竹鶏かわら版

2014年7月

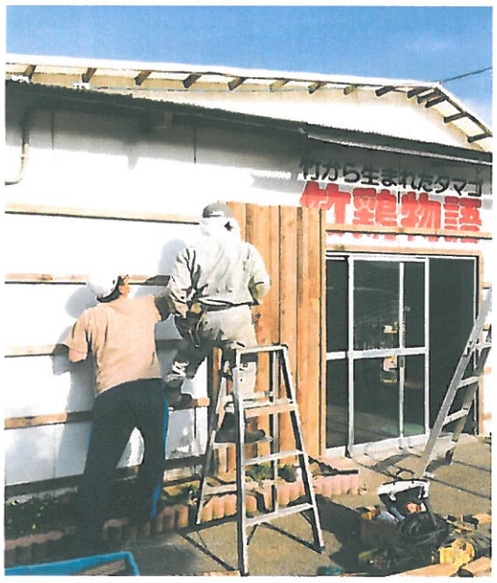
［発行］
竹鶏ファーム
かわら版編集室
TEL：0224-25-2814
FAX：0224-25-2865

日本で一番、
ありがとうの〝わ〟が
生まれる養鶏場を目指して。

竹鶏ファーム
TAKETORI FARM

直売所リニューアル改装中！

鶏肉やプリン新商品も続々



社長自ら木材を貼り付けています。

鶏舎の立て替えに合わせて進めている直売所の改装作業。旧鶏舎の廃材も再活用して外壁に貼り付けています。リニューアルオープンは今月末頃になりそうですが、そこに向けて内壁をぬったり、看板や什器なども一新しています。商品のラインナップも増え、これまで取り組んできたニワトリ肉の販売やプリンやマヨネーズなども新たに販売が始まります。こちらの商品のです。せひ一度足を運んで欲しいですね。来年で竹鶏ファーム（志村養鶏場）も創業して50年の節目の年となります。この春からは特に配達エリアの拡大や鶏舎の立て替え、新入社員など目まぐるしく動いています。次の50年を歩むためにもこれまでの先代が築いてきてくれたコトを大切にしながらも新しい芽ぶきをつくっていかないといけません。自分たちの手足を使ってそんな想いをかみしめながら進めています。どんでん進化する竹鶏ファームを通った際は、せひお立ち寄り下さい。

キッズルームも新設します

直売所の改修で、一部をキッズルームとして整えました。僕ら兄弟の子どもも順調に成長して、身は邪魔たりもしています。子どもがいるうちには思いもかけないような行動ですね。ご家族・子供連れでゆっくり楽しめる場所づくりをこれからも心がけていきますので、こちらも次の展開にこうご期待下さい。もちろんお子さんと一緒に遊びに来てもOKです。

Lあわせは、たまご色

広げよう、ありがとうの〝わ〟

Vol,02

ありがとうの〝わ〟とは？について前回にひき続きお伝えしています。ありがとうという言葉を使う時は基本は一対一や一対多数のようにいったり来たりの関係が普通ですよね。竹鶏ファームではありがとうという言葉が生まれた時にそれが〝わ〟になっていろいろな人に伝染していったり、たまごを通じて新しいありがとうが知らないところで生まれたりなど、いろいろなカタチで「ありがとう」という心温まる輪がつながっていって欲しいと願っているのです。そのためにも一番ありがとうを発信する私たちでありたいです。

竹鶏時間

新鶏舎、直売所のリニューアルと新しいものが増えて、きれいになってくると、心まで、ウキウキします。新商品の品々も、喜んでいる様にみえます。子供の遊ぶスペースも、とても楽しそうです。客様、是非観にいらして下さい。きっと気に入りますヨ。私たちの手作り感あふれている所も。

久美子 お母さん

『どうしたらこの人が幸せになるだろう？』と考える。誰にでも相手の自己重要感を満すこともやろう。自己重要感は人間関係には絶対不可欠。まずは人に重要感を与えることから始まる。誰れよりも人を大切にし、誰よりも人の自己重要感を守る人になりましょう。人を動かす法則です。㉔

志村浩幸 社長

こんにちは。最近配達に出ているためか、お昼は大体ラーメンになってきた村上です！

数ヶ月前のかわら版にて、ダイエットを始めた事をお伝えしましたが、体重が全く変わらないという不思議な現象に遭遇しています。……多分ラーメンのせいです。

代筆 タツミ

タマゴとトリの相談員 村上君

こんにちは。兄の竜海です！先月から村上君と一緒に仙台に配達に行っております。スケジュールの都合がつかずに、まだ2度だけですが…。竹鶏ファームでは普段お昼ごはんは、家で食べたり、お弁当（スタッフの人たちは）していますが、仙台配達の日は外食しています。村上さんがラーメン好きなので、ラーメン屋さん巡りをしています。二人で徳島ラーメンというものを人生で初めて口にしました。なんというか、東と西だと食文化が違いますね……。お腹一杯になりました。

志村竜海 専務