

ワクワクが止まらない！さんれいフーズ社内報

月刊

フラット！

9号

2025.8



BIG JAMBOREE 2025

さんれいフーズの
はたらくクルマ大解剖！

〈SANREI TOPICS〉

第33回SR共生会開催／輸出EXPOに出展

〈経営層に聞く！さんれいフーズの未来〉

取締役 執行役員 原田 健志

〈トツゲキ！となりの〇〇さん〉

第1事業部 豊岡支店 主事 北村 真一郎さん

さんれいフーズ2025秋冬新商品！

〈INFORMATION〉

「社員紹介規程」見直し／8年ぶりに社員旅行実施！

〈拠点だより〉商品開発部 大阪・関西万博に行ってきました！



OPEN TO

あなただけの「名店の選べるお弁当」を食べよう!

2025年の「名店の選べるお弁当」企画は、実行委員会の当社メンバーがメインで携わり、食品会社だからこそできる「豪華な山陰の食」を取り揃えました。グループ社員のためだけに松江の名店6店がバラエティに富んだ特製弁当でおもてなしします。洋食・和食など食事スタイルで選ぶもよし、お店で選ぶもよし!当日のお弁当をお楽しみに!

アゴ弁 うな重

残暑を乗り切るふっくらうな重。山椒とわさびがお好みでトッピングできるのもポイントです。

大阪王将 中華弁当

言わずと知れた大阪王将の定番メニューをボリュームたっぷりに詰め込んだ中華弁当です。

旨いとんかつ かつぶじ ローズかつ弁当

松江の名店「かつぶじ」の王道、衣サクサク肉厚ジュシーなローズとんかつ弁当です。



BIG JAMBOREE 実行委員 浜浦副参事

5年に一度の一大イベントであるBIG JAMBOREEにおいて「食」に対しては従来より期待いただいています!今回は「選べるお弁当」をコンセプトにグループ取引先様に7種のBIG JAMBOREE 特製弁当をご用意いただきました。当日をお楽しみに!

◀写真左から松尾副参事、浜浦副参事、久光副参事、大畑主査、山陰酸素工業 上野永輔さん



味皆美 ふじな亭 四季彩弁当

松江の老舗「ふじな亭」が手掛けた、彩り豊かで上品な料亭弁当。



クオリティフーズ ラバン 洋食弁当

松江の成城石井「ラバン」渾身の一品!豪華な大人のお子様ランチです。



根っこや 幕の内弁当

和洋折衷バランス重視の「根っこや」特製、彩り豊かな幕の内弁当。



アゴ弁 ステーキ重

ボリューム満点の柔らかくステーキ重 300g。嬉しいポテサラ付きです。

<2005年の食事>



フレンチの鉄人と山陰のフランス料理界の重鎮シェフが考案したフレンチコースメニュー。温かい食事を提供することを考え、保温された料理が提供されました。

<2015年の食事>



8つの地区会の地域特産品や名物、牛メンチカツなどの当社商品がメニューに入ったお弁当。旧マルテSFが製造しました。

開催まであと少し! 10年ぶりの一大イベント

BIG JAMBOREE 2025

5年に一度、山陰酸素グループ10社2組合の1,500名超の全社員が一堂に集まるBIG JAMBOREE! エネルギー・自動車・食品の3グループが垣根を超えて交流し、グループの規模感を実感することで互いに高めあう一大イベントです。

実に10年ぶりの今回も様々なプログラムをご用意しています!

日程 9月9日(火) 場所 くにびきメッセ

プログラム内容

- 会長メッセージ
- 各グループ次世代スピーチ
- 各グループ年表展示
- 鳥取ファクトリー製品展示
- 子どもたちが描く「ぼくのわたしの未来」作品展示
- 地区会対抗! 役員代表参戦! eスポーツ「太鼓の達人」
- ゴルゴ松本さん 命の授業
- 山陰の名店の選べるお弁当(次ページへ!) ほか



5年に一度開催されている大イベントの歴史を知ろう!

1995 酸友会「会員の集い」 [762名参加]

2000 21世紀 ~夢を実現しよう!~ [1,013名参加]

2005 結(つなぐ) ~人・グループ・地域・未来~ [1,002名参加]

会長メッセージのほか、若手社員による各々の業務に関連する「結」メッセージの発表もありました。さんれいフーズ、旧さんれい製造は冷凍食品を販売。多くのグループ社員に自社製品を知ってもらう機会となりました。

2010 100年企業 ~我々は地域と共に~ [1,221名参加]

会社の垣根を越えたパフォーマンスを8つの地区会ごとに披露しました。地区会での披露は初めての取り組みで、鳥取飛翔会の「しゃんしゃん傘踊り」、松江互社会の「ホーランエンヤ」を始めとした地域伝統行事で盛りあげられました。関東一路会は「バーチャル参勤交代」を実施しましたが結果は及ばず、当時関東に勤務していた古杉部長が小腹饅頭を献上することに。

2015 Ring [1,280名参加]

音声認識技術でピッキング作業を効率化するシステム「ボイスピッキング」の体験会では、実際にヘッドセットを装着し、音声で指示を受けながら作業を進める体験を実施しました。またイベントの締めくくりには、参加者全員でグループCMのBGM「やまかけの蒼さの空」を合唱。

2021 SHINKA [新型コロナウイルスの影響により開催中止]



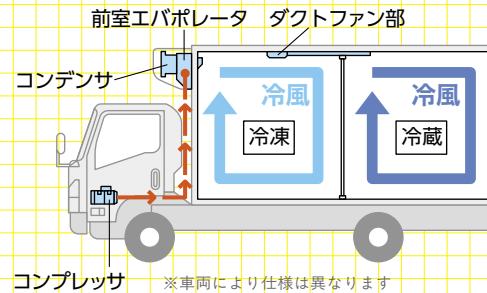
庫内の温度は…
冷凍は -15℃ ~ -20℃ ほど
冷蔵はおよそ5℃!



出す順番を考えて荷物を入れています。

コンテナ(冷凍・冷蔵)

低温室(前室)の冷気をファンによって送風し、コンテナ内を冷却しています。庫内を扉で仕切ることができ(下図を参照)、前室に冷凍、後室に冷蔵(チルド)・常温と温度帯を分けて運ぶことができます。



※車両により仕様は異なります



側面の扉から冷凍の商品が取り出せます。

トラックはルートによって1日約30km~200km弱ほど走っています。1日の配送分を一度に運ぶ一便の場合は、支店から遠方への配送が多く、午前中に会社を出発し夕方に戻ってきます。一方、二便の場合は午前中に出発し、昼頃に配送を終えて支店へ戻り、再度商品を積み込み配送しています。



社員Voice



米子支店 竹中 葵さん

入社約半年後に準中型免許を取得し、配送トラックを運転する業務がスタートしました。最初はトラックの大きさと、初めてのMT車に対して運転が怖かったです。2か月ほどで運転に慣れました。初めの1か月くらいは、助手席に先輩が座り一緒に配達。その後は一人でお客様を回るようになりました。実際に運転してみると、トラックは意外と小回りが利きます。運転席が高い位置にあり視界が広く、また車体の前部分が出ているため、普通車を運転するよりも運転しやすいと感じています。

トラック庫内の商品は、いい加減に積み込んでしまうと配送忘れに繋がるため、お客様ごとに一か所にまとめて積み込むようにしています。また、商品の段ボールに配送先のお客様名を書いて目視でも確認できるようにしています。

1日の走行距離は約30km~
200km弱!



冷凍装置

冷凍車は冷凍装置によってコンテナの中を設定した温度まで冷やしています。



トラックは
全部で100台!



米子支店にずらりとトラックが並ぶようす。ここから各地へ食材をお届けしています。

第1事業部は、豊岡支店・鳥取支店・津山支店・米子支店・松江支店・出雲支店の6拠点があり、東は京都府北部から西は島根県東部、南は岡山県南部まで業務用食材を日々お届けしています。この第1事業部の仕事に不可欠なのが、配送トラック。2トンの冷凍車で、トラックの荷台部分が冷凍庫・冷蔵庫となっており、商品を冷やしながら運ぶことができます。まさに、走る冷凍庫・冷蔵庫と言えます。車両台数は各支店に約10台、30台弱、営業・配送担当者に一人一台程度を保有しており、支店にずらりとトラックの並ぶようすは、当社を象徴する風景でもあります。

さんれいフーズのはたらくクルマ大解剖!

当社では部署や仕事によって、さまざまな“はたらくクルマ”が活躍しています。社内でも意外と知らない“はたらくクルマ”を大解剖!今回は、第1事業部の仕事に欠かせない、日々の配送業務を支える配送トラック(冷凍車)を紹介します。



運転席

当社はほぼ全てのトラックにバックモニターとドライブレコーダーを搭載しています。また、トラックの多くはMT車ですが、最近ではAT車も一部導入しています。運転席からは庫内の温度の設定や確認ができます。

走る会社の顔

第33回 S R 共生会開催

7月8日、ANAクラウンプラザホテル米子にて「第33回 S R 共生会」を開催。本会は当社と取引のあるメーカーや商社など取引先との相互の発展と繁栄を図り、共生の理念を实践し、食文化を通して地域社会に貢献することを目的としています。また、当社の前年度の業績と取り組みを振り返るとともに、将来を見据えた方針を出席者へ発表する場であり、当社にとって非常に重要な会です。今回は、主要仕入先メーカー91社、計160名にご出席いただきました。

総会では本会の会長である味の素株式会社の相川支店長よりご挨拶をいただきました。続いて、並河社長より概況説明や今後の成長戦略についてのプレゼンテーションが行われ、最後に畠山専務より「REPORT2025」の内容について報告がありました。総会後の懇親会は、酸友連によるがいな太鼓で幕開け。出席者に山陰の食材を使用した料理を堪能いただき、杯を交わしながら情報交換と交流を図り、会員同士の親睦をより一層深めました。



輸出EXPOに出展

「日本の食品輸出EXPO SUMMER」が7月9日〜11日まで東京ビッグサイトで開催され、当社は島根県ブースで出展しました。このイベントでは日本の農畜産物、水産物、飲料、調味料、加工食品など世界に誇る日本の食品が一堂に集まります。日本にいながら海外バイヤーと直接商談ができ、海外の販路開拓を目指す企業にとって重要な機会となる展示会です。

今回の展示会では、当社の紅ズワイガニの棒肉や爪肉をはじめとするカニ製品や、海外向けに作ったコロッケが海外市場で需要があるのかを調査するとともに、海外のバイヤーとネットワーキングを構築していくこと狙いとして出展しました。

今回初めてお披露目した海外向けに開発中のコロッケが非常に好評でした。カニ製品もバイヤーから高い関心を集めました。アメリカ・シンガポール・香港などの海外市場で直接取引を希望する問い合わせもありました。海外事業拡大のためにも引き続きフォローしていきます。



海外事業部 フォルテサ・ソリス
トマス主査



左から原田取締役、高見副参事、
トマス主査、浜浦副参事

編集・下城良明

経営層に聞く！
さんれいフーズの未来

会社のビジョンを描く経営層から、さんれいフーズの未来像と、社員や会社に対する期待と想いについて語っていただきました。

これまでもさんれいフーズは、カニ製品の輸入や委託加工、クリームコロッケの輸出など、海外向けの取り組みを進めてきました。ただ、今後さらに成長していくためには、海外事業により一層力を入れる必要があるという考えのもと、海外事業部が新設されました。海外だからといって特別なことをするわけではなく、私たちが普段取り組んでいる国内でのメーカー事業や卸売事業を外に広げていく感覚です。海外はあくまで取引先のひとつであり、言葉や文化の違いはあっても、販路や仕入先の開拓という点では本質的に国内と変わりません。さんれいフーズ全体として取扱商品やサービスの幅をさらに広げていく。そのチャレンジのひとつが、海外展開だと考えています。

これまで海外事業は商社に頼る形が中心でしたが、それだけで市場を創るには限界があります。今後は自分たち自身で現地に入り、仕入元・販売先・最終消費者であるお客様と直接やり取りしていくことが海外を含む将来的な当社の事業拡大に繋がると考えています。

シンガポールで挑む
クリームコロッケの市場づくり

現在は、シンガポール・欧州・オセアニア・アメリカ向けの輸出商談に取り組んでいます。その中でも特に具体化しているのが、シンガポールでのクリームコロッケの市場開拓です。施策のひとつとして、シンガポールで対面販売を行う店舗の開設を予定しています。私たちのクリームコロッケ

海外展開は、新しい「売り先」を広げる挑戦のひとつ

は日本でも人気ですが、海外でも「この食感面白い」「すごく美味しい」と評価してくれる方がいます。現地ではまだ馴染みのない食べ物ですが、試食してもらう中では評価の高い製品なので、現地の方との接点を広く持つて、チャンスをつかみたいと考えています。店舗開設にあたって現地に製品在庫を置くので、業務用の卸売営業も同時に行います。近いうちに、店舗が「ジョーウィンドー」代わりになって、多くのお客様に当社の製品を受け入れてもらえるかと期待しています。

もし手応えが得られれば、多店舗展開や次の国への展開なども視野に入ってくるかもしれません。ある意味、国内のB to C事業と似ていて、「やってみたら思いのほか好評だった」という体験を重ねて、他国への取り組みに繋がっていきたいです。

まずは「知ってもらう」
取り組みを

日本の外食チェーンが海外に展開する中、「日本の洋食」と言えるジャンルはまだこれからだと思えます。カレーやトンかつは人気がありますが、クリームコロッケはまだ市場が見えていないのが現状です。当社がシンガポール市場開拓を始めて10年以上になりますが、販売はなかなか伸びていません。まずは知ってもらうことが大切だと考え、現地パートナーとの話の中から、対面販売というひとつのチャレンジが生まれました。

取締役 執行役員
原田 健志
(海外事業部長)

04

当社の成長戦略のひとつとして、海外との取引を輸出入の両面から拡大していくことに取り組んでいる。輸出においてはシンガポールでのクリームコロッケ対面販売に向けた準備を進め、世界に向けて少しずつ認知度を高めることを目標としている。輸入に関しては「カニ」とどまらず取扱品目を広げる方針を掲げ、より柔軟で戦略的な体制づくりを進めている。

トツゲキ!
となりの

北村 さん

第1事業部 豊岡支店 主事
2017年入社

北村 真一郎さん



「憧れの先輩は米子支店の三好副参事。出勤勤務時からお世話になっており、今でも大変可愛がってもらっています」

■北村さんの仕事

豊岡市内と京都の久美浜エリアの営業・配送を担当しています。1日に20件弱くらい回りますが、豊岡市内では営業・配送のすべてを一人で行うこともあれば、配送納品は配送担当の方にお願いで営業だけ行う場合もあります。お客様の業態は外食・ホテル・居酒屋・病院・施設・スーパーと多岐に渡ります。特に豊岡の飲食店は和食専門、パスタ専門などの専門店が多いです。そのため、お客様の方が詳しいことも多く、各ジャンルにあわせた専門的な知識がより必要だと感じています。

■仕事のやりがい

豊岡支店は「これを売りたい」「これを売ろう」という意識や雰囲気があり、お客様にも欲しい商品なら数量に関わらず使うと言ってもらえるため、売っていて楽しいです。当社からの提案に対して柔軟に対応いただくことも多くあります。

豊岡エリアには旅館観光地が多く、季節ごとにメニューが決まります。季節商材を拠点で共有することで情報や知識が頻繁に入ってくるため、自身自身のスキルアップや知識を深める機会にもなっています。

■豊岡支店の雰囲気

事務所に仕切りが少なく、みんなの話し声も聞こえるくらいオープンで、雰囲気の良い職場です。話しや

すく、いいツツコミが飛んでくることもあります。また、自分が専念したい業務の時間を作りやすいと感じています。全部を自分一人でやるわけではなく、事務や内勤の方とも分担し、協力できていることもあり、営業に専念できる時間が多いです。

■今後の目標

何でもやりたいです。米田支店長からは「自分の仕事だけではなく、これからは後輩や若手に教えていくのも仕事。拠点を巻き込み、自分から情報発信・共有して盛り上げていってほしい」と言われています。もっとコミュニケーションを取り、協力しながら、いい雰囲気でもいいものを売って、利益を稼いでいきたいです。またもっと慕われるようになりたいと思います。

■北村さんのオフタイム!

【マンガ】
ずっと読んでいるマンガは「キングダム」「ONE PIECE」、最近では「薬屋のひとりごと」。アプリで試し読みして、続きが気になったら紙のマンガで読むことが多いです。

【家族と過ごす休日】
月1回ほど神戸や大阪へ買い物や日帰りで観光に行っています。(写真:海遊館にて撮影)



マルゲリータ風コロッケ

イタリアの伝統料理“マルゲリータ”をヒントに、トマトの酸味とバジルの爽やかさをソースに閉じ込めた、洋風アレンジのコロッケ。ワンプレートランチや、おしゃれなワインにも相性抜群!いつもの食卓をちょっと華やかにしてくれる一品です。

開発からヒトコト

万博開催などをきっかけに、世界の食文化に注目が集まる中で企画した新商品。マルゲリータ風コロッケは、洋食としてワインと合わせていただくことももちろんお手軽にスープと組み合わせても良いと思いますのでお好みの食べ方でぜひご賞味ください。(商品開発部 中尾主査)

トマトペーストに
チーズ×バジル

#コロッケ界に
イタリアン旋風

Italy

さんれいフーズ2025

秋冬 新商品!

万博開催をきっかけに世界の伝統料理に注目が集まる今。さんれいフーズから世界の味をヒントにした新作コロッケが誕生!

Switzerland

#チーズ好き必見!
濃厚とろ〜りソース

サクサクの
クルトン入り!



チーズフォンデュ風コロッケ

スイスの伝統料理“チーズフォンデュ”をイメージし、白ワインで深みを加えた濃厚チーズソースがとろけるコロッケ。パンにディップするような感覚を楽しめる、洋風ディナーのおつまみにぴったりな一品。ちょっと特別な夜や、ワインのおともにもおすすめです。

開発からヒトコト

「チーズフォンデュをもっと手軽に美味しく食べてもらいたい」という想いから企画した商品です。食卓にいつもと違うご馳走を並べたい、そんな時にピッタリかと思えます。普通のコロッケとは違う見た目の話題性から食卓を盛りあげてくれる、そんなおすすめの一品をぜひご賞味ください。(商品開発部 高羽さん)

白バラ牛乳使用
かきクリーム
コロッケ

鳥取県産生乳から作った白バラ牛乳と、境産産紅ズワイガニのカニ身を8%使用。サクッと軽やかな衣の中から、とろ〜り濃厚なクリームとカニの旨みが広がります。家族の食卓を、ちょっと贅沢に彩るごちそうコロッケです!

お客様からヒトコト

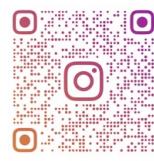
「とても濃厚で美味しい!クリームのミルク感とカニの旨みが広がります。しっかり素材の味が感じられるところが良いですね!」

#牛乳もカニも山陰愛♡

Japan

カニも牛乳も
鳥取県産!

/check!/
QRコード



SANREI_FOODS

当社の商品情報は Instagram で随時掲載しています!

「社員紹介規定」見直し

当社は2018年より、社員が知人や友人を会社に紹介し、採用に繋げる社員紹介制度を導入しています。近年ではこの制度自体を知らないといった声があり、この度本制度を有効活用していくために紹介手当などの見直しを行いました。

社員紹介制度

現行制度 紹介者：社員/応募者の採用区分に関わらず入社1万円、入社1年後2万円を支給。

採用条件		入社後	入社1年後
紹介者	採用候補者	1万円	2万円
役員・社員	雇用区分に関わらず		



新制度

採用条件		入社後*	入社1年後
紹介者	採用候補者	5万円	5万円
	正社員採用の場合		
役員・社員**	正社員以外の雇用区分で採用の場合	2万円	3万円

※社員とは、正社員、臨時社員、製造社員及びパートタイマー並びに嘱託社員を指します。
 ※入社後とは、試用期間を経て本採用された時を指します。

- 【注意事項】
- ・各社員が紹介手当を受け取れるのは、紹介人数にかかわらず1年に1回までです。
 - ・人事部から案内される募集要項に記載していない部署でも、応募をお待ちしています。
 - ・本制度は募集要項含め、会社の採用状況に応じて随時見直しを行います。
 - ・不明な点などありましたら、人事部 島本主事へお問い合わせください。

8年ぶりに社員旅行実施!

当社の社員旅行が8年ぶりに復活しました。本企画は社員同士のコミュニケーションの活性化と、見聞を広めることを目的としています。1泊2日のコースでは、55年ぶりの万博が開催された大阪方面や、劇団四季を鑑賞する東京方面を企画しています。日帰りコースでは、三朝、湯村、玉造、皆生といった温泉エリアで、日々の疲れをリフレッシュすることもに美味しい食事を楽しんでいただける内容を企画しています。



※画像はイメージです。出典：日本旅行提供資料



【注意事項】●個人負担額：旅行費用8万円以上は会社と個人で半額ずつの負担です。旅行費用8万円未満は4万円までは会社負担で、超過分は個人負担です。●留意：旅行日程が出勤日と被る場合、特休扱いとなります。TimeProは「特休」で申請ください。

お問い合わせは総務グループまで

拠点 **DAIYORI** 日より

#008

普段はなかなか知る機会が少ない他拠点の活動や小さな変化をご紹介。今回は商品開発部が大阪・関西万博に参加した様子をお届けします!

商品開発部 大阪・関西万博に 行ってきました!



商品開発部 加納副参事

この度、商品開発部のメンバーで2025年日本国際博覧会を視察する機会をいただきました。

各国パビリオンを通じて多文化共存や環境・食の課題への取り組みに触れる中で、食品メーカーとしての可能性や課題を実感しました。「スシロー未来型万博店」では、陸上養殖や植物代替シーフードなどSDGsを意識した取り組みがあり、環境課題への本気度と刺激を受けました。「EARTH MART」では食材の命や食文化の多様性・フードロスの課題に触れ、「いただきます」の意味を改めて考える機会となり、日々の開発業務では得られない多角的な視点を得ることができました。

世界観や国の特徴がしっかりと取り入れられている体験型の「シンガポールパビリオン」が一押し!また、食に携わる者として印象に残ったのは「EARTH MART」。「食を通して、いのちを考える」を軸に小山薫堂さんがプロデュースした演出になっています。完成度はとても高く、「いのち」について考えさせられました。(高羽 俊輔さん/左上写真・中央)



商品開発においても、柔軟な発想やグローバルな感覚を持つことがますます重要になると感じています。展示や現地の方々との交流から得た多様な価値観やアイデアをこれからの製品づくりにしっかりと活かしていきたいと思えます。

今回のフラットはいかがでしたか?



フラット! 編集・佐野

感想・企画 募集集中!

フラット!をもっと面白く! あなたの声、聞かせてください!

今月のフラットにはワクワクがありましたか? タメになりましたか? 「この企画よかった!」「こんな企画やってほしい!」そんな感想や企画アイデアを募集しています!ご協力いただいた方の中から抽選でプレゼントを進呈します!

今月のプレゼント! 韓国高興産 柚子茶1個 (内容量1kg)

柚子の爽やかな香りと甘さが口広がる韓国伝統茶。お好みに蜂蜜を入れてもジャムとして使用しても美味しいです。

3名様

応募はこちら!



応募締切: 2025年 8/31(日)まで! ※毎月1人3通まで

【さんれいフーズ川柳募集中!】 各部署のあるある話や仕事への思いなどを川柳にしてみませんか? ご応募お待ちしております!

知りたいな 推し活推しメン 推しコロク / P.N スルメちゃん

夏空に さんれいトラック 白く映え / P.N とりぼこ

Genstagram_sanrei

...

並河 元の日々の写真からとっておきをチョイス!

Genstagram

連日暑いですね～。この暑さの中、7月24日、25日に行われた「松江天神さん夏祭り」はなんと9万人が集まったそうです！今年は「まつえ土曜夜市」との共催だったようですが、土曜夜市は色んな地域で復活していますね。我々も賑わい創出を応援する意味で協力を惜しみません！この写真は松江の「しらかたBASE」の横に掲示してあったので思わず知人に撮ってもらいました(笑) 率先して「お祭り男」になります! 🍎🥒🍱

並河 元



#松江天神さん夏祭り #まつえ土曜夜市 #さんれいフーズ

さんれいフーズ社内報フラット! 9号

発行日 2025年8月15日

発行者 株式会社さんれいフーズ

責任者 島山 広幸

編集長 下城 良明

編集 佐野 仁美

遠藤 有美

齋尾 海空

デザイン creative company d-magic

[社内報に関するお問い合わせ]

社内報編集チーム

MAIL koho@sanrei-foods.co.jp

フラット! 編集後記

■編集長 下城 良明

8年ぶりの社員旅行!大阪万博が気になりましたが日程が合わず…。今回は日帰りコースに参加して温泉と食事を満喫します!!

■編集 遠藤 有美

今回の新商品、記事を書いてたらお腹がすいてきました…。実はこの3品、インスタにも写真&動画をアップします♪食欲をそられる覚悟で、ぜひ覗いてみてください!

■編集 佐野 仁美

今回初めて入ったトラックの中。大きな車体のイメージから広々とした中を想像していましたが、意外とコンパクトで驚きました!

■編集 齋尾 海空

生まれる前から開催されていたBIG JAMBOREEに参加できるなんて歴史を感じますね。普段お会いできない方とも交流できる機会を楽しみにしています!