

福島  
恵さん



## 姉妹の夢が形に 清掃業「アイデアル」と手作り雑貨「かのん」

今年6月、1区12町内に設立された清掃業の「アイデアル」は、妹背牛町内の清掃会社で20年以上の勤務経験を持つ福島恵さんが立ち上げた会社です。木造2階建ての建物1階に職場の事務所、2階には妹の山本美恵さんが代表を務める、手作り雑貨グループ「かのん」の活動拠点を構え、華やかな雰囲気があります。

アイデアルは、「快適生活を応援する」をモットーに個人住宅の整理整頓まで請け負うきめ細かな清掃作業や、顧客との会話を大切にするホスピタリティ重視の仕事ぶりが好評です。福島さんは「お客様から『気持ちがすっきりする』と言ってもらえることが励みです」と、張り切っています。

代表の福島さんと従業員の山本さんら3人が清掃業務に励む傍ら、11月3日には事務所2階に「かのん」の活動拠点を開設。展示販売と交流のスペース、工房を設け、翌12月には「メイク」と「お掃除」をテーマにした第1回目のワークショップを開催しました。今後も手づくり雑貨の愛好者たちが気軽に集まれる場所をつくり、ネットワークを広げるためのユニークなイベントを計画中です。

「かのん」で工作系の雑貨を制作する福島さんは「手作り雑貨もお掃除も真心を込めたぬくもりが大切。お客様とコミュニケーションが取れる、居心地の良い場所ができてうれしいです」と、笑みを浮かべます。

## 鍋のシメ料理をメインに♪ すき焼き風うどん

### 【材料】(1人分)

豚ばら肉薄切り 約3枚分(60g) ⇒ 4等分に切る  
白菜 約1/4切りの葉2枚分(100g) ⇒ 3cm幅に切る  
春菊 2株(40g) ⇒ 3cm幅に切る  
玉ねぎ 1/4個(70g) ⇒ 1cm幅に切る  
えのき 1/4株(40g) ⇒ 半分に切る  
しいたけ 1枚(20g) ⇒ 1/4のいちょう切り  
ゆでうどん 1玉  
卵(食べる時につける) 1個

★しょう油 大きじ2  
★砂糖 大きじ1と1/2  
★酒 大きじ2  
★和風顆粒だし 小さじ1/2  
★水 100ml

★合わせ調味料



### 【1人分の栄養価】

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	食物繊維(g)	塩分(g)
607	20.6	25.3	129	8.8	5

### 【作り方】

①豚肉・野菜を切る。うどんはレンジ500wで1分半ほど加熱する  
②小フライパンに野菜・豚肉・うどんを入れ、★の合わせ調味料を回し入れ、ふたをして中火で10分煮込む。途中でうどんを混ぜ、めん全体に味が染み込むように煮込む。

詳しいレシピは妹背牛町ホームページに掲載 → 「フレッシュマートしんたに」でもレシピを配布中

