

限りある資源を有効活用

有限会社 高見商店

代 表 者 代表取締役 高見 治
住 所 海士江町 2675-1
電 話 32-4753
事業内容 からし蓮根の製造販売、カット野菜



工場外観



食品残渣を堆肥化



分別の勉強会に参加

高見商店は1956年に創業し、熊本の郷土料理のからし蓮根を、サービスエリアや駅、空港などで販売しています。また、カット野菜事業では、病院や弁当工場、コンビニエンスストア、食品メーカーなどに卸しています。

限りある資源を有効活用できるように、製造時にやる野菜の端材の発生抑制や食品残渣の堆肥化に加え、プラスチックごみを分別し、リサイクルすることなどに取り組んでいます。また、4年前に新工場を設立し、省エネ設備を導入。今後は自然エネルギーの活用も視野にいらしています。さらに、パート従業員を中心にフレックスタイムを導入し、それぞれの時間にあった働きやすい職場環境づくりにも努めています。



やつしろ知っ 得 クイズ

問合せ

秘書広報課 ☎ 33-4101

毎月のクイズの答えを覚えていくと、八代博士になれるかも。Let's チャレンジ♪

Q1 ちくわに穴が開いているのはなぜでしょうか？

1. 食感をよくするため
2. 穴に具材を入れるため
3. ちくわは棒に巻き付け、作るため



Q2 日奈久ちくわが食べられるようになったのはいつ頃でしょうか？

1. 明治 16 年
2. 昭和 16 年
3. 平成 16 年

Q3 ちくわの名前の由来は何でしょうか？

1. 竹にくるくる巻いて作るから
2. ちくわの切り口が竹の輪に似ているから
3. 原料の魚の名前がちくわだから

このクイズは、7月9日～11日まで秘書広報課に職場体験に来てくれた第八中学校 吉川翔喜さんが作成しました。

ちくわの穴にきゅうりやチーズ、ポテトサラダなどを詰め、味の変化を楽しむことができます。

A1

明治16年、岩崎和兵衛が当時にちくわを考案したとされています。

A2

ちくわの切り口が竹の輪に似ているから

A3