

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！

23号

2026.10

世界に広がるさんれいフーズのカニクリームコロッケ

〈SANREI TOPICS〉

BSS 山陰放送「生たまごJoy!」出演
BSSラジオ「ビタミン!Saturday」出演
秋・冬商材展示会 2026

〈経営層に聞く！さんれいフーズの未来〉

執行役員 足羽 雅行

〈トツゲキ!となりの○○さん〉

調理品事業本部 製造部 部長補佐

たかあき
村田 享亮さん

年末調整まずはココだけ！

〈INFORMATION〉

公式キャラクターを活用したいときは？

生活道路の法定速度が時速30kmに変わりました

公式サイトリニューアル！

〈拠点だより〉 境港工場

一人ひとりが目的を理解し、同じ意識で安全安心を守る

美味しい！には
理由がある！



全国から海外まで！世界に広がる
さんれいフーズのカニクリームコロッケ

美味しい！には 理由がある！



年間約4630万個。

これはさんれいフーズが1年間に生み出すクリームコロッケの数です。中でも、さんれいフーズを代表する商品のひとつがカニクリームコロッケ。長年培ってきた、自社開発のなめらかなクリームに、カニの旨みを掛け合わせて生まれた自慢の一品です。その美味しさは日本にとどまらず、海外のお客様にも選ばれています！今回はその美味しさのヒミツを徹底解剖します！

独自製法が生み出す

とろりなめらかなクリーム

さんれいフーズのカニクリームコロッケの魅力を語るうえで、欠かせないのがクリームのなめらかさ。お箸を入れた瞬間、とろり。口に運べば、なめらかに広がる。揚げたてはもちろん、冷めても楽しめるこのなめらかさには、秘密があります。

とろりなめらかな舌触りの秘密

クリームコロッケの食感を左右するのが、**澱粉（でんぷん）の性質**です。クリームコロッケは仕上がったクリームをよく冷やし、硬くしてから成型するのが一般的です。しかし、冷やした状態になると硬くてボンボンした脆い食感に少しずつ変化していきます。これがいわゆる「澱粉の老化」です。こうした変化はクリームの粘度や口当たりにも影響します。

だからこそ、さんれいフーズではクリームの状態を見極め、味も香りもなめらかさも、そのままお届けできる製法を追求してきました。温度や時間の制限も多く手間がかかる分、高品質のクリームコロッケが生まれます。この製法に

こだわり、価値を共有していただけると信じて商品を作ってきました。目指しているのは、**究極の「とろり」食感**。

口に入れた瞬間にやさしくとろける、なめらかなクリームです。



境港で水揚げされた 紅ズワイガニの旨み

なめらかなクリームに、とろりと広がるカニの旨み。その味わいを支えているのが、**地元・境港で水揚げされた紅ズワイガニ**です。紅ズワイガニは、ズワイガニやタラバガニといった他のカニと比べて**身が柔らかく、甘みが強い**のが特徴。この甘みが、濃厚でなめらかなクリームと相性抜群。カニの旨みとクリームのコクが重なり合うことで、カニクリームコロッケならではの味わいが生まれます。

「境港産」にこだわる理由

鳥取県境港市は、**紅ズワイガニの水揚げ量日本一**※を誇る、まさに紅ズワイガニの一大産地。さんれいフーズは、そんな地元・境港で水揚げされた紅ズワイガニを自ら競りで買い付け、**自社の境港工場加工**しています。ただ仕入れて使うのではなく、自分たちの目で選べ、自分たちの工場加工できることがさんれいフーズの強みです。



当社では、一部の商品に境港産以外の紅ズワイガニ原料も使用していますが、カニクリームコロッケの原料には、主に境港産紅ズワイガニを使用しています。

User Voices

お客様からいただいた
リアルな声をご紹介します！

〈通販のお客様から〉

カニの風味がふわっと広がって、
カリカリの衣からとろっとクリームが
流れ出て、本当に美味しい！

レストランで食べている気分になりました。

他の冷凍カニクリームコロッケとは
比べものにならないくらい美味しいです。

かにクリームが濃厚でクリーミー！
これを食べてしまうと、他のカニクリーム
コロッケが食べられなくなってしまうほど
美味しいです。

〈海外のお客様から〉

サクサク＆クリーミーな食感がいい！

スペインで実施した試食アンケートでは、当
社のカニクリームコロッケの「食感（サクサ
ク／クリーミー）」について 100 人中 83 名の
方が最高評価の「5」と回答！

〈得意先から〉

冷めても、なめらかで美味しい！

さんれいさんなら
ストーリーのある商品がつかれる。

カニなどの原料調達から製造まで自社で一貫
して手掛けていることから、素材の背景やこ
だわりまで伝えられる、ストーリー性のある
商品づくりにご期待をいただいています。

Process

カニクリームコロッケの 製造工程



02

原料の下処理

外部委託先で脱甲・ボイル
加工したカニをセクション
の状態で搬入し、境港工場
で殻と身を分別します。

04

成型・衣付け

カニ身を加えたベシャメル
ソースを成型し、バター
液と、こだわりのパン粉を
付けて、油で揚げた時にサ
クとした食感の衣になる
よう仕上げます。

当社のコロッケはバター液とパン
粉を 2 回ずつ付けています。第 1 パン
粉は、細かい乾燥したパン粉を使用。
第 2 パン粉は、色合いだけでなく、
パン粉の粗さや乾燥状態、焼き方な
ど様々な条件から商品に合うものを
選定しています。



※製造工程のイラストはイメージです。

01

カニの競り

境港で水揚げされた紅ズ
ワイガニを競りで仕入れ
ています。



03

クリームづくり (ベシャメルソース)

独自開発のなめらかなベ
シャメルソースに、カニ
の旨みを加え、風味豊か
なクリームを作ります。



05

急速冷凍

美味しさを閉じ込めるた
め、急速冷凍でしっかりと
品質や風味を保ちます。



06

検品・梱包

X 線や金属検出器などによる厳格な
検査を経て、丁寧に梱包し、
全国・世界へのお客様のもとへ。



さんれいフーズのカニクリームコロッケ 開発の歩み

2012

2009

2005

2001

1998-1999

『圧倒的「クリームコロッケ」開発 検討スタート』

冷凍食品メーカーからの受託生産を通じて、クリーム
コロッケづくりのノウハウを蓄積。その経験を生かし、
自社での商品開発にも挑戦する中で、「他社に負けない
クリームコロッケをつくる」というこだわりが生まれ
ました。

カニを使った商品開発へ

境港工場で加工したカニの棒肉を使ったカ
ニクリームコロッケの開発に挑戦。しかし、
カニは原料の調達や天候による生産変動な
どの難しさもあり、簡単な開発ではありま
せんでした。

量販水産売場へ進出

量販店向けのクリームコロッケ販売へ本格
的に挑戦。パッケージにもこだわった「マ
カロニグラタンコロッケ」を発売し、グラ
コロバーガーの流行も追い風となってヒッ
ト商品に。

「なめらかさ」を追求

さらに「なめらかさ」の限界に挑戦して、
「ベシャメルコロッケ」を発売。「どこまでな
めらかになれるか」「家庭で調理してもパン
クが起きないように開発できるか」など、限
界まで試行錯誤を重ねながら開発しました。

「かに屋がつくった かにクリームコロッケ」誕生！

境港産紅ズワイガニのほぐし身と、なめ
らかで口溶けのよいクリームソースを組
み合わせた商品として誕生。発売当初から
スーパーを中心に採用が広がり、メガヒット
商品となりました。



2026

クリームコロッケメーカーとして、
さらに美味しいカニクリームコロッケを
追求していきます。

2016

『山陰ごほうび かにクリームコロッケ』発売！

通販向けに開発した「山陰ごほうびかにク
リームコロッケ」が発売開始。境港産紅ズワ
イガニを使用し、クリームの約 3 分の 1 がカ
ニ身という、まさにごほうび級のカニクリ
ムコロッケです。



カニ、もっと入れちゃおう！ 山陰ごほうび かにクリームコロッケ

カニ身たっぷり！自慢のなめらか
クリームに、水に触れないスチーム
加熱でカニ本来の旨みを損なうこ
となく閉じ込めた、素材の美味しさ
が際立つ贅沢な一品です。自社直営
サイト「美食ダイニングイルナス
楽天市場店」や、ふるさと納税でも
大人気の商品です。

BSS山陰放送「生たまごJoy!」出演

9月9日、BSS山陰放送で毎週水曜日の夜19時から放送されている「生たまごJoy!」にて当社が紹介されました。今回の放送では、アイドルグループ「Straight Angeli」(ストレートアンジェリー)の大山さん・相羽さんのお2人にお越しいただき、4種類のクリームコロッケを食べ比べていただきました。食べ比べたのは、「かに屋がつくったかにのクリームコロッケ」「広島県産かきのクリームコロッケ」「北海道産ホタテクリームコロッケ」「博多明太子のクリームコロッケ」の4種類。それぞれ

の味を楽しんでいたがら、お二人に「推しコロッケ」を決定していただきました。

さらに、当社からは商品開発グループの高羽さんが出演し、クリームコロッケのこだわりや魅力について紹介しました。

また、9月26日に米子コンベンションセンターで開催された「秋のBSSまつり」推し活まつり」では、今回登場した4種類のクリームコロッケを食べ比べできる形で販売しました！秋のBSSまつりの様子は次号のフラット！で紹介します。



▲写真左から Straight Angeli 大山さん、商品開発グループ高羽さん、Straight Angeli 相羽さん

BSSラジオ「ビタミン-Saturday」出演

9月12日、BSS山陰放送で毎週土曜日の朝9時から放送されている、中島早也佳さんがパーソナリティを務めるラジオ番組「ビタミン-Saturday」にて、当社が紹介されました。番組では「秋のBSSまつり」推し活まつり」の告知にあわせて、イベント限定で販売した「クリームコロッケ4種食べ比べセット」を紹介。実際に中島さんにも試食していただきました。当社からは商品開発グループの加納グループ長が出演し、クリームコロッケのこだわりやおす



▲ラジオ収録の様子。写真左から中島早也佳さん、商品開発グループ加納グループ長

秋・冬商材展示会2026

9月9日・10日・16日・17日の4日間にわたり、松江・米子・豊岡・鳥取の4会場にて、「総活躍〜一人ひとりが原動力〜」をテーマに秋・冬商材展示会を開催しました。出展メーカー86社、4日間で延べ1993名(概算)のお客様にご来場いただきました。

秋冬の売場づくりやメニュー提案に役立つ商材をはじめ、最新の商品などをお客様に体感していただき、盛況な商談が行われました。



▲今回の展示会では、初めて『支店推しブース』を新設しました(松江・米子のみ)。各支店がそれぞれおすすめするメーカー商品を厳選して展示しており、各支店の特色が表れた商品群となっております。

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。

1986年に入社し、安来CSにて地域営業所の商品在庫と安来工場の製品や資材を保管する倉庫担当からスタートしました。1989年、米子営業所の新築移転に伴う地域営業所の商品在庫の移管を機に米子勤務となり、その後同営業所の営業部を経て、鳥取営業所へ異動しました。

鳥取営業所では当時の所長やチームリーダーに多くのことを学び、経験させていただきました。商品もお客様もすべてが一からのスタートで、思うように商品が売れない時期が続きましたが、何度もお客様のもとへ足を運び、会話を重ねる中で少しずつ提案を受け入れていただけるようになりました。商品を売る前にまず自分を知っていたが、お客様との信頼関係を築いていくことを学びました。成長させていただいた経験でした。そして米子支店へ帰任し、商品部、米子支店の支店長を経て、現在に至ります。

卸売事業本部は山陰エリアを中心に6拠点を展開していますが、今後を見据えて新たなエリアを開拓する必要があります。山陽エリアへの進出を視野に、まずは岡山エリアの外食市場の新規開拓に取り組みます。今期は外食グループ 野津グループ長を中心に、市場調査やターゲット店にアプローチし当社を知っていただき、岡山での足掛かりをつくっています。

来期からは人員を増やし、段階的に売上に繋げていく計画です。山陰で築いてきた基盤を大切にしながら新規開拓を推進することで、事業拡大の基礎を構築していきたいと考えています。

新たな市場への挑戦と業務改善、卸売事業の次なる成長へ

お客様に向き合う
時間を生み出す

今後進めていくのが、受注業務の改善と営業・配送の分業化です。販売システムの更新が2年半後に控え、来期は1年かけて外食では「TANOMU※」に切り替え、メデイカルでは「クロスオーダー給食※」を導入し受注改善を推進していきます。受注のデジタル化で受注入力業務を減らし、商品提案書やチラシといったツール作成などの営業フォロー体制の強化を図ります。現在は営業担当者が電話などで注文を受け、受注入力、商品ピッキング、トラックへの積み込み、商品配達、営業と幅広い業務を担っています。受注改善に加えて営業と配送を分業化することで、お客様への提案や関係づくりにより注力できる体制を目指します。さらには適材適所の配置により社員の皆さんが個々の能力を活かして幅広く活躍できる事業部にしていきたいと考えています。

未来の自分を思い描き、
一歩ずつ前へ

皆さんには3年後、5年後、そして30歳、40歳の節目になった時の自分を思い描いてほしいです。「こんな仕事ができるようになりたい」「周りからこんな風に頼られたい」など自分の理想とする姿を想像し、目標に向かって焦らず一歩ずつ経験を重ねていってほしいと思います。思い通りにいかないこともあります。目標があれば迷った時に進む方向が見えてくるのではないかと思います。

※【TANOMU】…食品卸業者向けの受発注システム。飲食店と卸業者の間の受発注をスマートフォンなどで管理できる。

※【クロスオーダー給食】…病院・介護給食や幼稚園・保育園給食などの給食事業者向け受発注プラットフォーム。

執行役員

足羽 雅行

(卸売事業本部 本部長)



卸売事業本部を統括し、既存得意先の深耕営業と新規開拓、将来を見据えて山陽エリアへの進出を推進する。営業・配送の分業化や受発注業務の改善により営業力と業務全体の生産性向上を図るとともに、社員一人ひとりの能力を最大限に活かす適材適所の配置により組織全体の業績向上に取り組む。

年末調整

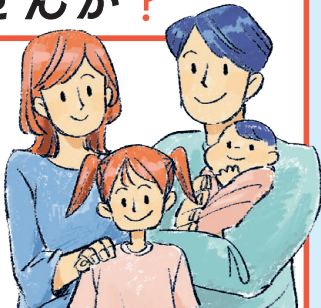
まずはココだけ！

毎年やってくる年末調整。「よく分からないけど、とりあえず入力している」という人も多いのではないのでしょうか。実は年末調整は、自分や家族の状況を確認して、税金を正しく計算するための大切な手続きです。まずはポイントを確認しましょう。

ココだけチェック 01

本人・家族の状況、 変わっていませんか？

- ☐ 結婚した
- ☐ 子どもが生まれた
- ☐ 子どもが就職した
- ☐ 配偶者が働き始めた
- ☐ 扶養する家族が変わった



ひとつでも当てはまれば、昨年と同じ入力では正しくない可能性があります。

11月中旬頃、人事部からジンジャーでの入力案内が届きます。

入力を始める前にこれらのチェック項目を事前に確認し、
スムーズに手続きを進めましょう！

年末調整とは？

「払いすぎた税金」や「足りない税金」を確認し、精算する手続きです。保険料を払ったり、家族の状況が変わったりすると、納める税金も変わります。正しく申請しない場合、多めに税金を納めて損してしまう可能性があります。

締切を守って
正しくスムーズな
手続きを！



ココだけチェック 02

こんなハガキ、 届いていませんか？

- ☐ 生命保険料控除証明書
- ☐ 地震保険料控除証明書
- ☐ 国民年金保険料控除証明書



秋ごろから届く控除証明書。「なんだか分からないから放置」はもったいない。年末調整で使う大切な書類なので、届いたら無くさないよう保管しておきましょう。



今期から毎月のテーマを設定し、社員教育を実施。学んだ内容を現場で実践できるよう、現場の実態に合わせてテーマを調整しています。



vol.024 さんれいフーズ
社員インタビュー

トツゲキ！
となりの

村田さん

調理品事業本部 製造部 部長補佐
1995 年 入社

村田 享亮さん

■村田さんの仕事

安来工場・境港工場・鳥取ファクトリー・ミートセンターの品質管理全体の統括をしています。品質管理というと製品検査をイメージされがちですが、私の業務の中心は検査ではなく食品安全に関する仕組みづくりや運用管理です。FSSC22000※1認証の維持管理をはじめ、各工場で食品安全のルールが正しく運用されるよう整備・改善を行っています。また、工場で発生したトラブルやクレームについては、各工場から上がってくる報告書を確認し、現場の担当者や工場長と連携しながら原因分析を行っています。表面上の「人のミス」に留まらず、その背景にある根本原因を追求し、同じトラブルを繰り返さない仕組みづくりに繋がっています。

■仕事のやりがい

品質管理の仕事は、問題が発生したときに注目されることが多くありますが、本来の成果は「問題を発生させないこと」にあるため、成果が見えにくい仕事でもあります。その中で、トラブルが発生した際に原因を明確にし、再発防止の仕組みを形にできた時には、大きなやりがいを感じます。

■心がけていること

ルールを守る理由・目的をしっかりと伝えることです。ルールを作ることは簡単ですが、目的や必要性が十

■村田さんのオフタイム！

【料理・お弁当作り】平日は妻に家事をしてもらっているのですが、休日の料理などの家事は自分が担当します。また、子どもの弁当も毎日手作りしており、見た目や彩りにもこだわりながら、開けるのが楽しみになります。また、お弁当作りを心がけています。



分に伝わらなければ現場には定着しません。現場の皆さんが必要を理解し、自分ごととして取り組めるよう説明することを意識しています。また、現場に合わなくなったルールは見直し、今の作業や環境に合わせて改善することも重要です。トラブルの原因が現場ではなく仕組みそのものにある場合もあるため、現場目線で考えることを心がけています。

■今後の目標

会社全体に「食品安全文化」※2を根付かせることです。マニュアルだけでは事故は防げず、最終的には一人ひとりの行動や意識が安全に繋がると考えています。ルールがなぜ重要なのか、守らなかつた場合にどんなリスクがあるのかまで理解してもらい、会社全体で食品安全を支える文化を育てていくことが、私の仕事のゴールであり今後の目標です。

※1 【FSSC22000】…安全安心な製品をお客様に届けるための食品安全マネジメントシステムに関する国際規格。当社では境港工場が取得しています。
※2 【食品安全文化】…ルールだから守るのではなく、一人ひとりが食品安全を当たり前のこととして考え、自然に行動できる組織文化のこと。

公式キャラクターを
活用したいときは？

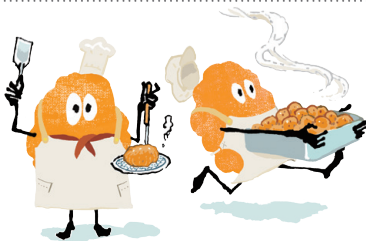
「食卓へ幸せを届ける」という想いから
生まれた、さんれいフーズ初の公式キ
ャクターです。さまざまな場面で活用し、
皆さんと一緒に育てていきましょう！

OK!

- POP・チラシ……商品やイベントへの注目を集める
- パッケージ・同梱物…商品体験に親しみを添える
- イベント・動画・SNS…案内や準備をそっと手伝う

NG!

- ×吹き出しで KORO 本人が話しているように見せる
- ×「買ってね!」など、商品を強く売り込ませる
- ×色や形、目、手足などを自己判断で変える



活用されたい方は、
使用目的や媒体、掲載期間などを整理し、
市場開拓部 マーケティンググループへ
ご相談ください。

※活用についての相談窓口は市場開拓部マーケティンググループですが、最終判断は経営企画グループとなります。

生活道路の法定速度が
時速30kmに変わりました

2026年9月1日から、中央線や
車両通行帯のない生活道路では、自動車
の法定速度が時速60kmから時速30kmへ変
更されました。営業、配送、通勤などで
自動車を運転する皆さんに関係します。
業務中・通勤時を問わず、交通ルールを
遵守し、事故防止に努めましょう。

運転時の確認ポイント

- 1 中央線や車両通行帯のない
生活道路は時速30km
- 2 中央線や車両通行帯がある
一般道路などは
引き続き時速60km
- 3 速度標識や道路標示がある
場合、その指定速度を優先
- 4 住宅街や学校周辺の
「いつもの道」こそ
速度を確認
- 5 制限速度内でも、
歩行者、自転車、天候、
視界に応じた安全運転を

詳細はこちら



対象道路の例など、
詳細は警察庁HPを
ご確認ください。

公式サイトリニューアル!

さんれいフーズ公式サイトが6年半ぶ
りに大幅リニューアルしました! 今回の
リニューアルでは、「カニクリームコ
ロッケ特設サイト」の新設をはじめ、採
用情報の充実、自社製品紹介への鳥取
ファクトリー製品やミートセンター製品
の追加、サステナビリティ情報の拡充な
ど、サイト全体を大幅に刷新しました。
また、今後は「ニュース一覧」を通じて、
会社の取り組みや活動など、さんれい
フーズの「今」をタイムリーに発信して
いく予定です!

皆さんもぜひ、新しくなったさんれい
フーズ公式サイトをチェックしてみてください。



さんれいフーズ公式サイト
<https://www.sanrei-foods.co.jp/>



拠点 KYOTEN DAYORI ダより

#022

普段はなかなか知る機会が少ない他拠
点の活動をお伝えします。今回は「安全
安全と信頼」を守る、境港工場の取り
組みを紹介します。

境港工場

一人ひとりが目的を理解し、
同じ意識で
安全安心を守る



境港工場
名倉工場長



▲手順を覚えるだけでなく、目的を理解することが、安全安心な製品づくりと人材育成の土台になります。

境港工場では、従来からアレルゲ
ンであるカニを使用した製品を製造
していますが、2026年8月から
卵・小麦を含むかにみその製造を開
始し、工場内で取り扱うアレルゲ
ンに卵・小麦が加わりました。新
たな製品への対応にあたり、ライ
ンの使い方や作業者の動線、機器
の洗浄方法、アレルゲン混入のリス
ク対策まで一つひとつ見直し、ル
ールやマニュアルを整備しました。
当工場では、外国人実習生や特
定技能人材が社員の約4割を占め
ているため、手順だけでなく「な
ぜそのルールが必要なのか」まで
伝えていきます。一人ひとりが目的
を理解し、同じ意識で取り組むこ
とが、安全安心を守る土台になる
からです。
今回の取り組みを工場全体の品
質・衛生管理の向上にも繋げ、こ
れからも変化するお客様のニーズ
に応えながら、安全で信頼される
製品づくりに挑戦していきます。

フラット!
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!

10月の
プレゼント!

2名様



BIG! かつおたたき 300~500gのいずれか
特大サイズのかつおたたきです! お好みの薬味とタ
レでお召しあがりください。粗塩もおすすめ。

応募はこちら!



応募締切: 2026年
10/31(土)まで
※毎月1人3通まで

 Genstagram_sanrei



#学園祭 #アオハル #さんれいフーズ



並河 元の日々の写真からとっておきをチョイス！

Genstagram

約30年ぶりに母校の学園祭に行ってきました！
息子が高校3年で最後の年なのと、今年創立150周年ということで、様々な催しがあったので夫婦で参加してみたところです。

自分が高校生の頃からほとんど変わっていない校舎。対して30年の月日をしっかり過ごしてオジサンになった自分。何故か昔の担任から「もっと頑張れよ、お前は」と言われた気分になりました 🤔
皆さんの母校の学園祭、どんな思い出がありますか?? 🏫🎤🎵📸

並河 元

さんれいフーズ社内報フラット！23号

発行日 2026年10月15日
発行者 株式会社さんれいフーズ
責任者 畠山 広幸
編集長 下城 良明
編集 佐野 仁美
遠藤 有美
齋尾 海空
市川 亜沙美

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



株式会社さんれいフーズ

フラット！編集後記

■編集長 下城 良明

年末調整は毎年のことながら、悩みや疑問も多い手続きです…。本企画の内容がスムーズな準備の一助となれば幸いです。

■編集 遠藤 有美

全社員の皆さんに、当社のカニコロを食べてもらいたい！（本当に美味しいので！）いつか、社内で大規模な自社製品試食会なんてできたらいいな～と思っています。

■編集 佐野 仁美

控除証明書のハガキが届くと「今年も年末調整の時期か」と一年の早さを実感。年に1回の業務も多く、カレンダーより仕事で季節の移ろいを感じています。

■編集 齋尾 海空

さんれいフーズの公式サイトがリニューアル！採用情報内の「人を知る」ページにはフラット！のトツゲキの内容を載せているので、今後も社員インタビュー頑張りたいと思います！

■編集 市川 亜沙美

公式キャラクターの新しいイラストが増えましたね！活用できる場面も増えそうで嬉しいです。皆さんで一緒に育てていきましょう～