

# TAKARAJIMA

# 高島

2011 夏号  
takarajima



Vol.1 隠岐の特産品  
名産品

隠岐の薬指へんろ

特集  
シリーズ づくりの現場  
Vol.3 研究・開発型企業として、  
自然との共存を目指す  
株式会社 日本海技術コンサルティング

特集  
シリーズ 隠岐の匠  
Vol.5 昔ながらの技術を現代に活かす。新しい「虫」を。  
農業に新しい「虫」を。  
高梨農園





## メロンの栽培①



5月から栽培が始まったメロン。8つあるビニールハウスのうち3つを使って栽培している。ハウス内にはミツバチの巣箱が置いてあり、これによって受粉させ

高梨農園の大きな特徴は、常に先を見越して新しい仕事（栽培）に取り組んでいることだ。実は高梨さんが隠岐にUターンした当時、レンコンがとても高いことに驚いたという。そこでまずレンコンの栽培を本格化



る。一度に栽培するのではなく、時期を少しずつずらして栽培し、数回にわけて出荷する。島根県では糖度14度以上という基準があるが、高梨農園では15度



以上のものしか出荷しない。高梨さんの「品質」に対するこだわりだ。このメロンは島根県が推奨する「エコロジー農産物（※3）」である。



させた。現在は年間約3トンを生産し、島内を中心に出荷。時期になると島外からお歳暮用としての注文も少なくない。年々生産量が増えている新しい特産品「藻塩米（※2）」については、平成15年から隠岐支庁農林局と栽培を開始。水で薄めるとはいえ稲に塩分散布という前例のない栽培方法であり、失敗のリスクも高かったが、無事に栽培に成功した。炊き上げたご飯は独特の粘りと甘みがあり、新たなブランド米としての可能性を充

分に秘めたものであった。その時の栽培データを基に、藻塩散布の時期、回数、濃度などの調整を繰り返し、着手から8年が経過した今でも品質（味）の向上に余念がない。またメロンやブルーベリー、レモンなど島内では珍しい作物も栽培。島外の生産者に指導を受けに出向いたり、隠岐で生産できる可能性のあるものは積極的に取り入れている。もちろんその全てが上手くいく訳ではないが、経験はノウハウやデータとして蓄積され、他者が参入するときには一歩先を行っていることになる。新しい分野（作物）に進出することで、他者に先駆けパイオニア的存在となる。これが高梨さんの経営戦略であり、成功の秘訣なのだ。



# 数年後を見据えた取り組みで、 農業に新しい風を。

Vol.5  
隠岐の匠

職人の技

隠岐の島町都万地区で農業を営む高梨好隆さん（58歳）は、隠岐全体で8名しかいないエコファーマー（※1）のひとりだ。高梨さんが農業を始められたのは、隠岐にリターンした昭和54年頃からで、かれこれ32年になる。現在の総作地面積は7・8ヘクタール（そのうち6・8ヘクタールが水田）で、これらをほとんどひとりで管理されているという。それは少しでも品質の高い農産物を作るために、ご自身の管理の行き届くぎりぎりの範囲である。

MITSUBISHI





修学旅行生の農業体験。この日はメロンの栽培について解説しながら参加してもらった。初めて農業の現場を見る子どもたちも少なくなく、貴重な体験となっただろう。



取材に伺ったのは、ちょうど田植えシーズンの真っただ中。基本的に一人で作業されるが、この日は1ターナー者のKさんがお手伝い兼勉強に来ていた。



## 高梨農園

高梨好隆さん

〒685-0104

隠岐郡隠岐の島町都万 2749-1

TEL.08512-6-2280

### <注 釈>

- ※1 エコファーマー…堆肥などで土づくりを行なった水田や畑で、化学肥料・農薬の使用量を島根県における標準的な使用量の7割以下（高梨農園では5割以下）に抑えて農産物を栽培する農業者で、県知事の認定を受けた個人または企業。
- ※2 藻塩米…隠岐産コシヒカリに、ある過程で藻塩を溶かした水溶液を散布して栽培した米。独特の粘りと甘みがでる。通常、精米した米は食味値が下がるが、高梨農園の藻塩米の場合は逆に上がるという。
- ※3 エコロジー農産物…エコファーマーが化学肥料・農薬の使用量を島根県における標準的な使用量の半分以下に抑えて栽培し、県知事の推奨を受けた農産物。認定されると推奨マークの貼付が許可される。

## (有)あずま家具住建センター シャディサラダ館西郷店

●住所 / 〒685-0016 隠岐の島町城北町 340

●電話 / **2-3265** ●FAX / **2-3266**

●e-mail : azuma@azumakag.com

**↓ 詳細** 初夏を満喫大作戦!!

※贈答品から雑貨までワクワクショッピングいかが？  
中元早期予約承り中です。

※家具で初夏の模様替え  
いかが？  
当店職人手作りの  
テーブル等品揃え中！  
相談にも応じます。



補聴器専門取扱店

Quality of Sound, Quality of Service  
リアネット補聴器

## 隠岐の島補聴器

●住所 / 〒685-0016 隠岐の島町城北町 340 (あずま家具となり)

●電話 / **2-6888** ●FAX / **2-6888**

「きこえ」のお悩みありませんか？

**↓ 詳細**

○相談、試聴は無料です。

○福祉制度もご利用できます。

★補聴器は、購入後も点検調整  
などが必要となる場合があり  
ますので、お買い求めは購入  
後も安心な地元の専門店で。







ブルーベリー

自宅やビニールハウスの周囲には、ブルーベリーの木が植わっている。種類によって実の生る時期が少しずつ違うので、全体として収穫期間が長い。10数年前、苗木20本の試験栽培からスタートした。



メロン栽培②

受粉したら葉っぱにその日付を書き込んで管理していく。メロンは一株にひとつだけ残して摘み取ってしまう。こうすることでひとつの花に栄養が集中し、そのぶん大きな実ができる。大きいもので3キログラムほどにもなる。

## 赤帽隠岐メッセンジャー

- 住所 / 〒 685-0006 隠岐の島町有木山崎 18
- 電話 / **2-0900** ●FAX / **2-0903**

**宅配荷物**

↓ 詳細

隠岐の島町内どこでも  
1個 **500円**  
(30 kg・160 サイズまで)

その他

- 引越作業はもちろん、大型家具、冷蔵庫等の移動、運搬。
- 買い物をしたけれど、自分で持って帰れないとき。(大きいものや、長尺もの、量の多いものなど)
- 家の片付け、ゴミ処分のお手伝いなど。



## ビッグボディー (株) 前川商会

- 住所 / 〒 685-0014 隠岐の島町西町名田ノ五、1-5
- 電話 / **2-0750** ●FAX / **2-9277**

中古車購入の新スタイル  
オートバンクシステム&オートオークション

↓ 詳細

欲しい!  
見つかる!  
買える!  
見つからない車は無い!!  
入札で落とす衝撃の85  
会場! 年間取引台数 445  
万台!!





松江市宍道町東来待に、同社が運営する「来待焼 だんだん工房」という体験型施設がある。「来待」とはもちろん来待地区特産の来待石のことで、隠岐の中でも石灯笼や古い家屋の屋根に棟押さえとして並べられているのを見る事ができる。その来待石を加工する際に出る粉は、これまで産業廃

棄物として処分するしかなかった。ちなみに石灯笼ひとつ作るのに、材料の70%が捨てられるという。これを再利用できないかと考えたのが、同社の安藤進一会長だ。平成12年頃から安藤会長が中心となって研究に取り組み、約4年を費やして加工しやすい粘土状に固める技術を開発。「来待石の焼成方法」と「来待石陶土及び陶器の製造方法」について、それぞれ特許を取得している。また製品の数々は鳥根県による「しまねグリーン製品(※)」の認定も受けた。だんだん工房

はこうしたエコ製品を使って気軽に陶芸や石彫り、植込等を体験することができ、施設で、同社の製品・技術のPRにも一役買っている。もともと加工しやすい石材なので、その特徴を受け継ぐ来待粘土は短時間で加工することが可能。体験で作った陶器も一週間程度で焼き上がるといって手軽さも魅力の一つとなっている。

そして現在、同社が力を注いでいる商品が、緑化基盤材「カルーイ君」だ。これは古紙を利用した無肥料土の代替品で、簡単に言えば古紙でできた植込用のシートである。軽くて運搬が容易であり、保水力が高く、また植物の根が付きやすい等の特徴を持つ。紙であるためカッターナイフ一本でも形状加工が可能で、比較的簡単かつ短時間で施工ができる。近年ではヒートアイランド現象など地球温暖化の抑制にビルの屋上緑化等が進んでいるが、「カルーイ君」を使用すれば特殊な施工の必要がなく、コストの大幅な削減も可能になるといふことだ。またこれも商品化されており、



そして現在、同社が力を注いでいる商品が、緑化基盤材「カルーイ君」だ。これは古紙を利用した無肥料土の代替品で、簡単に言えば古紙でできた植込用のシートである。軽くて運搬が容易であり、保水力が高く、また植物の根が付きやすい等の特徴を持つ。紙であるためカッターナイフ一本でも形状加工が可能で、比較的簡単かつ短時間で施工ができる。近年ではヒートアイランド現象など地球温暖化の抑制にビルの屋上緑化等が進んでいるが、「カルーイ君」を使用すれば特殊な施工の必要がなく、コストの大幅な削減も可能になるといふことだ。またこれも商品化されており、



## リフォーム 京見屋

●住所 / 〒 685-0014 隠岐の島町西町八尾の三、26  
●電話 / 2-1258 ●FAX / 2-6143

梅雨に入る前に冬物の男女スーツを点検してみて下さい。クリーニングで清潔にし、防虫剤を入れて、虫くいを防ぎましょう

↓ 詳細

- ・スーツ袖丈直し…2500円
- ・紳士ズボン腰直し…2000円より
- ・ファスナ取替え…2000円より
- ・学生ブリーフスカート丈直し…2500円より
- ・学生ズボンファスナ直し…1500円より

こっころパスポートで10% OFF



## 【小・中・高】学校制服の店 ニューライフ・京見屋

●住所 / 〒 685-0014 隠岐の島町西町八尾  
●電話 / 2-1258 ●FAX / 2-6143

今私達に出来る事から始めよう!!  
今年の夏は……クールビズで!

★衣替えの時期が来ました。冬服の傷みはありませんが、早めのお手入れをお勧めします。

↓ 詳細

学校の制服規定に適った制服を、お子様が在学中気持ちよく着用される様に責任を持ってお届けいたします。

☆皆様のご都合に合わせて何時でも採寸にお伺い致します。  
☆ご用命お待ちしております。

## エコ節電

取り扱い学校制服

- 隠岐高等学校
- 隠岐水産高校
- 隠岐の島町立各中学校
- 隠岐の島町立各小学校

しまね子育て応援パスポート  
(5% OFF)





モノづくりの現場

# 研究・開発型企業として、 自然との共存を目指す

株式会社日本海技術コンサルタンツ



昭和42年に「日本海開発工業所」として旧西郷町で設立し、同57年に松江市へ本社を移転。平成8年に現在の名称となった「株式会社日本海技術コンサルタンツ」。主に測量・地質調査等を手掛けている同社だが、早くから時代の流れを見据え、新規事業としてエコロジーの分野への進出を目指した。今回は同社のエコに対する取り組みを中心に紹介する。

## FISHING SHOP エビス堂

- 住所 / 〒 685-0014 隠岐の島町西町八尾の一、5-3
- 電話 / **2-6855**
- e-mail : ebisudo@mbr.nifty.com

楽しい釣りをサポートします。

営業時間：通常 AM10:00 ~ PM 8:00  
金・土のみ AM10:00 ~ PM 9:00



詳細

えがお絶えない明るいお店  
びっくいな魚を釣るために  
すてきな店主がアドバイス  
どうぞいつでもお気軽に  
うれしみんなのエビス堂。



## (株)日本海技術コンサルタンツ

### 隠岐支社

- 住所 / 〒 685-0025 隠岐の島町平中山五
- 電話 / **2-2040** ●FAX / **2-6430**
- URL / <http://www.nitec-ct.co.jp/>

技術と経験で隠岐を守る！



詳細

隠岐の島で日本海開発工業所として発足し、1996年に株式会社日本海技術コンサルタンツに生まれ変わりました。自然との共存を目指した測量・調査・設計・工事を行います。







### 主要業務

主要業務である測量・地質調査、設計、工事はもちろん、新工法の研究開発にも日々注力している。同社の技術力は、私たちの暮らしをしっかりと支えてくれている。



①施工前



②ブルーシート貼り



③敷設



④散水



⑤芝貼り



⑥完成



### アスファルト緑化

緑化基盤材「カルーイ君」の施工例。隠岐では西郷港のフェリーターミナルに導入されている。コンクリート等を壊さずに後から追加施工もできるため、比較的手軽に緑化することができる。作業性が高く施工時間が短いため、コスト削減にも効果的だ。

## 有限会社 オキカン

●住所 / 〒 685-0023 隠岐の島町西田曾久良 319-2

●電話 / **2-0296** ●FAX / **2-0742**

隠岐の環境を守り、次世代へ送る

### ↓ 詳細

オキカンは地域の環境を守り人にやさしい、美しいまちづくりを目指し、子どもたちに大切な隠岐を送り届けます。



## At Home Wedding.



●住所 / 〒 685-0027 隠岐郡隠岐の島町原田 1492-16

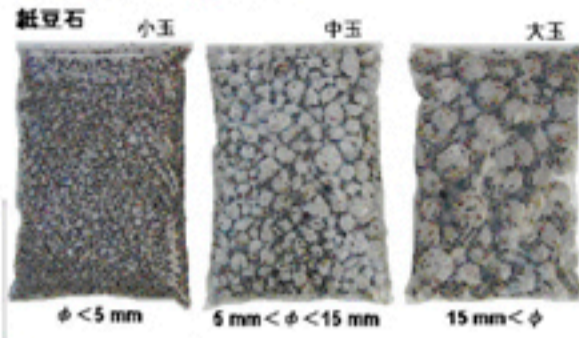
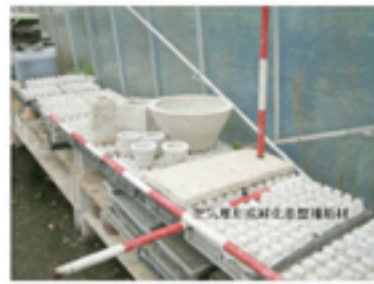
●電話 / **2-0372** ●FAX / **2-5040**

↓ 詳細 あなたの結婚をトータルサポートします

招待状・席札などの  
ペーパーアイテム  
引き出物・プチギフト・  
演出グッズ  
衣装・式場紹介 etc...  
ブライダルに関する疑問や  
質問どうぞお気軽にご相談下さい







### 紙豆石、古紙ポット

古紙の再資源化による商品。紙豆石は無肥料培地の代替品で、作業中の汚れや培地の飛散の心配がなく、移植などで簡単に作業が出来る。保水性・通気性・透水性に優れる。ポット類は記事中でも触れたように、最終的にはバクテリアなどに分解され土に戻る。

#### ■企業プロフィール■

設立 / 1967年4月(1986年に株日本海開発へ組織変更、1996年に現在の社名に)  
資本金 / 3,700万円  
代表者 / 代表取締役社長 中田昭彦  
従業員数 / 45名  
事業所 / 本社、隠岐支社、雲南営業所、大田営業所、浜田営業所、益田営業所  
諸施設 / テニスコート、バスケットコート、社員寮  
事業内容 / 測量、地質調査、工事・施工管理、研究・開発、他  
URL / <http://www.nitec-ct.co.jp/>  
E-mail / [nihonkai@nitec-ct.co.jp](mailto:nihonkai@nitec-ct.co.jp) (本社)  
[nisaigou@nitec-ct.co.jp](mailto:nisaigou@nitec-ct.co.jp) (隠岐支社)

関連事業 / 来待焼 だんだん工房  
URL / [http://www.nitec-ct.co.jp/dandan\\_kobo/](http://www.nitec-ct.co.jp/dandan_kobo/)  
E-mail / [dandank@my.izumo-net.ne.jp](mailto:dandank@my.izumo-net.ne.jp)

※ホームページについては、どちらも近日リニューアル予定

放っておいてもやがては分解し土に戻るエコ商品として、やはり「しまねグリーン製品」として認定を受けている。

(株)日本海技術コンサルタンツは主に測量、地質調査、設計、工事等を手掛ける会社である。近年では従来のグラウンドアンカー工法(斜面の地滑りを防止する工法)を改良した「ラッパ管工法」を実用化するなど、常に技術開発に取り組んでいる。しかし公共事業の減少を機に、新規事業を模索するなかで辿りついたのが、リサイクルやエコロジーといった循環型資源利用という分野だったというわけだ。今後、環境保全と自然との共存が重要視されていく社会情勢において、この取り組みは大きなアドバンテージとなるだろう。私たちが直接的に触れる機会の少ない分野のため気付きにくいですが、同社の技術力は、私たちの生活の中に息づいているのである。

#### <注 釈>

※しまねグリーン製品…廃棄物の発生抑制や再資源化を進め、資源循環型社会の形成と地球温暖化防止に貢献することと、環境に配慮した県産品の育成による県内産業の活性化を図るため平成16年度に創設された「しまねグリーン製品認定制度」によって認定された製品。

## 有限会社 笠岡商店

●住所 / 〒 685-0014 隠岐の島町西町八尾の一、48番地 33  
●電話 / 2-1536 ●FAX / 2-2915

家族みんながほっとする  
快適ガス生活。

↓ 詳細

ガスの炎で、安全・安心・便利な省エネキッチン! ガスの力で、パワフル給湯! LPガスは、地球の未来と家族のことを考えた暮らしを提案します。



●住所 / 〒 685-0013 隠岐の島町中町目貫の四、30-1  
●電話 / 2-0221 ●FAX / 2-0221

この夏は“エコ”で決まり!!  
ミセス・カジュアル特集!

移転創業  
10周年記念

SALE  
開催中





## 藻塩づくりの主な工程



①かん水（塩分を濃縮した濃い塩水）づくり用の鍋とアラメを煮詰める鍋に、それぞれ海水を満たして竈に火をくべる。（島）



②ある程度煮詰まると不要物の結晶が出来るので、アク等と一緒に取り除く。（八）



③アラメの鍋からアラメを取り除き、かん水を加えて水分が蒸発するまで煮詰める。（島）



④こし布に上げたり、または洗濯機の脱水機能を利用して残りの水分を切る。（八）



⑤最後に残った僅かな水分を熱で飛ばす。八幡さんは炭もしくは練炭を使って手作業で、隠岐の島づくり株では乾燥機を使う。乾燥したらパッケージに詰めて完成。（八）

※解説文末：（島）…隠岐の島づくり株、  
（八）…八幡氏での撮影を表しています。

藻塩は日本人にとってなじみ深いものであったようで、古くは万葉集にも記され、また広島から発掘された製塩土器の数々は、藻塩づくりに使われていたらしいと言われている。製法はいたってシンプルで、基本的には薪窯で海水と海藻を煮詰めて塩分を結晶させてつくる。海水のミネラルに海藻のヨード分、カリウム、カルシウム、マグネシウム等が加わり、栄

養分が豊富に含まれるのが特徴だ。また藻塩の特徴である茶色がかった色は、一緒に煮た海藻から出た色素によるもの。隠岐の藻塩はひとときわ色が濃いのが、これは原料の「アラメ」の色である。全国的に藻塩には「ホンダワラ」が使用されていることが多く、その色素はアラメに比べると溶け出しにくい。そのため仕上がりの色に大きな差が出るのだという。

一般的な調味料としての使用はもちろんだが、藻塩で味噌や漬け物を漬けると、味がまろやかになるとても美味しく仕上がりが、隠し味的にも使える。また最近では米の栽培や酒、菓子づくり等にも用いられるようになり、その用途は次第に広がりがつつある。ただしほとんどの生産者が個人であり、その製法からなかなか大量生産が難しいのも事実だ。1回の工程で

600リットル〜1トンの海水を使用するが、そこから採れる塩は20〜30キログラムとごくわずか。しかしそれだけに希少性は高い。時代に逆行するかもしれないが、安易に大量生産の方向に向かうのではなく、信頼できる商品をしつかりと丁寧に作っていくこと。隠岐の藻塩とは、そういう性格の商品だといえるだろう。

## 結婚式・披露宴等承ります。

式場をコーディネートして、あなただけの結婚式を…  
無料相談、承ります。お気軽にどうぞ。親族お披露目会、披露パーティー等もご相談ください。

詳細



●住所 / 〒 685-0015 隠岐の島町港町天神原  
●電話 / 2-0111 ●FAX / 2-0521  
●URL / <http://www.okiplaza.com/>

隠岐プラザホテル  
OKI PLAZA HOTEL

## アイランドホテルしまじ 料理処 魚鍋菜

●住所 / 〒 685-0015 隠岐の島町港町天神原 80 番地 22  
●電話 / 2-1569 ●FAX / 2-5896

3年ぶりにお昼の定食復活しました

詳細

平日のみ（土・日・祝休）  
11:30 ~ 13:00  
日替り昼定食  
¥600





隠岐の島産品

Vol.1

隠岐の特産品  
名産品

# 隠岐の藻塩づくり

隠岐・島後で「藻塩」が作られて  
いることをご存  
知の方は多いと  
思うが、そもそ  
も藻塩とは何だ  
ろうか。島後に  
5件ある生産者  
のうち、今回は  
2件で取材をさ  
せていただいた。



## 有限会社 海土物産

●住所 / 〒 684-0401 海士町宇受賀 10  
●電話 / 08514-2-0797 ●FAX / 08514-2-1588  
●URL / <http://www.amabussan.jp/> ●e-mail / [info@amabussan.jp](mailto:info@amabussan.jp)

海の美味しさがたっぷりつまった自慢の飛魚だし。  
お歳暮にもぴったりです。

↓ 詳細

日本海で獲れる飛魚（あご）と、出雲市の「井ゲタ醤油」さんのこだわり醤油をベースにつくった飛魚だしです。ご家庭ではもちろん、ご贈答品としても喜ばれる自慢の逸品です。ぜひ一度ご賞味ください。



## さざえ村

●住所 / 〒 685-0434 隠岐の島町中村 1541-3  
●電話 / 4-0611 ●FAX / 4-0612  
●e-mail : [sazaemura@herb.ocn.ne.jp](mailto:sazaemura@herb.ocn.ne.jp)

隠岐の島から  
…手いっぱい健康と幸せをどうぞ…

↓ 詳細

お食事～名物さざえ丼、さざえカレー他、年間営業（定休日：火曜日）加工品～藻塩仕込みの干物（アジ・カワハギ・キス他）あごだし・藻塩・島の魚のすり身等いつもあります。





# 隠岐の藻

**島** 後・久見地区で藻塩づくりに携わる八幡一正さん（63歳）は、生産者の中では最後発で、今年で4年目を迎えたところだ。最後発なりの差別化としてこだわっているのが、仕上がりの色合いである。この仕事を始めた際に海水とアラメの分量、煮詰める時間等を何パターンも試して辿り着いたのが、現在の八幡さんの藻塩の色である。使用する海水は久見地区のローソク島に近い海岸から汲み上げる。また徹底して不純物を取り除き、より品質の高い藻塩づくりに腐心している。



<連絡先>

八幡一正

隠岐郡隠岐の島町久見 305  
FAX/08512-5-2501  
携帯/090-8715-1184



煮上がる直前の塩は、まるであんこのようにも見える



塩のように見えるが、実は全くの不要物が結晶したもの。これを丁寧に取り除く



アラメを使った藻塩は、全国的にも珍しい



ローソク島近くの海岸で取水。海流の関係からか、ほとんど水は濁らない

## 有限会社 赤沼電工

- 住所 / 〒 685-0015 隠岐の島町港町塩口 84-111
- 電話 / **2-2016** ●FAX / **2-4629**
- URL / <http://www9.ocn.ne.jp/~akanuma/>
- e-mail : [akanuma@cronos.ocn.ne.jp](mailto:akanuma@cronos.ocn.ne.jp)

“明るく住みよい隠岐に” をモットーに

↓ 詳細

電気設備工事・消防設備工事の設計施工。全員の資格者でのプロ意識を持った電気設備工事会社。



## 有限会社 マエダ

- 住所 / 〒 685-0021 隠岐の島町岬町平岩の三、3番地 5
- 電話 / **2-3891**
- URL / <http://www.oki-maeda.com/>
- e-mail : [info@oki-maeda.com](mailto:info@oki-maeda.com)

パソコンサポート !!

↓ 詳細

インターネットの設定、ウィルス対策、ハードディスクの交換、メモリの増設など、パソコンの疑問は何でもお任せください。パソコン教室も好評開催中 !!





# 塩生産者 その①



左: 佐々木琢磨さん(28歳・工場長)  
中: 村上浩二さん(26歳)  
右: 齋藤生六さん(25歳)

<連絡先>

隠岐の島づくり株式会社

隠岐の島町中村 1541-3  
TEL/08512-4-0611  
FAX/08512-4-0612

**島** 後北部の景勝地、白鳥海岸。その近くの中村漁港で主に海産物の加工・販売を手掛けている「隠岐の島づくり株式会社」でも、藻塩づくりに力を入れている。海水は家庭排水が入り込んでいない伊後地区の海岸から汲み上げたものを使用。基本的に年中作業は可能だが、夏場になるとごだし作りやサザエの出荷など繁忙期となるため、比較的時間に余裕のある春先に集中して作業する。20代の若手スタッフが従事し、早朝から作業に取り組んでいる。



顧客の要望で試作した、藻塩を使わない天然塩



乾燥させた藻塩をふるいにかけ、ごみなどを取り除く



アラメを煮た鍋にかん水を移す。なかなかの体力仕事だ



伊後地区の家庭排水が入り込まない海岸で取水



**(有) 日本海商事**

●住所 / 〒 685-0005 隠岐の島町東郷宮尾 8 (旧島ノ湯荘跡)

●電話 / **2-2578**

**お荷物の全国発送承ります!**



詳細

- ・お世話になったあの人へ 笑顔の見える贈り物 私達に心を込めたお手伝いをさせていただきます
- ・大切に届けさせていただきます!!
- ・お電話1本で集荷に伺わせていただきます!



**自然散骨所 カズラ島**

●住所 / 〒 684-0400 海士町福井 847-1

●電話 / **08514-2-0642**

●http://www.kazurajima.jp/  
●e-mail: info@kazurajima.jp



詳細

海士町の諏訪湾入り口にある無人島「カズラ島」を自然散骨所としました。散骨所としては、その環境を考慮し、自主規制を行うという他に例をみない施設であります。





**50** 年以上の歴史を持つ隠岐の島町・栄町の老舗「有限会社おき精肉店」。直営店である「焼肉 勇花理（同町城北町）」は、20年に渡って美味しいお肉で島民の舌を楽しませていきます。松江市から車で10分程度、東出雲バイパスを降りてすぐの所にその2号店「東出雲店」がオープンしたのが平成19年12月のこと。新



興住宅地のファミリー層をターゲットに、隠岐生まれのブランド和牛を中心にしたりーズナブルなメニューを提供。安くて美味しい焼肉店として着実に人気を集

「おかげさまで東出雲店は今年の12月で5年目を迎えますが、まだまだこれからは踏ん張りどころ。この店を基本にして本土で多店舗展開していくのが夢なの

で、じっくりと腰を据えて取り組んでいきたいです」と、抱負を語ってくれた勇



めています。

この東出雲店を切り盛りしているのが、村上勇城専務（29歳）。父親である村上聖継（たかつぐ）社長と同じく、群馬県にある社団法人全国食肉専門学校に進学し精肉の専門知識を習得。京都の精肉店で5年間勤務の後、東出雲店オープンに向けて松江市内や京都の焼肉店でさらに修業を積み、経験と店舗経営のノウハウを身につけました。

「おかげさまで東出雲店は今年の12月で5年目を迎えますが、まだまだこれからは踏ん張りどころ。この店を基本にして本土で多店舗展開していくのが夢なの

## 有限会社 山本工務店

- 住所 / 〒 685-0004 隠岐の島町飯田ハケの前 31-6
- 電話 / **2-1292** ●FAX / **2-5723**
- e-mail : yonecapa845@yahoo.co.jp

高気密・高断熱＋オール電化の家  
基本坪単価 **32万円**～(本体工事費のみ)

↓ 詳細

新築・増改築からリフォームまで、住まいの事なら何でもお任せ下さい。御相談・御見積り随時受け付けております。お気軽にメール・お電話下さい。



## 一畑住設株式会社

- 住所 / 〒 685-0027 隠岐の島町原田 20-2
- 電話 / **2-1835** ●FAX / **2-1889**

オール電化リフォームの際は、

↓ 詳細

アルミサッシ、網戸  
京セラの太陽光発電  
システムキッチン・バス  
鋼管杭施工  
ガラス





# 隠岐

生まれ和牛を  
看板メニューに、  
本土で奮闘中。

只今  
営業中  
です



焼肉 勇花理 東出雲店  
有限会社おき精肉店専務：村上勇城さん  
〒699-0111  
島根県八束郡東出雲町意宇南1丁目6-7  
(山陰道東出雲IC北側)  
TEL.0852-61-5529 FAX.0852-61-5530  
営業時間 / 11:30 ~ 15:00、17:00 ~ 23:00  
公式ホームページ / <http://yuukari5529.jp/main.html>

## 株式会社 吉崎工務店

- 住所 / 〒 685-0005 隠岐の島町東郷亀尻 5 番地 1
- 電話 / **2-1574** ●FAX / **2-3567**

快適な生活空間の建設！

### ↓ 詳細

隠岐の気候風土に適した家づくりのため、地元の木材を利用する「隠岐の木で家をつくる運動」に参加しています。家づくりの事なら、お気軽に弊社へご相談下さい。



### 販売代理店

- 海士隠岐牛 ●隠岐生まれ潮風牛

### 焼肉 勇花理

城北店 住所 / 〒 685-0016 隠岐の島町城北町 243

営業 / PM 5 時 ~ PM 10 時 電話 / **2-3543**

東出雲店 住所 / 〒 699-0111 島根県八束郡東出雲町意宇南1丁目6-7

営業 / AM 11 時 30 分 ~ PM 3 時 PM 5 時 ~ PM 11 時

電話 / **0852-61-5529** FAX / **0852-61-5530**

### 有限会社 おき精肉店

住所 / 〒 685-0011 隠岐の島町栄町 592 番地

栄町本店

電話 / **2-0507**  
FAX / **2-1572**

城北店

電話 / **2-3543**

ピア店

電話 / **2-1543**



松江市末次本町にある小料理店「和房 阿古那」。オーナーは隠岐の島町今津地区出身の齋藤由美香さんです。高校を卒業してから松江の和食や創作フレンチのお店等で働いてきた齋藤さんは、30歳を目標に自分の店を持つという夢の実現に向けて、調理師免許はもちろん、野菜ソムリエや日本酒の利き酒師等の資格を取得し、昨年12月にこのお店をオープンしました。料理の一品一品には工夫が凝らして



あり、むしろ創作割烹と言ったほうがしっくりくるかも知れません。そんな料理を一層引き立てるのが、洒落た器の数々。陶器はカタログなどでは実際の色がわからないため、齋藤さんが



現物を確認して買い付けるのだそうです。また箸置きやちよっとしたお皿は、ご自身が焼かれたものも。二階のお座敷へ上がる階段の壁面には、これも齋藤さんがこしらえた隠岐4島のちぎり絵がはめ込まれています。お品書きは知人女性の旦那さんが和紙に手書きしたもの。店名の文字は齋藤さんのお父さんが書いたもので、それとは別に、店先に出している置き看板の文字は隠岐の島町の松田和久町長が書かれたものです（ちなみに店名の「阿古那」は、小野篁との悲話が伝わる阿古那

隠岐産の食材も使用した料理の数々。中でも板前の青山さんのオリジナルである「隠岐産さざえの茶碗蒸し」は、これを目当てに足を運ぶ常連さんもいるほどだとか。

姫が由来。帰省した際に今津地区の盆踊りの歌詞に書かれているのを知って、そこからとったそうです。こうして多くの人々の協力もあってスタートした「和房 阿古那」は、何ものにも代えがたい齋藤さんの宝物。オープンから間もないも関わらず、地元のお客様はもちろん、隠岐から足を運んでくれるお客様も多いそうです。「和房 阿古那」は料理を通じて隠岐の魅力を伝える、そんな気持ちで込められたお店なのです。



齋藤さん手作りのちぎり絵。後ろからライトアップされて、幻想的なイメージを醸し出しています。

2012年

## 名入れカレンダー 受け付け開始しました

★1年を通じて社名・店名をアピールできるカレンダーは、お客様とのコミュニケーションに欠かせないPRグッズです。壁掛けタイプから日めくり、卓上カレンダーなど豊富に取り扱っていますので、お気軽にご相談ください。

～オリジナルカレンダーも作成いたします！～

お問い合わせは… 印刷工房 南 まで

☎ 08512-2-3730

印刷工房 南

( 器部表装 ( 有 ) 内 )





Vol.8

# 隠岐人探訪記

隠岐人探訪記 番外編③島外で活躍する若者たち

左から板前の青山一久さん、店主の齋藤由美香さん、  
スタッフの上田知子さん・典与さんご姉妹、戸嶋さん。  
スタッフの3名は皆さん海士町出身です。



入口に置いてある看板の文字は、松田和久  
隠岐の島町長の書によるもの。来店の際は  
これを目印にしてください。

店主・齋藤由美香さん  
〒685-0043  
島根県松江市末次本町49-1  
TEL: 0852-255770  
営業時間 / 17:00 ~ 22:00

モダンな空間と和の風情が同居する、  
手作り感と器にこだわった小料理店。

和房 阿古那

|      |               |        |
|------|---------------|--------|
| ランチ  | 11:00 - 14:00 | 1,000円 |
| ディナー | 17:00 - 22:00 | 1,500円 |
| その他  |               |        |

本誌に広告を  
掲載しませんか



配布：島前・島後全域に新聞折込、その他  
発行：年4回発行（3・6・9・12月の中旬）  
掲載料：1回¥6,300～

詳細はお問い合わせください。  
印刷工房南 まで  
☎ 08512-2-3730

カラオケ (最新 DAM)

↓ 詳細

1時間 ○昼 1500円  
○夜 1800円



24時間年中無休営業

レンタルルーム とん吉

●住所 / 〒 685-0017 隠岐の島町下西  
●電話 / 2-7019 ●電話 / 2-4971





海藻やはっさくのお酒など変わり種も。ユニークな商品も多いです。



隠岐酒造株・高宮健二社長



隠岐の名物料理。日本酒が良く合います。



仕込みに使うのと同じ水。これと一緒にお酒を飲むと、翌日にアルコールが残りやすいという裏技があるとか。

毎年開かれるこの新酒発表会ですが、今年は隠岐ビューポートホテルを会場に、約116名の方々が参加しました。地元の酒屋さんや飲食業の皆さん、日本酒愛好家はもちろん、隠岐の美味しいお酒を味わおうと県職員等の方々が多数来場。バイ貝やばくだんおにぎりといった隠岐の名物を肴に、仕上がったばかりの新酒に舌鼓を打っていました。同じ醸造元のお酒と言っても、銘柄によって味に個性があるのが面白いところ。飲み比べてお気に入りを探したり、料理に合わせてお酒を変えてみると、皆さん思い思いに楽しんでいた様子でした。

※参加費の一部は、東日本大震災の義援金として寄附されました



会場の様子。この席で新たな交友関係が生まれることも多々あります。お酒は楽しく飲むのがいちばんですね。







モノづくりの現場

# 今年の新酒、できました。

## 隠岐酒造株式会社

本誌2010年冬号でお伝えした、隠岐酒造株の新酒の仕込みの様子。その時のお酒が出来上がり、去る4月27日（水）に「隠岐の新酒を楽しむ集い」が催されました。







美味しい米「神の舞」。島根県の代表的な品種のひとつです。



泥んこで大はしゃぎ。田植えは上手にできたかな？

わいらの酒を創る会／よいたんぽの会

お問い合わせ先

隠岐酒造株式会社内：わいらの酒を創る会事務局

(担当：毛利)

〒685-0027 隠岐郡隠岐の島町原田 174

TEL.08512-2-1111 FAX.08512-2-4585

E-mail:okishzou@mx.miracle.ne.jp



# 酒米の田植え

## が行なわれました。

わいらの酒を創る会 / よいたんぼの会



5

月8日(日)、自分たちの手で自分たちの地酒を創ることを目的とした同好会、「わいらの酒を創る会」(事務局・隠岐酒造(株内))の田植えが、隠岐の島町・城北町で行なわれました。この会では江戸時代に隠岐で醸造されていた日本酒の再現を目指して、有志が集まって酒造りに取り組んでいます。会員は田植え・稲刈り・仕込み等を体験することができ、翌年にはそのお米から出来上がった新酒がプレゼントされる特典もあります。この日は子どもたちも参加して、初めての田植えにおおはしゃぎしていました。いまから秋の稲刈りが待ち遠しいですね。



ここでも高宮社長のお姿発見



# 2011 ジェット便就航企画

## ■ 出発日

**7月15日(金) 発**  
2日間/3日間/4日間

**7月16日(土) 発**  
2日間/3日間

## ■ 募集人員

**80** 名様

## ■ 申込〆切

**6月30日(木)**

■ 添乗員  
同行しません。

# 初 大 便 阪

随岐⇄大阪 ジェット便往復  
+ 大阪指定ホテル泊(朝食付)  
**25,900円**  
~ **56,800円**

『ジェットクーポン』や『随岐の島町にぎわい商品券』のご利用でさらにお得!!

## ■ 旅行代金

## ■ 旅程

| 1泊2日 | 2泊3日 | 3泊4日 | スケジュール   | 食事             |
|------|------|------|--|----------------|
| ①    | ①    | ①    | 14:00集合/14:45 JAL-2332 15:30<br>随岐空港 → 大阪空港 (お客様各自ご負担) 大阪(泊) | 朝一<br>昼×<br>夕× |
| -    | ②    | ②    | ホテル (終日フリータイム) 大阪(泊)   | 朝◎<br>昼×<br>夕× |
| -    | -    | ③    | ホテル (終日フリータイム) 大阪(泊)   | 朝◎<br>昼×<br>夕× |
| ②    | ③    | ④    | 13:10 JAL-2331 14:00<br>ホテル(お客様各自ご負担) 大阪空港 → 随岐空港            | 朝◎<br>昼×<br>夕一 |

| 旅行期間  | 7/15(金)<br>~7/16(土)<br>1泊2日        | 7/15(金)<br>~7/17(日)<br>2泊3日        | 7/15(金)<br>~7/18(月)<br>3泊4日        | 7/16(土)<br>~7/17(日)<br>1泊2日        | 7/16(土)<br>~7/18(月)<br>2泊3日        |
|---|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| 大阪なんばワシントンホテルプラザ<br>[Tel: 06-6212-2555] 地下鉄日本橋駅より徒歩2分 | 1名/1室利用 25,900円<br>2名/1室利用 25,400円 | 1名/1室利用 34,400円<br>2名/1室利用 33,400円 | 1名/1室利用 43,500円<br>2名/1室利用 42,000円 | 1名/1室利用 27,900円<br>2名/1室利用 27,400円 | 1名/1室利用 37,500円<br>2名/1室利用 36,500円 |
| ホテルイルクオーレなんば<br>[Tel: 06-6647-1900] 空港行バス乗場より徒歩2分     | 1名/1室利用 27,900円<br>2名/1室利用 26,800円 | 1名/1室利用 38,500円<br>2名/1室利用 36,300円 | 1名/1室利用 49,700円<br>2名/1室利用 46,300円 | 1名/1室利用 30,000円<br>2名/1室利用 28,900円 | 1名/1室利用 41,600円<br>2名/1室利用 39,400円 |
| 大阪新阪急ホテル<br>[Tel: 06-6372-5101] JR大阪駅より徒歩2分           | 1・2名/1室利用 30,300円                  | 1・2名/1室利用 43,300円                  | 1・2名/1室利用 56,800円                  | 1・2名/1室利用 32,400円                  | 1・2名/1室利用 46,400円                  |

## 国内募集型企画旅行条件書(要約) ※お申し込みいただく前に必ずお読み下さい

■ 募集型企画旅行契約  
この旅行は、株式会社一畑トベルサービス(以下「当社」といふ)が企画・募集する旅行であり、この旅行に参加されるお客様は当社と募集型企画旅行契約を締結することになります。また、契約の内容(乗車、ホテル、本旅行の乗車、出発前にお渡しする随岐市観光案内冊子および随岐市観光募集型企画旅行契約の部)によります。

■ 旅行代金の支払  
(1) 旅行代金は旅行開始日の前日から起算して3か月前までにお支払いいただきます。14日前にお申し込みされた場合は申込み時に全額お支払いいただきます。

■ 取消料  
旅行契約の成立後、お客様のご都合で旅行を取り止める場合には、旅行代金に対してお一人につき次の利率で取消料がかかります。

| 取消日 | 旅行開始の前日から起算して3か月前まで | 前2週間まで   | 前1週間まで   | 前3日以内    | 旅行開始当日    |
|-----|---------------------|----------|----------|----------|-----------|
| 取消料 | 0円                  | 旅行代金の30% | 旅行代金の40% | 旅行代金の50% | 旅行代金の100% |

※オプショナルツアーも定額の取消料が別途適用されます。当社の定める申込み期間内に、お客様のご都合で出発日・利用便・宿泊ホテル等旅行中の一部を変更される場合にも取消料とみなし上記の取消料が適用されます。

■ 取消保証  
当社は、別途定める契約内容の重大な変更が生じた場合、旅行代金に一定の率を算じた変更補償金を無償でお支払い致します。詳しくは別途交付する旅行条件書(全文)にてご確認ください。

■ 旅行条件書  
この旅行条件書は、2011年4月1日を基準日としています。また、2011年4月1日現在の有効な運賃・時刻を基準として算出しております。

■ その他  
(1) お客様のご都合による航空便の変更・行程変更はできません。  
(2) 小人料金については、特に注意が深い場合は3歳以上12歳未満のお子様にご利用になります。  
(3) 旅館ホテル等において、お客様が健康・病弱・その他サービスを追加された場合、追加して消費税などの課税が課せられます。  
(4) 旅行代金には消費税・サービス料が含まれております。

お申し込みの際には「国内募集型企画旅行条件書(全文)」をお渡し致しますので事前にご確認の上お申し込み下さい。

個人情報の取扱いについて  
2005年4月1日より「個人情報保護法」が施行されました。お申し込みの際にお渡しする当社「募集型企画旅行条件書(全文)」に記載されている個人情報の取扱いについて必ずご確認ください。

## お問合せ・お申込は ☎ ☎ ☎

日帰りから世界の空まで  
**一畑トベルサービス**  
Travel 観光庁長官登録旅行業第597号・JATA正会員・IATA公認代理店

**隠岐営業所**  
総合旅行業務 取組管理者 若林利徳

TEL ☎ (08512) 2-1971

受付時間 ⌚ 月曜-土曜 9:00~17:30  
日曜 定休日

協力 隠岐空港利用促進協議会



JET機で行く

おもいっきり 伊丹空港発・羽田空港発

# 隠岐の島

大人お一人様

2泊3日

伊丹空港発

37,800円  
～ 54,800円

羽田空港発

64,800円  
～ 85,800円



- ・お申込み … 出発日の21日前まで承ります。
- ・募集人数 … 各出発日 15名 (催行最少人数 大人5名)
- ・旅程

伊丹発1日目 集合/伊丹空港⇒隠岐空港 到着後はフリータイム 各ホテル  
 羽田発1日目 集合/羽田空港⇒伊丹空港⇒隠岐空港 到着後はフリータイム 各ホテル  
 2日目 終日フリータイム  
 伊丹着3日目 ホテル 出発までフリータイム 集合/隠岐空港⇒伊丹空港/解散  
 羽田着3日目 ホテル 出発までフリータイム 集合/隠岐空港⇒伊丹空港⇒羽田空港/解散

- ・旅行代金に含まれるもの
  - ①往復航空運賃 (包括旅行割引運賃)
  - ②宿泊代 (2泊/ホテルによっては差額が発生します)、食事代 (2夕食2朝食)、消費税
  - ③旅行傷害保険
- ※ レンタカー、観光タクシー等のオプションについてはお問い合わせください。

- ・参加のお客様へ
  - 1) 当旅行商品は添乗員が同行いたしませんので、運送・宿泊等の旅行サービスの受領手続きはお客様ご自身で行っていただきます。
  - 2) 隠岐空港は島後地区にあります。島前地区 (西ノ島、海士、知夫) でのご宿泊をご希望のお客様は、フェリー又は高速船での移動 (お客様負担) が必要になります。

詳しくは

一畑トラベルサービス

TEL(0851)21-21457  
mail:okiap@travel.ichibata.co.jp  
までお問い合わせください。

「隠岐の島町ホームページ」

から「隠岐空港利用促進協議会」へアクセスし、ツアーチラシをご覧ください。

| 日     | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|-------|----|----|----|----|----|----|
|       |    |    |    |    | 1  | 2  |
| 3     | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| 10    | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|       |    |    |    |    | -  | ○  |
| 17    | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| -     | -  | ○  | -  | -  | -  | ○  |
| 24/31 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| -     | -  | ○  | -  | -  | ○  | ○  |

| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
|    | -  | ○  | -  | -  | ○  | ○  |
| 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |
| -  | -  | ○  | -  | -  | -  | -  |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| ○  | -  | ○  | -  | -  | ○  | ○  |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| -  | -  | ○  | -  | -  | ○  | -  |
| 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |    |
| -  |    |    |    |    |    |    |

※○印がツアー設定日です。

隠岐の島町

検索







# ファーム みなみ 圃場便り

## ●まんばめえめえらんど



3月は羊のベビーラッシュ  
毛刈り体験も実施しました

ゴールデンウィーク真っただ中の5月4日、「まんばめえめえらんど（隠岐の島町山田）」にて、子どもたちを招いて羊の毛刈り体験を実施しました。現在、めえめえらんどには雄1頭、雌3頭、そして春先に生まれたその子羊たち5頭が暮らしています。本当は4月中に刈っておくと次の冬に丁度よい長さになるのですが、今年は少し寒かったせいもあって、この時期にずれてしまいました。

羊が暴れないようにしっかりと押さえこんだら、まずは大人がバリカンで大きく刈り込みます。ハサミが入れやすくなったところで子どもたちへバトントッチ。本物の羊は見るのも触るのも初めて。ましてや毛刈りなんて…と思いきや、なかなか見事な手つきで上手に刈っていました。おかげで羊たちは涼しげな姿になり、夏に向けて無事に衣替えが済みました。

ファームみなみでは、このように今後も皆さんが参加できるミニイベントを開催していきます。ご興味を持たれた方は、ぜひご連絡ください。





休耕田も再生しました



山田地区の畑にて。寒い時期から肥料をまいて、春に備えます



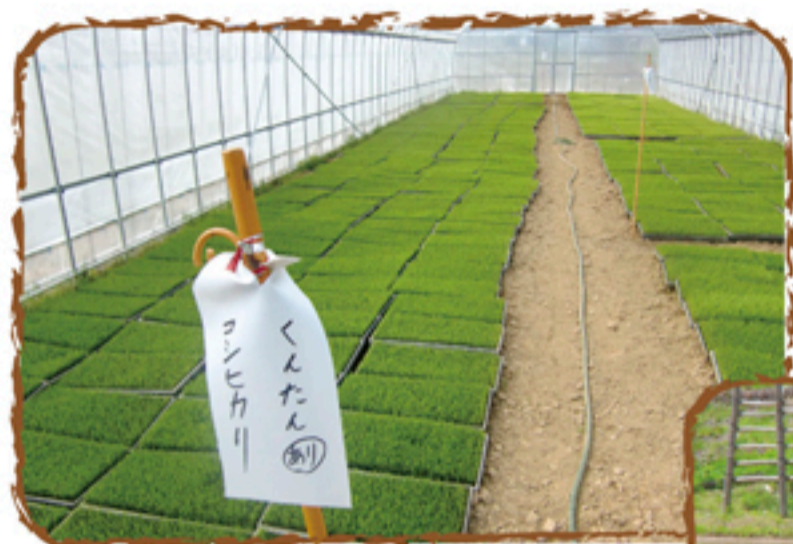
## 夏 季 の 作 業 予 定

- 6月 柿の木防虫剤散布、草刈り、大豆種蒔き
- 7月 梅の収穫、白小豆種蒔き、草刈り
- 8月 一斉防除、そば種まき、草刈り
- 9月 草刈り、稲刈り



# ● 田植え・畑

発芽したばかりの稲はもやしのよう  
です。これをハウスに移して成長さ  
せると、鮮やかな緑色になります



皆市の田んぼでは酒米  
「山田錦」を栽培







## 23年度ファームみなみ会員募集

年会費1万円 申し込み先 勝部表装(有) TEL08512-2-7272 FAX2-4158



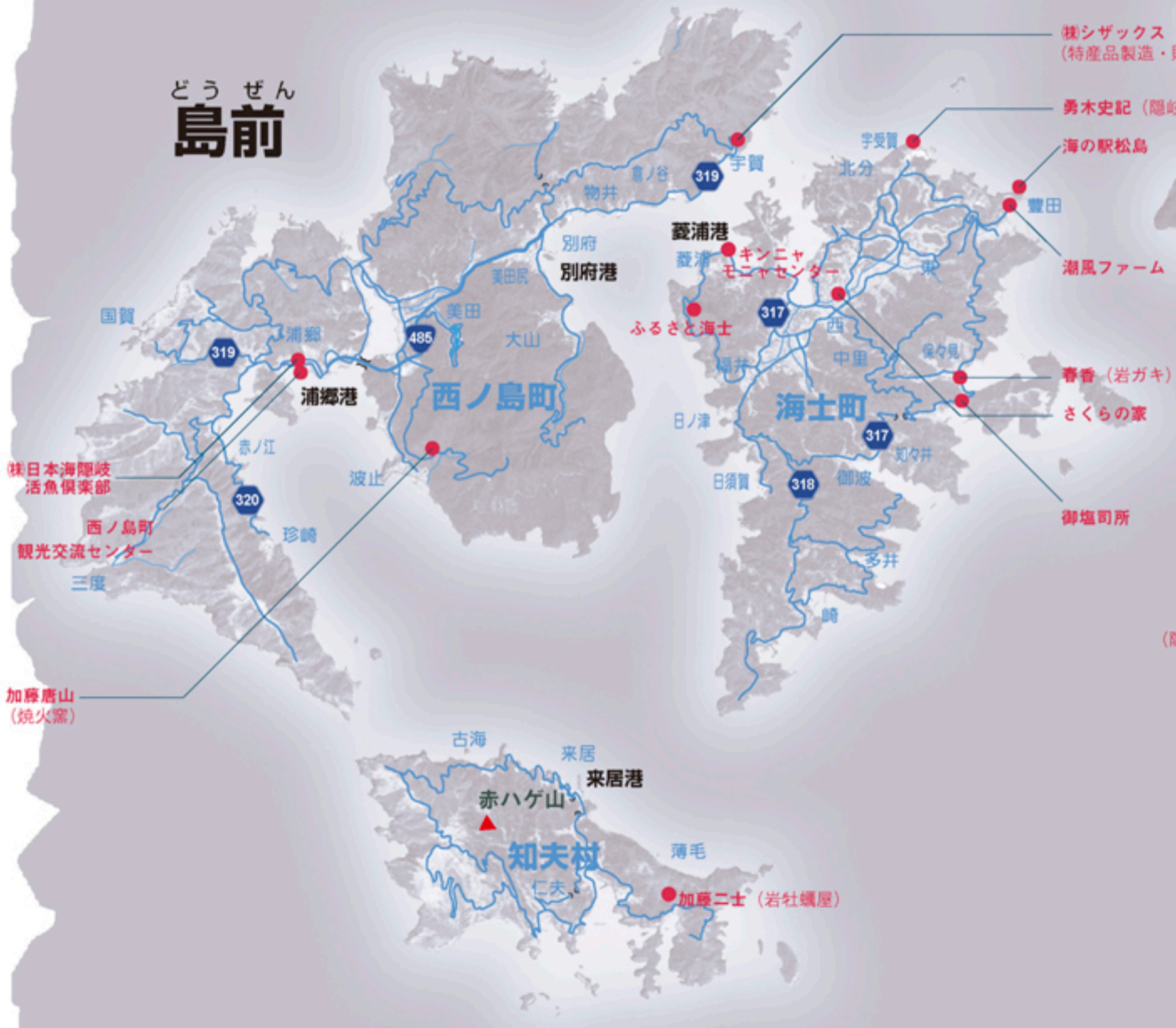
## ●柿の木の接木



すだれ干し柿で有名な東出雲上意東から富士本・森広両氏を再びお迎えし、山田地区の森岡さんの柿山で1月の剪定に引き続き、接木の指導をして頂きました



# どうぜん 島前



様シザックス  
(特産品製造・販)

勇木史記 (隠岐)

海の駅松島

豊田

潮風ファーム

春香 (岩ガキ)

さくらの家

御塩司所

日本海隠岐  
活魚倶楽部

西ノ島町  
観光交流センター

加藤唐山  
(焼火窯)

ふるさと海士

キンニャ  
モニャセンター

加藤二士 (岩牡蠣屋)



# どうご 島後







# 技術と知識のコンサルティングパートナー

インテリア・内装のあらゆるご相談をお待ちしております。  
高い技術力と、豊富な経験で培った匠の技で対応いたします。

- ふすま新調
- ふすま張り替え
- 障子張り替え

- バリアフリー  
手すり取り付け
- 木目調タイル  
シート貼り
- システムキッチン工事

- 飛散防止  
ガラスフィルム
- 住宅用テント
- 店舗用テント

- クロス張り替え
- けいそう壁  
リフォーム

- カーペット張り替え
- オーダーカーテン  
取り付け
- フローリング工事

- ブラインド  
ロールスクリーン
- アコーディオン  
カーテン



住まい  
の  
お  
悩  
み  
何  
で  
も  
相  
談  
し  
て  
ま  
す

新しい生活がここから始まります。

リフォームは、お客様の大切な財産である住まいと、ご家族様の豊かな生活を守る重要な工事です。住み慣れた我が家を大事に長く住み続ける為に、又リフォームをする事で生活に新しい風を吹き込み、家族の笑顔を作りだすことができます。

## 室内工事全般

何でもご相談・お任せ下さい。

## 勝部表装有限会社

TEL08512-2-3065 FAX08512-2-4158  
E-mail:katsube-3318@alto.ocn.ne.jp

看板広告プリントの

Sign 工房MINAMI &

印刷の

印刷工房南

- Tシャツプリント (直・熱転写) ●タオル・手ぬぐいプリント
- 看板 (店舗看板・工事看板) ●彫刻加工 (表札等 金属、木製品)
- のぼり・横断幕 (イベントPR用等) ●カッティング文字 (船名・車輦文字等)
- シール (商品シール・マグネットシール)

- チラシ・ポスター・チケット ●パンフレット・カタログ・冊子
- カレンダー (オリジナル・名入れ) ●伝票・名刺・ゴム印・封筒
- 年賀状・忌明け状その他各種印刷物 ●チケット・スタンプカード