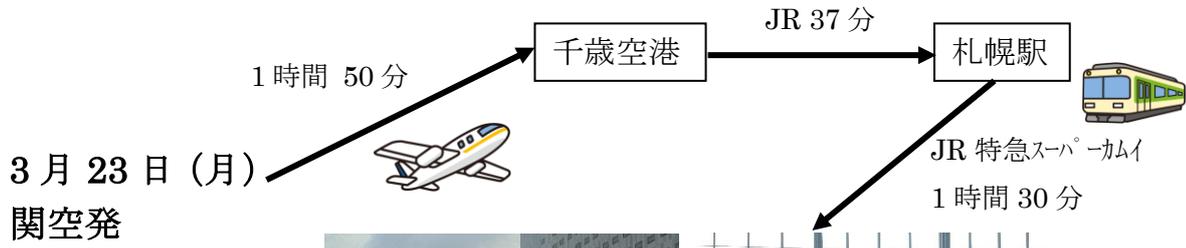


今回は、旭川、札幌 3 日間の旅です。



新装した JR 旭川駅を下車



大型ショッピングセンター (旭川駅直結)

### 鮮魚売場



自家製漬魚コーナー

自家製干物コーナー



売場と作業場



作業場に設置の  
GSK 製 KF-1000



ホッケを乾燥中

3月24日(火)

旭川発 → 札幌駅 → 北海道大学へ



キャンパス内

クラーク博士銅像

札幌駅 地下鉄 → 麻生駅で下車 大型スーパーマーケットに立ち寄る。  
現在、鮮魚部では店内の干物加工品が大人気になっており、  
当社の KF-1000 は、売場からよく見える作業場に設置。



作業場に KF-1000 設置



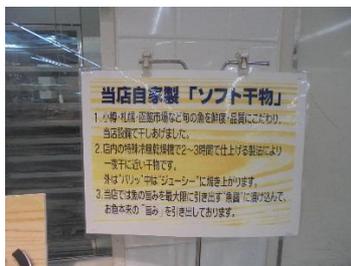
いずれもトレイパック  
で販売



干物製造中



売場からもよく見える  
KF-1000



POP でソフト干物を紹介

### 3月25日（水）

ホテルを出発 → 札幌駅 大丸 B1F のほっぺタウン売場へ。

3月4日からテナントとして入店した鮭で有名な丸亀のコーナーに立ち寄る。

北海道で一番売れる場所への入店は、長年の悲願であったと若月社長。

ここに陳列のシャケの切身の各種干物は、

円山の本店にある当社製品 **KF-2000** で製造されたものが陳列されており、

中でも地元サバのフィレは、大人気との事でした。

当社製品を使つての感想は、身と皮の間の肉質が実に旨く、

このような商品に仕上がることに驚いているとのことでした。

その後、直結の札幌ステラプレイス イースト 1F の「ポール」を訪問し、店長へ

挨拶。ここはインスタベーカーリーのテイクアウトで、店内の食事を含め多い日

には一日の売上が 100 万円も売る超人気店とのことでした。

ぜひ皆さんも札幌に行かれた際は、丸亀さんをはじめ、ポールさんに立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



丸亀コーナー



中央は、ホッケの一夜干し



シャケの切身



人気好評のサバのフィレ干物



調理後のサバ  
(絶妙なおいしさで大人気！)



得意なシャケ切身も当社製品  
**KF-2000** で水分調整済み