

サンマート見学新聞

チーム 五つ星
メンバー
諸家 戸松 馬林 田川 須崎
修 愛翔 温人 晃成 姓花

取り組み

二つ目は、魚や肉の捨てる部分を社会に役立てています。牛肉の脂はリサイクルされ、化粧品や日焼け止め等の材料になります。魚アラは、魚油や魚粉にもなります。また、鳥の脂は化粧品などにはならないので、魚や肉の捨てる部分は社会に役立てています。

エシカル

三つ目は、様々な障害をかかえる方、ひきこもりがいます。その方々を雇用し、商品を買って販売してあげます。また、鳥の脂は化粧品などにはならないので、魚や肉の捨てる部分は社会に役立てています。

サンマートの

四つ目は、地域の幼稚園、小学校と一緒に食べることを目指しています。食育の一環として、学校に行くと、お弁当も持たせてあげたいです。また、鳥の脂は化粧品などにはならないので、魚や肉の捨てる部分は社会に役立てています。



聞いた事

しつ問 売れ残った物はどうするの？
答え 作った人が持ち帰る。
しつ問 鳥取東部には何店舗サンマートがあるの？
答え 九店舗
しつ問 一番よく売れる魚は何か？
答え しゅん魚

サンマート追求しているものは？

サンマートはできる限り地元産にこだわったり産地を訪れて交渉することでの時期に完熟した野菜を提供できるよ。肉も、多くを美味しくした。海外産の冷凍品が売られていますが、本当に美しく安全な地元産の冷凍品が売られていない。その安全管理が確認できる地元産の冷凍品が売られていない。鮮肉を、また海外でも安全のうら付けが取れるものだけを販売してました。



サンマートの歴史

鳥取市江崎町で創業。
有限会社 岩倉商店 となる。
サンマート 岩倉商店 と同時にこの付近に本社(本部)を移転。
理社名 に変更。
サンマート 湖山店 開店。
本社(本部)所在地をサンマート 湖山店の2階に移転。
2011年 (平成23年) 丸合より 営業譲渡を受けサンマート 東店・西店 をオープン。

牛肉の油を作って.....

サンマートは、牛肉の油を利用して、ひき肉やハンバーグなどの食品を作っています。その油は、冷たいまま、冷蔵庫に入れておくと、固まります。それを、溶かして使います。冷たいまま、冷蔵庫に入れておくと、固まります。それを、溶かして使います。冷たいまま、冷蔵庫に入れておくと、固まります。それを、溶かして使います。



この鳥取和牛は、下の肉です。



まとめ感想

サンマートの食品は良質見ると、肉の味も、魚の味も、野菜の味も、全部、美味しく、栄養も、豊富です。また、肉の油も、美味しく、栄養も、豊富です。また、肉の油も、美味しく、栄養も、豊富です。また、肉の油も、美味しく、栄養も、豊富です。