

連載



入澤製麺(株) (南区・麺製造販売)

歴史ある企業や店舗を訪ねます。

幅広い種類の麺を製造

同社は南区月潟地区で大正10(1921)年に創業し、昨年100周年を迎えました。「初代・福七の奉公先が事業をやめることになり、代わりにそうめんの製造を引き継いだのが始まりと聞いています」と4代目社長の入澤康雄さん。国内産の小麦を主に使用し伝統の手法で作る乾麺や、スープ・具材付きで手軽に調理できる生麺など、幅広い商品を県内のスーパーマーケットなどに出荷しているほか、飲食店や学校給食向けの麺も製造しています。



時代の変化に対応

近年では、もち麦や枝豆、ながも(海藻)といった県産の原材料を使ったオリジナル商品をインターネットの通信販売サイトや産地直販店舗で売り出し、県外の消費者からも好評を得ています。「厳しい社会環境ですが、時代の変化に対応できる企業が残ると思っています。地域密着の姿勢とお客さまの視点を大切にしながら日々の業務に取り組み、安心・安全でおいしい商品を提供していきたいです」と力強く抱負を語ってくれました。



4代目 入澤康雄さん

暮らし



区役所などの窓口

キャッシュレス決済を開始

利便性向上と接触機会の低減による感染症対策のため、区役所と一部の出張所でキャッシュレス決済が利用できるようになりました。



●**取扱窓口** 区役所区民生活課(中央区は窓口サービス課)、石山出張所、南出張所、西出張所、黒崎出張所

●**対象となる手数料** 住民票の写し・印鑑登録証明書・戸籍証明書・所得証明書の交付手数料、ほか

☎ 区役所区民生活課(中央区は窓口サービス課)

利用できる決済方法

クレジットカード	AMERICAN EXPRESS、JCB、Diners Club、VISA、Mastercard
電子マネー	QUICPay+、交通系電子マネー、nanaco、楽天Edy、WAON
二次元コード	Alipay、WeChat Pay、SmartCode、d払い、PayPay、楽天ペイ
その他	J-Debit

※現金との併用や電子マネーのチャージは不可

きょう
5日

乗り換えがさらに便利に



新潟駅の在来線

全線高架化

☎ 新潟駅周辺整備事務所 (025-245-1266)

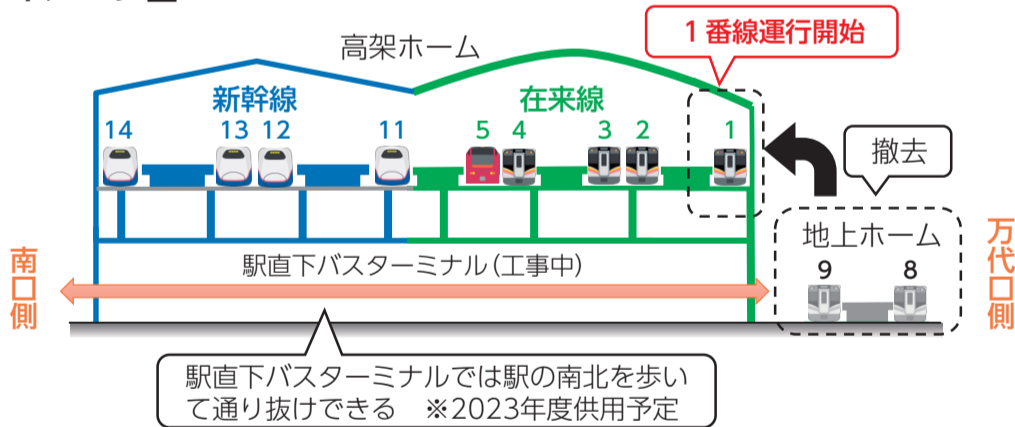


スマートフォンは
こちらから

新潟駅の在来線が全線高架化し、きょう5日から高架ホーム1番線の供用を開始しました。これまでの越後線に加え、信越本線や白新線など新潟駅に乗り入れる全ての列車が高架ホームで発着します。これにより乗り換えの移動距離や時間が短縮され、さらに便利になります。

今後も、都心エリア「にいがた2km」の起点となる新潟駅周辺の整備を進め、市全体の社会経済活動の活性化につなげていきます。

イメージ図



鉄道の高架化・駅周辺整備の効果

新潟駅と駅周辺の線路の高架化でできた高架下の空間を整備することで、駅を挟んだ南北のまちの移動をスムーズに行うことができます。踏切遮断による交通混雑が緩和され、車だけでなく歩行者や自転車も安全に移動ができます。



全線高架化までの経緯と今後の予定

- 2006年度 新潟県を事業主体として、新潟駅連続立体交差事業を開始
- 2007年度 新潟市の政令指定都市移行に伴い、同事業の事業主体が市へ移行
- 2018年度 新潟駅高架化第一期開業(越後線が高架化)
 - 高架ホーム2～5番線使用開始
 - 在来線5番線と新幹線11番線の間に「新幹線・在来線のりかえホーム」を設置
 - 踏切2カ所を撤去
- 2022年度 信越本線や白新線を含む全線が高架化
 - 高架ホーム1番線使用開始
 - 仮ホーム(8・9番線)の使用停止
- 2023年度(予定) 駅直下バスターミナル供用開始
新・万代広場段階的供用開始

定期的に検診を受けましょう。

健康増進課 (025-212-8162)