2014.3.20. ウサミ木工株式会社 発行

十勝テーブル工房
TOKACHI TABLE ATELIER

〒080-2459 北海道帯広市西19条北1丁目5-16
Tel.(0155)33-2590(代表) Fax.(0155)33-3965
Mail stuff@usami-mokkou.com
Homepage http://www.usami-mokkou.com/

USAMI MOKKOU Co.,Ltd.
5-16 north1 west19 obihiro city,HOKKAIDO
Tel.0155-33-2590 www.usami-mokkou.com/

show room & cafe chercher
1-9 south12 west9 obihiro city,HOKKAIDO
Tel.0155-26-7278

『十勝テーブル工房』では今では希少となった道産材のフェアウッド※を使用し、
創業80年以上かけ培ってきた技で材料選び、天板の板取りや研磨塗装まで
丁寧にお客様の理想を形にしていきます。

※フェアウッド:『顔の見える木材』とも呼ばれ、地域の人たちが自ら適切に森林管理している木材

jfa 安全＋環境 国産家具 日本家具産業振興会認定
事業者認定
されています

安心・安全の品質で、あなただけの
オリジナルテーブルをお創りします

スタッフの出張報告 **staff book**

工場長 藤川 敦広
Atsuhiro Fujikawa

第373回北海道産銘木市 旭川会場にて

初めて銘木市へ行ってきました。
総材積 4000 立方以上もの出品された丸太たちをこの目で見て想像以上の量と迫力に驚き、良質な丸太を見てはロマンを感じ、その反面限りある資源を大切にしなくてはと改めて考える出張でした。

京の食文化 Vol.1

テーマ **おばんざい**

番菜（関西（主に京都））　**惣菜**（関東（北海道も同じ））

おばんざいは京言葉で「お番菜」と書きます。番は番茶・番傘等に使われているように、常のものを表していて、**常の惣菜＝常のおかず**という意味になります。京都は内陸のため魚介類は干物や塩魚を中心に流通していました。一方、京野菜は 1 年中出まわっていて、特に冬期に収穫される大根や蕪他の根菜類を薄味で鰹節・昆布・椎茸などの旨みをつけた煮物が、主たる家庭料理でした。現在、京都の小料理店では『おばんざい』と表示していなくても、伝統的な家庭料理が提供されていることが多くあります。