

# 移動スーパー とくし丸通信



2012  
**夏**

発行:株式会社とくし丸 〒770-0865 徳島県徳島市南末広町2-95 TEL:088-612-7028  
URL:http://www.tokushimaru.jp/ E-mail:tokushimaruinfo@gmail.com

とくし君

2012年6月発行

今月のニュース

移動スーパー「とくし丸」は、  
こんなに注目されています！

羽ノ浦町でもスタート

みなさ〜ん、「とくし丸」でのお買い物、楽しんでく  
ださっていますか？ さて  
さて、移動スーパー「とくし  
丸」が徳島市で販売スター  
トしたのは2月20日のこ  
と。スーパーの「ファミリ  
ー」さんと提携し、田宮  
店を拠点に佐古・加茂・渭  
北地区を巡っています。軽  
快なテーマ曲とともにみ  
なさんのご近所に停まっ  
ていますよ。

そんな「とくし丸」は、日  
常的に買い物に不自由し  
ている人と地元スーパーを  
結びつける新たな事業と  
して、テレビや新聞、ラジオ  
タウン誌などのメディアで

便利さ受け徐々に浸透

2カ所スタート 徳島市内の移動スーパー  
連携店舗の拡大目指す  
徳島新聞5月3日誌面掲載

徳島新聞5月3日誌面掲載



朝日新聞2月22日掲載

取り上げられました。

テレビ番組では朝日放  
送「キャスト」(2月20日)、  
四国放送「フォーカス徳  
島」(2月24日)でニュー  
スとして放送。また朝日新聞  
徳島新聞、毎日新聞、タウ  
ン誌あわわ、ASA、O5  
0、ワイヤー徳島に記事掲  
載、エフエム眉山のラジオ  
にも出演しましたよ。

また、全国初の事業モデ  
ルということで、北海道か  
ら大分から、視察に来てい  
ただいています。それだけ  
全国的に注目されている  
ということ、とても嬉し  
いですね。  
そしていよいよ「とくし



丸ちゃん

丸」第3号車もスタートし  
ます。6月中旬から阿南市  
羽ノ浦のスーパー「ニコ  
ー」さんと提携して周辺の住  
宅地を巡りますのでお楽  
しみに！「近所だから、う  
ちにも寄ってほしいな」と  
いう声も募集中です。



テレビのニュース番組も取材に！

トクトクト〜ク

「お得がいっぱい！とくし丸

とくし丸でお買い物物を  
したら、お得がいっぱい。例  
えば「ガソリン代」。スーパ  
ーまで行く車のガソリン  
代が節約できるのはかな  
りエコでうれしいですね。  
それから「時間」もお得。い  
ろんな用事で忙しい時も、  
家の前で買い物物を済ませ  
られるのでお買い物物が5分  
できちゃいます。

そうそう、お米やペッ  
トボトルのような重たいもの  
やトイレトパーなど

【とくし丸】は  
スーパーの  
セレクトショップ  
なのだ！

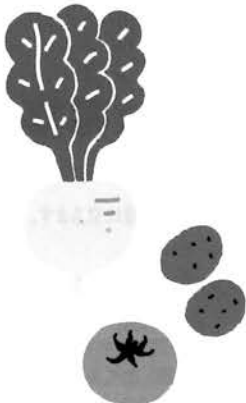
知ってる

とくし丸



お得な移動スーパーをご近所に紹介してくださいね。

大きいもの…運ぶのにひと  
苦労ですが、とくし丸なら  
玄関まで(時には冷蔵庫の  
中まで?)お届けしちやい  
ますので楽々です。  
そしてなによりお買い物  
の楽しみ。スーパーの商品  
の中でも「これがお勧め！」  
と思うものを選んでお届け  
していますので、販売員  
と相談しながら、栄養を考  
えた「新しいおいしさの世  
界」がグ〜ンと広がります。  
こんなにお得な「とくし  
丸」、どうかお友達にも教  
えてあげて下さいね！



販売スタッフ  
村上クンのコラム



「両国は魚がええでえなあ」：日々の販売でお客様によく言われる言葉です。鮮魚の主任をされている坂口正芳さん(31)にそのヒミツを聞きました。まず市場では、マグロをはじめ旬の良いものを入れるのにトコトンこだわっていること。そして料理

フアミリー両国の  
お魚がおいしいのには  
ワケがある！

の仕方、切り身はおろさず丸のまま切る、タタキは生のかつおをお店でバーナーで炙って氷水につけ、「とくし丸」には「一番新鮮でおいしい状態で積み込んでいる」とのこと。なるほど納得です！

ハモ…ますますおいしいお魚にご期待くださいね。バーナーでかつおを炙る。これはおいしいそうです！



管理栄養士のたまちゃん監修  
高齢者にやさしいカンタンお料理レシピ

もずく酢を使った  
キャベツの酢の物



もずく酢の利用法…いろいろありますよ！「大根おろしと共に」「きゅうりと和える」「トマトと和える」「ほうれん草と和える」「豆腐のしょうゆ代わりに使う」等々、もずく酢をひと工夫して夏の食卓の一品にいかがですか。

- 材料(1人分)
- もずく酢 1個
  - キャベツ 2枚
  - 人参 1/4本
  - わかめ 適量

●作り方

- 1.キャベツは四角に、人参は輪切りにし、茹でる。(電子レンジ:600Wで約2分チーンでもいい)  
\*水にさらさないほうがいい。
- 2.わかめを戻しておく。
- 3.わかめは食べやすく切り、さっと熱湯に通す。
- 4.もずく酢を1個分入れて混ぜる。  
\*冷蔵庫にに入れて保存。2～3日中に食べましょう。



訪問先募集！

【とくし丸】の販売訪問先をご紹介します。あなたのご近所の人にも移動スーパーの楽しさを体験してもらいませんか。とくし丸は、ただお買い物をしていただくだけでなく、地域のコミュニティや人と人の絆を深める役割を果たしたいと思っています。【とくし丸】の周りにご近所みなさんがワイワイと集まっておしゃべりとお買物を楽しんでほしいのです。お気軽にスタッフにお知らせください。お電話もお待ちしています。  
(とくし丸 ☎088-612-7028)



【編集後記】販売スタッフの横顔

- 【とくし丸】の販売はとてやり甲斐があります。6月中旬からは阿南市羽ノ浦町周辺で、スーパーのニコーさんと提携して移動スーパー【とくし丸】第3号車をスタートします。がんばりますよ！(織原)
- この仕事は毎日が充実しています。品物を持っていくと「わざわざありがとう」とお客様に喜んでもらえる。するとこちらも嬉しくなる。という風に、善循環が起こっています。(松原)
- 川内で鈴江タクミルクという「らくれん牛乳」の販売店を営む傍ら、月曜木曜は【とくし丸】に乗ってがんばっています。いろんな人の生の声が聞けて楽しいです。これからもよろしく！(鈴江)
- いつもご利用ありがとうございます。皆さんに支えられて【とくし丸】は運営されています。買い物の楽しさを、地域のつながりを、そして皆さんの便利さを提供できるよう頑張ります。(住友)

とくし丸お買い物ストーリー  
お客様の笑顔にありがとう！



南佐古三番町の榎本さん

「とくし丸」での買い物を楽しみにしていただき、ありがとうございます。この日は食パンなどを買っていただきました。いつもご主人がお魚を釣ってきてくれるんだそうですよ。いいですね！

あなたも、始めませんか？  
「ありがとう」と言われる仕事です。  
移動スーパー『とくし丸』  
販売パートナー(自営業者)募集！

こんな仕事です。

- 運転して食品や生活用品を販売、買い物したい人のお役に立ちます。
- 高齢化社会にますます必要とされる仕事です。
- 無縁社会から絆社会へ。人と人をつなぎ地域の見守り隊になります。

こんな人にぴったりです。

- 定年退職したけど、社会に役立つ仕事がしたい。
- サラリーマンからの転職。独立して事業がしたい。

お気軽にお問い合わせください。  
【株】とくし丸【住友】  
☎088-612-7028