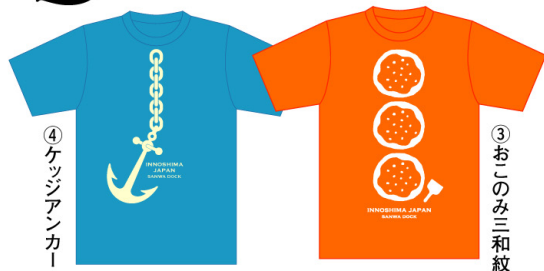


# ij innoshima japan

[アイ・ジェイ] 読者プレゼント



④ ケツジアンカー

③ おこのみ三和紋

因島でしか手に入らない造船所のTシャツ

## 因島ジャパンTシャツ Mのみ

どちらか1枚 10名様にプレゼント

因島から愛を込めて、造船所からお届けする、できたてホヤホヤのINNOSHIMAJAPANブランドのTシャツ2010モデル。

- 応募方法/ハガキまたはメールに、「Tシャツ」または「焼酎」希望と書いて、住所・氏名・年齢・職業・電話番号・そして本誌に対するご意見・ご感想をお書き添えのうえ、下記までお寄せください。※Tシャツ・焼酎の希望番号を忘れずに
- 締切り/平成23年3月末日
- 発表/発送をもって、発表にかえさせていただきます

※お寄せいただいたお便りは本誌でご紹介させていただくことがあります。匿名希望の方はあらかじめペンネームをお書き添えください。



しまなみビーチにて撮影

航海の安全を祈願した当社のPBラベル  
かいろへいあん

## 本格芋焼酎 海路平安 900ml

醸造元:霧島横川酒造(鹿児島)

どちらか1本 10名様にプレゼント

- ①の三和紋ラベルは味わい深い旨口タイプ
- ②の小早ラベルは飲み口さわやかなマイルドタイプ

■あて先/〒722-2193

広島県尾道市因島重井町600番地  
株式会社三和ドック

「因島ジャパン」読者プレゼント係  
※メールでの応募も受け付けています。

E-mail: home@sanwadock.co.jp

※件名に「因島ジャパンNO.2プレゼント係」と入力

- あるミュージシャンのファンでふらふらとまわるぐらいのつもり
- 因島のみかんを新宿広島アテナショップで購入し、力強いパンチのある甘味と酸味が感動!誌上でのご当地グルメも美味しそうなのはばかり!懐かしく変らない味を大切にしている土地柄を感じました。(加藤由香/27歳/東京都)
- ★因島のはさくもオススメです。はさくゼリーを常備してます。

●こんにちは。昨年の11月に初めて因島に上陸しました!ぶらぶら散策マップを参考にチャリンコで土生港・水軍城・青影トンネルを通ってきました。(I.Jさんの地図が因島全体&お店がわかりやすく記載されていてとても大変役に立ちました)アップダウンが大変でしたが、景色がキレイでした。ご当地グルメで気になっていたのは、さく大福が:めちやくちゅおいしかったです。また食べたい。今回は今回行けなかった重井方面に行ってみました。

★因島へようこそ!今回はぜひお好み焼を食べに来よう!

●来たのですが、友人に渡されたI.Jを見て、気づけば1日で半分もまわれませんでした。因島を心から大切にしているの1冊。思わず他の友人達のお土産用にもいただきました。NO.2を首を長くしてまっています。(大藤美音/33歳/東京都)

読者のほろば



番外編 お好み村「水軍」  
「寺西社長 待ってますヨ」と、水軍の美人ママ。

●広島市中区新天地 ☎082-541-2999  
☎11:00~20:00 休 不定

この情報誌は再生紙(古紙70%)を使用し、大豆インク(SOY INK)で印刷しています。

©2010 Sanwa Dock Printed in Japan  
★本誌掲載の記事・写真・地図・イラストなどの無断転載を禁じます。

水軍まつりで大活躍、一度に16枚、10分おきに。

8月最後の日曜日、因島水軍まつり「小早レース」の出場選手、応援団(約400人)のエネルギー源となるのが、お好み焼(これって我社だけかも?)。そして彼らの胃袋を満たすために開発されたのが、この最新4分割鉄板だ。なんと一度に肉玉そばを最大で16枚、10分おきに焼くことができるスグレモノ。「今すぐ食べたい!」腹へらしな社員たちには大好評。因島一のお好み焼大好き社長と社員で構成される三和ドックにおいて、この鉄板は欠かせない。



### ■鉄板設計担当

松崎拓也(34歳) 検査課'00入社。上記二代目鉄板の設計者。兵庫県出身。「4分割しても作業性が落ちないように、接合部分に工夫を凝らした」と語る。趣味は自転車、水泳など。2児の父。



### 赤外線温度計

今回のお好み店調査で活躍したのが、この温度計。離れた場所から鉄板にふれずに表面温度を測定することができる。



### ■表紙モデル担当

山田 満(59歳) 造船部。因島土生町宇和部出身。幻の名店「みその」の常連。味・焼き方・店の様子...語りだしたら止まらない。今回のお好み焼特集の火付け役。お好み焼をよく愛するベテラン造船マン。その思いあって表紙の手モデルに抜擢。



すばらしい連係プレイで次々に焼いていく当社お好み焼チーム'08水軍まつりにて



### 1代目の鉄板

板が重い!熱い! 焼きにくいと、不評だったため、2008年に2代目を製作。厚さ16ミリ、4分割により1枚(600×600)の重さ約40kg? これだと一人ではなんと持ち上げることができる。



組み立てもカンタン。2人で10分あればOK!

### ■取材調査担当

写真左/横井宣雄(36歳) 総務課。'96年入社。京都出身、因島在住歴15年。出身は関西なのだが、水が合うのかお好み焼が合うのか、もうすっかり因島人。メロンとチョコパフェも好き。

写真右/村上貴恵(28歳) 検査課。因島重井出身。「造る・直す・甦る」の求人チラシで'07年入社。調査隊の紅一点。食べ歩いたお好み焼はパドミントンで消化。地元「因島クラブ所属」。



まだ、調査開始間もない頃の横井と村上。土生の名店うさだの前で。村上が手にしているのは調査票だ。

私たちがいんおこ探検隊です。