

Bj ビジネス情報

August 2020

8|20

ご希望に合わせた形でのお仕事相談・登録が可能です。
お気軽にお問い合わせください。

お電話	ご来社	オンライン

仕事のサテック Q 仕事のサテック zoom

■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

福山のコロナ感染拡大で クラスターの調査終える

【備後俯瞰】

佐波店を全面リニューアル

〈福山日産自動車〉

大阪大開発のフェースシールド

〈カスタムが製造〉

ヒボボタマス・ツリーケア・サービス
佐藤 万太郎さん

【企業ズームアップ】大田工房

東照宮五重塔の木製模型を制作

穴吹情報デザイン専門学校

「等身大の平和宣言」実施

【巻頭特集】

枝広市政2期目がスタート

福山が変わる4年、コロナ下でのかじ取りは

メールでの情報提供は
bj@e-chusen.com

定価 500 YEN
本体価格455円
年間購読料15,000円(税・送料別)

作業療法士・理学療法士
救急救命士・看護師

心 技 知

学校法人 福山医療学園
福山医療専門学校
0120-33-2980

株式会社 西日本政治経済研究機構

〒720-0034 福山市若松町 8-4
大和建設棟内
TEL.084-922-3090 FAX.084-925-3931

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/瀬

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/

このページでは、新製品のトピックやプレゼント、イベント情報などの最新情報をお届けします。

記事掲載をご希望の方はお気軽に☎084-957-0666中国ビジネス情報 編集部までお電話下さい。 ※内容により掲載をお断りする場合がございます。予めご了承ください。

グルメ

9月1日から炭火珈房ピトンで販売 「プレミアム炭火グアテマラ」 初摘み豆の爽やかな香りをどうぞ

レ・ユニオンコーヒー(株)(福山市春日町2-5-32、北山英司社長)が運営する「炭火珈房ピトン」は9月1日から、「プレミアム炭火グアテマラ アゾテア農園 SHB」を販売する。100g入りで税込み538円。10月末まで販売予定。

今年収穫された初摘みのグアテマラ。青リンゴやかんきつ系の爽やかな果実の香りが楽しめる。

同社が運営する「炭火珈房ピトン」南蔵王本店(同市南蔵王町5-16-19)、同蔵王店(同町5-18-34)、同曙店(同



市曙町5-12-16)で扱う。なお9月1日から、ピトン全店の喫茶コーナーでも味わえる。ポットサービス2杯分で税込み630円。

問い合わせ先☎084-943-6644

グルメ

胡町の豆徳本店 「かき醤油豆」を発売 かき醤油で香ばしく味付け

豆菓子製造・販売の徳永製菓(株)の直営店「豆徳本店」(福山市胡町4-21)はこのほど、8月の新商品「かき醤油豆」＝写真＝を発売した。

落花生にサクッとした生地を巻き、うま味たっぷりのかき醤油で香ばしく味付けした。見た目も味も、豆菓子の原点に戻ったような懐かしさを感じさせる仕上がりになっている。60g入りで270円。

また、おつまみに最適な新作も人気。ごま油の香りとピリツとした辛さが後を引く「韓国のり大豆」(50g351円)、マヨネーズのkokuyakaraの味が癖になる「いか丸」(60g324円)がある。価格はいずれも税込み。

問い合わせ先☎084-922-2710



グルメ

手作り菓子工房松浦本店 シャインマスカットの生ジュレはいかが? 暑い夏を涼しくおいしく



「手作り菓子工房松浦本店」(福山市春日町1-13-3)の、旬の果物をぜいたくに使った生ジュレが好評だ。

現在は沼隈産のシャインマスカットを使った生ジュレを販売中(1個300円)。上品な甘さで皮ごと食べられる

果実を、独自製法で作ったとろける生ジュレに閉じ込めた。見た目にも涼しく爽やかな一品だ。「暑い夏を、少しでも涼しく過ごしていただきたい。キンキンに冷やして召し上がれ」と松浦兼三代表。9月からはいちじくのジュレを販売予定。

同工房前の併設店舗で月一水曜(祝日は除く)の10—12時に販売するほか、JA福山市「ふくふく市」(同市千代田町)、道の駅アリストめまぐ(同市沼隈町)では土・日曜に数量限定で扱う。

問い合わせ先☎084-940-4338

トピック

向島町の万汐農園 8月下旬から日本イチジクもぎ取り体験 自然農法栽培で安心

万汐(まんちょう)農園が運営する「海辺のいちじく園」(尾道市向島町2134-1)は、8月下旬から10月末まで日本イチジクのもぎ取り体験を行う。環境に配慮した自然農法栽培で、家族連れにも好評だ。入園は無料だが、前日までに予約が必要。

もぎ取り価格は100gが150円。当日の成熟状況で、もぎ取り量を制限する場合がある。必ずマスクを着用し、帽子・長袖の上着・軍手またはビニル手袋を持参する。

イチジクの加工体験も毎日行う(要予約)。ジャム作りは材料費込み1800円(6人まで参加可能)、ジュース作りは1杯450円。イチジクの発送も行。営業時間は9時30分—16時で期間中は無休。



問い合わせ先☎090-1684-0818▽<http://www.mancho3.com>