

外食・中食・内食を手がけてきた「食」の総合力をフル動員し、あわら市の玄関口でのおもてなしに挑戦。



1 カフェレストランや特産品販売店が出店する2023年に開業するJR芦原温泉駅内の賑わい施設 2 事業の主力の弁当は、大規模イベントから少人数の会食まで、多様なニーズに対応できる 3 JR福井駅前のハピリン内に店舗している「がぶりチキン。福井駅前店」

芦原温泉駅の「賑わい施設」から、地域を元気に。

2024年春の北陸新幹線県内延伸に合わせてJR芦原温泉駅西口にオープンする「賑わい施設」に、三丹本店はカフェレストランや特産品販売店を出店します。同社は、飲食店の「外食」、弁当の製造販売の「中食」、スーパーでのすし製造販売の「内食」が事業の三本柱。長年にわたり幅広い食のニーズに応えてきた総合力を生かし、特産のフルーツを使ったスイーツや、「あわらバーガー」など地元食材をふんだんに用いたレストランメニューなどの開発を進め、あわら市の玄関口でのおもてなしを担っていくための準備を進めています。

事業の主力である中食事業は、一日2,000食の弁当を製造できる能力が強み。福井国体や高校総体などの大規模イベントから、小規模な会食まで対応してきました。そこに加えて、すしなどを冷凍する設備を新規導入し、サービスエリアなど新たな販路開拓を目指しています。さらに「特販課」を新設して、福井県やあわら市ならではの独自性の強い商品開発にも挑戦中。「人と郷土の未来を育む食べものを創り・おもてなしの心意気を提供し、活力ある社会を創造する」の企業理念の下、あわらのランドマークとなる施設の運営を通じ、地域の活性化への貢献を目指しています。

三丹本店の「ワザ」にときめき！

独自の技術

福井・あわらを発信できる  
独自メニュー・商品開発に意欲的。

中食事業部に新設した「特販課」は、特産品販売を見越して、独創性が強く付加価値も高い商品を開発しています。その第一弾として登場したのが、水揚げされたばかりのセイコガニを自社でむき身にし、身や内子、外子を詰め込んだぜいたくな缶詰。着色料や保存料などは無添加で、一缶でたっぷりとかニの旨みを満喫できます。駅の賑わい施設などで土産物として販売するのはもちろん、高級ギフトとしても注目を集めています。



今後の展望

外食事業部では  
カフェレストラン開業の準備も着々。

一方、外食事業部にはカフェの運営に備えてキッチンカー「ふる〜つ果ふえ」を導入しました。あわら市特産のフルーツを生かしたクレープやジェラート、パフェなどを社内の製菓工場で製造し、キッチンカーで販売。カフェオープンに備えて、メニューの磨き上げやラインナップの拡張に取り組んでいます。



Voice



代表取締役社長  
久田 恭司さん

あわらのココが好き

きららの丘、  
みの吉のおろしそば

高まる観光ニーズ。  
地域と連携し、  
福井らしいおもてなしを。

当社は地元根付いた「弁当屋」ですが、「食べもの創り」とおもてなしで地域の一流一番店を目指す、可能性を秘めた会社です。「ここの弁当を食べたら、よそでは注文できない」というお客様の声に応え続けることが私たちの使命。社員一人ひとりが経営感覚を持って、何ができるかを一生懸命追求し、お客様からの要望に細やかに対応できるよう、日々実践しています。そして郷土とともに活力ある未来を目指して、一緒に歩んでいきましょう。

こんな職場です

仕事を通じた  
学びを大切に



仕事を通して、社員が多くのことを学べるよう、社内で勉強会を開催。さらに、多様なスキルを身につけられるよう、多くの現場を経験できる機会を設け、スキルを高められるよう努めています。



株式会社 三丹本店

〒910-4103 あわら市二面3-706-2  
TEL.0776-77-1060 FAX.0776-77-1575  
https://act-santan.com/ 〓 honbu@act-santan.com

設立:2002年/代表:代表取締役社長 久田 恭司/資本金:500万円/売上:3億4,000万円(2020年度)/従業員数:45人/平均年齢:45歳/勤務地:あわら市、坂井市、福井市/勤務時間:部署により異なる/福利厚生:社保完備、各種慰労会等

下のコードから  
企業の公式サイトを  
check!

