



ハチドリ通心(信)
2008年12月号

発行者 楽しい株式会社
住所 北九州市若松区向洋町10番1
北九州エコタウン実証研究エリア内
Tel 093-752-5300 fax 093-752-5303
E-mail ceres@fun-c.jp URL http://www.fun-c.jp

歳末の候、皆様に改めて感謝申し上げます。

2008年も早いもので、年の瀬を迎え今年も残りわずかになりました。皆様にはますますご隆盛のこととお慶び申し上げます。今年1年も大変お世話になりました。来年も何卒よろしく願い申し上げます。おかげさまで今年、楽しい株式会社は前身の(株)ジャパンケミカル環境事業部の頃から9年の歳月が流れ、これまで当社のリサイクルの輪にご賛同いただいているお客様も今年で220ヶ所を越えました。そこで今回は当社の創業当時を振り返り、会社が無名の頃から、当社の仕組みにご賛同いただき、ご参加いただいている当社の原点ともいべきお客様を紹介させていただき、ご参加時から焼却せず減量していただいた食品残渣量とCO₂削減量を算出いたしましたので合わせて掲載させていただきます。

山賊鍋 中間店様

住所 福岡県中間市岩瀬1-5-1
TEL 093-245-6347



記念すべき当社のお客様第1号です。飲食店の山賊鍋を福岡県で8店舗展開されており平成12年3月に当社の生ゴミ処理機第1号を中間店に導入していただきました。現在では本城、大牟田、帆柱にもご導入いただいております。

現在までの食品残渣削減量 374.4トン(8年8ヶ月使用)
現在までのCO₂削減量 12,056kg-CO₂
グループ全体での食品残渣削減量 885.6トン(4店舗)
グループ全体でのCO₂削減量 28,516kg-CO₂

～お客様からの情報～ 山賊鍋各店(中間、姪浜、大牟田、西港、本城、帆柱、黒崎、ひびきの)では、現在、忘・新年会シーズンのご予約を承っております。写真の鍋会席まんぶくコースがお一人様2,625円、飲み放題付き4,000円です。

飲み放題でご予約の4名様に1枚1,000円分のタクシーチケットプレゼント中 <http://www.sanzokunabe.com/>

沙羅の木 木屋瀬店様

住所 北九州市八幡西区大字野面803-1
TEL 093-619-3222



北九州市八幡西区の創作料理のお店です。落ち着いた雰囲気の内は「光と影」を演出した静かな空間になっております。全室個室になっておりゆっくりとお食事を楽しめます。平成12年5月からご参加いただいております。

現在までの食品残渣削減量 76.5トン(8年6ヶ月使用)
現在までのCO₂削減量 2,463kg-CO₂

～お客様からの情報～ 沙羅の木木屋瀬店、小倉本店では忘年会特別企画として「蟹と海づくしコース」を始めました。お一人様6,090円(税込)で300名様限定です。

<http://www.saranoki.com/index.html>

竹林亭 守恒店様

住所 北九州市小倉南区守恒本町2-6-14
TEL 093-964-0505



北九州市小倉南区にあるうなぎ料理のお店です。美味しく安全な国産うなぎを使用しており、ご家族連れに人気のお店です。平成12年5月から計3店舗ご参加いただいております。

現在までの食品残渣削減量 244.8トン(8年6ヶ月使用)
現在までのCO₂削減量 7,883kg-CO₂
グループ全体での食品残渣削減量 381.6トン(3店舗)
グループ全体でのCO₂削減量 12,288kg-CO₂

～お客様からの情報～ 小倉南区に津田本店、八幡西区に本城店、福岡は新宮町に店舗を構えシーズンオフにはうなぎ以外の個性あるメニューでお客様に喜ばれております。この冬、守恒店では八代産の珍しい天然足赤えびを使用した天ぷら等を始めました。

割烹旅館かねやす様

住所 北九州市若松区大字有毛2464(岩屋海岸)
TEL 093-741-1131



創業は1928年、受け継がれる伝統のある老舗割烹旅館です。北九州市若松区の岩屋の海水浴場の横にあり、新鮮な魚料理が好評です。イカや魚料理が好評です。平成12年10月からご参加いただいております。

現在までの食品残渣削減量 116.4トン(8年1ヶ月使用)
現在までのCO₂削減量 3,748kg-CO₂

～お客様からの情報～ かねやす特製の懐石おせちです。

寿 21,000円(税込)限定150セット

錦 29,000円(税込)限定50セット

上記2種類をご用意しております。是非1度ご賞味下さい。

<http://www.kaneyasu.com/>

味嘉 岡垣店様

住所 福岡県遠賀郡岡垣町内浦261-1
TEL 093-283-0766



遠賀郡岡垣町の海の近くにあります会席料理のお店です。社長様自ら包丁を握りお客様に心のこもった料理を出されています。平成12年12月からご参加いただいております。

現在までの食品残渣削減量 228トン(7年11ヶ月使用)
現在までのCO₂削減量 7,342kg-CO₂

～お客様からの情報～ 写真は今月新発売の味嘉オリジナル商品「焼セイロ」です。国産うなぎを使用した焼おにぎりでギフトにもお勧めです。1日100個以上売れる人気商品です。(1個210円) <http://www.miyoshi-h.co.jp/>

環境と経済と福祉の調和を目指した持続可能な循環システム「メリーズシステム」を末永くよろしくお願い申し上げます。

(今月号は松永が担当しました。)