

ウスクラ食堂 始動



ウスクラ建設では、4月に社員食堂がスタートしました。その名も「ウスクラ食堂」です！調理担当はなんと社長！毎朝早くに社内のキッチンに立って社員の昼食を作っています。

ウスクラ食堂で大活躍しているのが、圧力炊飯器です。発酵酵素玄米を炊飯するのに使われています。発酵酵素玄米、みなさんは知っていますか？塩と小豆を混ぜて炊くと、炊飯器の中で何日も保存できる優れもの。炊き立てと熟成させたものでは食感や風味が変わって面白いです。

白米がいいのに…としょんぼりしていた社員が、1か月経って発酵酵素玄米のファンに！なんてことも。小豆と程よい塩気がクセになり、おかずなしでも食べられる！と思うのは私だけでしょうか？

社員からの評判は上々で、今日の献立はなんだろう？とみんなが気にしています（▽▽）

大工さんが事務所までご飯を取りに来ることもあります。「同じ釜の飯を食う」って、なんだか良いなと感じました♪

「同じものは作らない」と宣言している社長が、毎日どんな料理を作っているのか、インスタグラムで発信しています。

ぜひチェックしてみてください！

(サポート部 佃)

Instagram稼働中!

投稿が控えめだったウスクラ建設のInstagramが、広報担当の新入社員によってリニューアルしました！ウスクラ食堂の様子や、イベント情報などを発信しています。投稿にはUS CLUBでポイントが貯まるキーワードがついていることも…

ぜひチェックしてください♪



usukura_kensetsu
ウスクラ建設株式会社



USUKURA_KENSETSU



第11回 地引網&バーベキュー!

9月28日に地引網&バーベキューの開催が決定しました(^▽^)/

場所は「九十九里浜」です!

※住所 千葉県山武郡九十九里町真亀4908

(国民宿舎サンライズ九十九里のお隣です)

皆様のご参加をお待ちしております♪

詳しくは同封のチラシをご覧ください。

