

ビジネス情報

mail メールでの情報提供は bj@e-chusen.com

October 2016

10/20

定価 480 YEN [本誌価格445円]
年間購読料13,000円(税別・送料込み)

24,800
7,800
2,000



■内科 ■外科 ■泌尿器科 ■整形外科
●人工透析治療 ●在宅療養支援病院(訪問診療)
山陽病院
福山市野上町2-8-2 tel (084) 923-1133



地元の求人情報が詰まっています

求人サイト!

スマホからは
バーコードで
簡単アクセス



仕事のサンテク

検索

(右から)
ガッツレンタカー 店長
三井 一代さん
ガッツ・ジャパン
小菅 広紀さん
ガッツレンタカー 店長
岩川 一照さん

社会人野球日本選手権
JFE西日本が11月2日に初戦

[備後圏時報]

「感謝祭」で市民らもてなす

〈盈進中・高〉

「地魚応援団」が設立

〈その名も「備後フィッシュ」〉

軽中心のガッツレンタカー

中四国1号店が福山にオープン

〈新連載〉広テレ!長さんのトーク、トーク、トーク

第1回ゲスト 枝広直幹福山市長

[巻頭特集]

市制100周年終え 次は福山城築城400年

市が保存活用計画を策定、民間も機運盛り上げへ活動

とび込みbook
ひんまる 50・60代からのイキイキな暮らし
〔介護学〕介護フリーマーケット
ぐらんふあーま
11月号

人材派遣・人材紹介
企業研修のご用命は
中国新聞グループの総合人材サービス会社
メイツ中国
福山 0120-98-2460

casa carina
カーサカリナ
SANKYO HOUSING
サンキョウハウジング 検索

ネジのマルビョウ
株式会社 丸 鉄
本社/福山市山手町5丁目29-3
TEL(084)952-2222
支店/鹿児島・福岡・広島 工場/那

いしおか医院
ISHIOKA ●内科●胃腸内科●放射線科
上部消化管内視鏡検査(胃カメラ)
下部消化管内視鏡検査(大腸カメラ)
福山市大門町3丁目19-14
Tel (084) 946-5100
<http://www.011.upp.so-net.ne.jp/ishioka/>

おokayama山陽高製菓科の3人

「スイーツ甲子園」でV2

保命酒や桃など特産を食材に

おokayama山陽高校（浅口市鴨方町六条院中二〇六九、原田一成校長）製菓科二年の三人が、高校生による菓子作りコンテスト「スイーツ甲子園」で全国優勝した。2011年にも同高が優勝しており、二度目の快挙となった。

挑戦した。



特産品を生かした「セトウチ キャドゥー」

スイーツ甲子園はキッチン用品などの貝印㈱が主催しており、今年で九回目。高校生が三人一チームでオリジナルケーキのレシピを作り、制限時間内に調理した物を審査員が食べて採点する。今回は全国六ブロックから四三九組が



優勝した(右から)中村さん、三鬼さん、二宮さん

山陽高は製菓科の二チームが書類審査を通過。このうち二年の中村遥香さん、二宮里奈さん、三鬼麻依さんのチーム「レーヴ」が8月のプロック予選を勝ち抜き、中四国代表として9月18日に東京・秋葉原で行われた決勝に進んだ。作品のケーキの名前は「S.E.T.O.U.C.H.I cadeau」。キャドゥーとはフランス語で「贈り物」の意。大会テーマ「わたしのまちの『新』名物」に沿って、三人の出身地の特産である瀬戸内レモンと岡山県産の桃をムースなどにしてケーキに挟み、生地に福山市産の保命酒を染み込ませた。直径約一八センチの土台には桃

とレモン、葉っぱなどをかたどったあめ細工を乗せ、マジパンで飾り付けた。「保命酒の風味を生かすとともに、大きめの果肉を入れて果実感を出し、軟らかくてサクサクに仕上げた」と三人。

予選では時間オーバーで減点されたため、決勝に向けてプロの指導を仰ぎながら改善を重ねた。リーダーの中村さんはあめ細工、ほかの二人はケーキと役割を分担し、決勝では一番早く作り終えた。審査員からは味に加えて絶妙な食感が高く評価されたという。「優勝できるとは思っていなかったのですが、まだ実感がわ

かない」と中村さん。副賞として本場パリ研修旅行をプレゼントされた。現地で名店の厨房を見学したり、市場を訪れる予定。

三人とも将来はパティシエ志望。「二年になると製菓衛生師国家試験のための勉強が始まる。合格目指して頑張りたい」と目を輝かせる。原田校長は「基礎の技術をしっかりと身に付け、周りのアドバイスを素直に聞いたことが結果につながった」と喜んでいる。11月26日のオープンスクールでは優勝作品の試食ができる。

問 0865・44・3100

豆徳本店が発売 「イカの照り焼き豆」

・ 豆菓子製造
・ 販売の徳永製菓㈱の直営店「豆徳本店」(福山市胡町)はこのほど、「イカの照り焼き豆」Ⅱ写真Ⅱを発売した。

そら豆にイカのパウダーと切りイカをたっぷり巻き、照り焼き風味に仕上げた。イカのうま味と甘辛いしょうゆが食欲をそそる。七〇グラム入りで三〇八円。



問 084・973・7222

売

物件募集中!!

まずは
お気軽に
お電話下さい。

☎(084)953-0015

無料相談

秘密厳守

無料査定

現金買取

宅建業/広島県知事(9)第5250号

株式会社 曙不動産

AKEBONO REAL ESTATE

〒721-0952 福山市曙町5-11-23

www.akebono-re.com