（尾道市）がタンザニアで、樹木の過剰伐採を防ぐため、薪の代替として、米のもみ殻から固形燃料を作る事業を立ち上げようとしています。

途上国が必要とする技術やノウハウを掘り起こして世界に発信し、中国地方の発展に寄与していきます。

——休日の過ごし方は？

城や古墳を巡るのが趣味です。日本酒も大好き。10月の酒まつりが楽しみです。

(聞き手・清水康志)

Wウーマンインタビュー
Woman interview

白壁の上下町で弁当店
築数十年の空き家改築
ママが集うカフェにも

HOMEキッチンオーナー

おおはた の え
大畑 乃愛さん (32歳)

〈プロフィール〉旧田奴郡（現府中市）上下町出身。広島市内の短期大学を卒業し、栄養士免許を取得。世羅町や三次市の老人ホーム、上下町の保育所の調理師などを経て今年4月、上下町上下の「白壁の道」にHOMEキッチンを開店。

——お店のことを教えてください。

弁当や総菜を作り、販売しています。から揚げやコロケが人気で、最近のご家族の集まりや地区のスポーツ大会向けにオードブルのご注文も多いです。月に1、2日ほどある「パンの日」も楽しみにしています。

——開店のきっかけは。

結婚して上下町に戻ったあと5年ほど、白壁まつりや上下ひなまつりなどで、同級生と出店を開いていました。売ったその場で、お客さんからすぐに反応が得られるのが楽しかった。出店や趣味のバンドもあって人間関係が広がり、そこで空き家があると聞いたんです。

空き家は白壁が立ち並ぶ商店街にあり、築数十年。元々入っていたスナックのカウンターやグラス、ボトルなどがそのままの状態で、これまで



見に来た人は引いてしまった
ようです。まずは店内を片付
け、それから改築して駐車ス
ペースを設けました。

雑誌に載っているカフェの中から、格子窓や紺色の壁など気に入ったものを取り入れ、店内で食事やコーヒーが楽しめるようテーブルや椅子も用意しました。

——人口減少が進む上下町で、どのようなお店にしたいですか。

一人暮らしのお年寄りも多く、配達を望む声が多いです。それから、町内では若いママさんが集まる場所が少ないんです。子どもの送迎で保育所などに集まるくらい。私自身も子育ての中で「息抜きで集まれる場所があったらいいな」と思っていました。せっかくカフェを参考にしたので、そんな場所にできたらいいですね。

(聞き手・橋本拓樹)

[illegible]