

UD NEWS

UDトラックスのお客様向け広報誌


vol.01
2026

Owner's Interview


Quon×ランゲンドルフ荷台で 傑出した積載量を確保。

株式会社富島建設様(大阪市福島区)





UDトラックス
創立90周年に向けた
お客様からのメッセージ



私が、社長に就任したのが2004年のとき、法人化から50年を迎えた節目でした。企業が周年を迎えるというのは非常に喜ばしいことですが、私は先代の社長でもある父親に言われました。「今があるからといって、5年後もあると思うなよ」と叱咤激励されたのです。でもそれは、会社を経営している本人でないと分からない感覚。とにかく大変ですが、日々の業務を大事にし、1年1年を積み重ねていくしかない。一緒になって共に歩めるパートナーをたくさん増やしていくのが、一番じゃないかと思っています。特に次世代技術に関わる部分であれば、当社は先に、UDトラックスとは違う建設分野での重機土工を大型機種でやらせていただいている自負があるので、何かと支援できる部分があるかと思っています。やがてすべての建設現場は、自動化していきます。UDトラックスも、Quonのトラックで様々な次世代技術の研究をされていると思いますが、特に自動化や無人化という最先端技術に関しては何かお力添えができればと感じます。そして何よりも、UDトラックスの創立90周年、おめでとうございます。すでに、我々より15年先に進んでおられるので、そこには様々なご苦労もあるでしょうが、共に存在を期待される企業として、これから一緒に歩めたらと切に思います。

建設業の次世代化に向けて
最先端技術を駆使した3施工

仲田 御社は、これらの重機土木の課題に

野元 当社の工事現場は全国に点在し、現場内での運行が多く長距離走行はあまりありません。建設重機の修理対応は現地で行っています。通常ですと当社のメンテナンス要員が現場に常駐してトラブル対応しますが、UDダンプの特装車両になるとなかなか対応できないのが現状です。今は、現場に近いUDトラックスの各拠点サービス工場で車検や定期点検をしてもらっています。常にUDさんのサポート体制や応援があれば工期が遅れることになるため、安全稼働への全面的なご支援をこれからも期待しています。

富島 当社の横荷は、現場で発生する土砂・岩砕ズリ※が中心となるので、摩耗・衝撃に強い堅牢なスウェーデン鋼板で、最大積載量10トン以上を確保できることが導入条件でした。とにかく強く軽い船型荷台の高積載が魅力ですね。代理店とUD側で丹念に架装してもらい、2016年から2017年にかけて18台を一気に増強しました。

富島 私の父である先代社長から「これからの土木工事はどうあるべきかを考えろ」と、言われたことがきっかけでした。そこで私は、ひとつの工種だけでなく、プロジェクト全体をプロデュースし、元請けと一緒に工



本社オフィス内の超遠隔操作システム。現場の音声、傾きや遠隔操作に影響する微細な振動をモーションシートにフィードバックできる。急勾配や岩が多い現場でも重機に搭乗し操作しているかのようなリアルな感覚が得られるので、何100km離れた本社からでも安全かつスムーズな重機操作が可能となる（大阪から秋田の現場など）。

対して果敢にチャレンジし、次世代の施工技術開発に注力していると同っております。詳しく内容をお聞かせください。

富島 富島の父である先代社長から「これからの土木工事はどうあるべきかを考えろ」と、言われたことがきっかけでした。そこで私は、ひとつの工種だけでなく、プロジェクト全体をプロデュースし、元請けと一緒に工

Quon×ランゲンドルフ荷台で 傑出した積載量を確保。

株式会社富島建設
常務執行役員
施工本部 機械部部長
野元 広洋 氏
Nomoto Hiromi



株式会社富島建設
代表取締役社長
富島 康之 氏
Tomijima Yasuyuki



UDトラックス株式会社
大阪湾岸西地域営業部
カスタマーアドバイザー
仲田 雅志
Nakata Masashi

「富島建設とUDトラックスの次世代技術の 取り組みには、共通する企業変革がありますね」

—— 富島 代表取締役社長

事完成させる考えを力説しました。つまり会社成長の方向性として「土木一式施工が一番だと。それが、最初のスタートです。1991年に雲仙普賢岳の噴火があり、元請けの要請でラジコン重機の噴火があり、元請けの手伝いようになりました。人が入れないエリアで、建設機械の重機を遠隔操作する「無人化施工」の技術はここで誕生しました。災害対応で声がかかりやすくなるための準備として、施工方法と機械を考案。ラジコン重機から始まり、その後は測量機器メーカーの情報通信技術（ICT）を活用し、高効率・高精度な施工管理を行う「情報化施工」。またオペレーターの操作なしで、建設機械がAI・センサー・GPSを使って、自動で横込・運搬・整地の一定作業を行う「自動化施工」にも力を入れていきます。当社がこうした次世代技術を開発導入することで、建設業界は「危険・きつい・汚い」という3Kのイメージから、「スマートで魅力ある産業」へと変わっていくと思います。超遠隔操作×情報化施工×自動化施工の三位一体の次世代技術の取り組みを加速させ、様々な現場で協力させていただきます。



西淀川区の百島工場のヤードに勢揃いした、Quonランゲンドルフ荷台ダンプの英姿。自社の重機保有率が高い、富島建設。大型の土砂ダンプ以外にも、バックホウ、振動ローラー、ブルドーザーなど各種を保有。エメラルドグリーンに輝く重機が、毎日の稼働を支えている。

さらなる事業深化で業界を牽引 UDトラックスが全面サポート

仲田 最後にありますが、現状で抱えられている経営課題や、これからの企業成長の方向性などについてもお聞かせください。

富島 課題としては、有能な技術者をいかに集めて育成していくか。人材育成に積極的に投資し、社員定着率90%以上を維持。その有望な社員たちに、仕事を回せる機会を少しでも多く増やしていくのが今後の目標です。業界から真に必要とされる老舗中堅企業の地位を名実ともに確立し、会社の構成人数に応じた規模で肅々と継承していくのがベストだと思っています。

仲田 UD大型ダンプの増車を引き続き計画していただき誠にありがとうございます。またUDトラックスの創立90周年に際し、励みになる言葉を賜り、御礼申し上げます。加えて、これからも共に歩む富島建設様のビジネスのさらなるご成功とご発展に向けて、当社の各拠点カスタマーセンターと密な連携をとり、的確なアフターサービスの体制を構築し、経営課題解決のお手伝いができることができました。富島様、野元様、本日は誠にありがとうございました。



株式会社富島建設:1950年創業の総合建設会社。重機土木を中心に事業を展開し、道路・河川・ダム・インフラ整備など、幅広く力を入れている。建設全般に関わる多様な工種に対応できる「土木一式施工」の体制を整えており、国や地方自治体からの公共工事をはじめとし、災害復旧やダムのインフラ整備など、強くてしなやかなインフラ構築にも対応し貢献している。

代表取締役社長:富島 康之氏/大阪府福島区海老江3丁目5番25号

大阪 福島区に本社を置き、暮らしの基盤となる大型重機工事を中心に、地図に残る社会貢献性の高い現場を数多く担当。情報化・自動化施工のバイオニアとして業界をリードする、総合建設会社の株式会社富島建設。次世代技術への取り組みやUDトラックスのQuon(クオン)大型ダンプ初導入の経緯を、当社の仲田が富島様と野元様に伺いました。

日本の大地に命を吹き込み
新たな価値を生む総合建設会社

仲田 まずはじめに、御社の事業内容について、特に総合建設会社としての概要について詳しくお聞かせください。

富島 当社の主力事業は、重機土木を中心とした工事を展開しています。具体的には、発電所やダム工事、河川や道路工事など、地域の基盤づくりに関わる大型プロジェクトの公共インフラ整備を幅広く手掛けています。さらに地域社会に根差した企業として、災害復旧やダムのインフラ整備など、強くてしなやかなインフラ構築にも力を入れており、社会的使命を担った公共性の高い復興事業も展開しています。経営基本理念として、「業界から真に必要なとされる中堅企業としての地位を名実ともに確立する」掲げ、持続可能な街づくりや環境保全に注力しています。今年で創業75周年



代表取締役社長の富島様(右)と、施工本部・機械部部長の野元様(左)。野元様は、全国工事現場のダンプを含めた大型重機の配置や移動、修理メンテナンスも含めて、数多い機械管理の全般を取り仕切る。就任21年目の富島社長の考えや方針を深く理解し、経営のサポートで日々奮闘されている。

を迎え、大阪を中心に日本全国で重機土木の分野における幅広い施工実績を積み重ね、長年にわたって培った技術力と信頼をもとに、社会の発展に貢献している企業です。

ランゲンドルフ荷台を施した Quon土砂ダンプを初導入

仲田 当社の大型ダンプに、ドイツ・ランゲンドルフ社の荷台を架装されていますが、その経緯についてお聞かせください。

富島 2015年に、愛媛県の松山市で重機土工業者の勉強会に行きました。そこで目にしたのが、国際的にも高い評価と信頼を得ているランゲンドルフ社の荷台だったのです。丁度その時に架装し展示してあったのが、UDトラックスのQuon大型ダンプでした。さっそく話をもち帰り、機械部の野元と検討して、特殊性を持った次世代の大型ダンプをそろえる保有してもいい時期ではないかと思い、UDさんに声をかけさせていただき、当社の方から相談したのがきっかけです。それまではUDさんとはお付き合いがなく、メーカーのこだわりも特になかったのですが、代理店の説明ではUDトラックスの高い技術が活用されたミッションや油圧装置なら、ランゲンドルフ荷台の架装もしやすく、相性もいいという推薦があり、導入に踏み切った次第です。

仲田 ランゲンドルフ荷台の最大の魅力や



カスタマーアドバイザー(CA)の仲田。前任CAは、富島建設様が着目していたランゲンドルフ社の荷台を架装することで、18台のQuon大型ダンプを納車。仲田CAは、20台の増車を担当。富島建設様からの厚い信頼に応え続けるべく、全国のカスタマーセンターとの連携により、スムーズなアフターサービス体制を心掛けている。

※ズリ：トンネル工事などの建設現場で、掘削作業によって発生する土砂や岩石の不要な掘削残土のこと。大型ダンプで外部へ搬出され、その後埋め立て地や処分場に運搬される。

— New Year Message —

新年の幕開けに際し、謹んでご挨拶を申し上げます。

90周年を新たな出発点とし、お客様と共に未来を切り拓く

2025年は当社にとって創立90周年という節目の年であり、1935年の創立以来掲げてきた「時世が求める自動車をつくる」という想いのもと歩み続けてまいりました。この長きにわたる歴史を支えてくださったのは、お客様からの変わらぬご信頼と、挑戦を続けてきた社員一人ひとりの姿勢にほかなりません。改めまして、皆様のご愛顧、ご協力に深く感謝申し上げます。

また、いすゞグループとして出展した Japan Mobility Show 2025 では、『『運ぶ』で描こう、みんなの未来。』をテーマに展示を行い、多くのお客様にご来場いただきました。グループのシナジーを通じて新たな価値創造を目指す姿勢を共有できたことを、嬉しく思っております。

90周年を新たな出発点とし、当社はさらなる協働を深化させ、燃費・環境・安全・効率のさらなる向上を追求してまいります。物流現場の声に寄り添い、お客様と共に未来を切り拓くパートナーであり続ける所存です。

本年もUDトラックスはお客様から信頼され、選ばれ続けるブランド・企業であるよう、社員一同、誠実に、そして柔軟に対応してまいります。どうか変わらぬご支援、ご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

2026年が皆様にとりまして、実り多く、安心と発展に満ちた一年となりますことを、心よりお祈り申し上げます。

UDトラックス株式会社
代表取締役社長 兼 CEO

伊藤 公一

UD Information

ニュース

UDトラックス「ミンセイ6TW12」が 日本自動車殿堂歴史遺産車部門に選定



当社の往年の名車「ミンセイ6TW12」が、このたび「日本自動車殿堂 歴史遺産車部門」に選定されました。これは、戦後日本の物流発展を支えた商用ディーゼルトラックとして、その技術的価値と社会的貢献が高く評価されたものです。今回の選定により、日本の自動車史に優れた足跡を残した名車として日本自動車殿堂に登録され、歴史的遺産として永く伝承されることになりました。当社の前身である民生ディーゼル工業株式会社(1960年の販売時から日産ディーゼル工業株式会社に社名変更)は、戦後の復興期に国産ディーゼル技術の確立と商用車開発をけん引してきました。今回選定された「ミンセイ6TW12」は、1960年に発売された大型ディーゼルトラックで、一般道路も高速道路も未整備の当時の日本において、物流の長距離高速移動と大量輸送の時代の到来を想定し開発されました。

昨年11月12日の表彰式にて、当社の商品戦略担当 専務執行役員の小田原俊彦が、受賞挨拶で次のように述べました。

「戦後の経済成長で大量輸送の需要が高まり、高馬力・大容量の積載トラックが求められました。6TW12はそのような時代に自社開発のUD6型のエンジンを搭載して生まれたトラックです。輸送が鉄道からトラックに移行するタイミングで、日本で初めて積載量10トン、200馬力を超え、最高速度90キロの高速走行を可能にし、ダムや高層ビルなどの建設において大いに活躍しました。故障が非常に少なく信頼性が高いと評価され、以来大型トラックは当社のビジネスの中核となりました。UDトラックスにとってDNAといえるこの象徴的な車が、日本自動車殿堂の歴史車部門に選ばれたのは本当にうれしいことです。」

UDトラックスはこれからも、1935年の創業以来、常に挑戦者として社会課題の解決に取り組んできた姿勢を崩さず、時代の変化に合わせた価値ある車両の提供に向けた取り組みを進めてまいります。



日本自動車殿堂 表彰式の様子

UDNEWS 2026年 第1号(通巻27号) 発行所:UDトラックス株式会社
〒362-8523 埼玉県上尾市大字寺丁目一番地
udtrucks.co.jp
発行日:2026年1月1日発行 本誌からの無断転載・複製を禁じます。

UDNEWSは隔月1日発行です。

本誌についてのお問い合わせは
UDNEWS編集室
03(6427)1553(10:00~17:00 土・日・祝を除く)
dn@wais.biz

“SA時代の経験を強みに お客様へ最善のご提案をし 全幅の信頼に繋がります”

大阪湾岸西地域営業部 カスタマーアドバイザー
仲田 雅志 Nakata Masashi



Private life

最近では自分で料理を作る魅力にはまっています。お客様と一緒したレストランの珍しい料理を再現したり、アレンジしたりと。人気のあの味を家族にも味わわせてあげようと、週末は何かとキッチンに立っていますね。仕事の疲れを忘れる憩いのひと時です。

FOCUS ON

わたしたちがお客様を支える
アドバイザーです

Vol.27

大阪湾岸西地域営業部
西淀カスタマーセンター 編

私

は、2015年から整備統括をさせていただいています。職務としては、複数のスタッフが関わる作業や、チーム間でのコミュニケーションが複雑化しないように工場全体を円滑に連携させる、言わば交通整理のような役割でしょうか。日々、お客様にご安心いただけるサービスを目指し、整備技術力の向上に取り組んでいます。2024年、西淀CCに嬉しいニュースがありました。当CCの従業員が、サービスの知識とプロの技を競う「UD現場チャレンジ2024」の世界大会で第2位を獲得しました。お客様にとって最も重要なことは、UD車両が問題なく安心確実に稼働すること。そのために、定期的な点検や安全管理、故障時の迅速な修理はもちろん、メンテナンス・部品供給・フロントなどすべてにおいて優れた技術とチームワークが欠かせません。若いメカニックからベテランまで大会に出たスタッフを筆頭に、それぞれが自発的に教え合い協力し合う体制が自然に生まれています。多くのお客様から頼られるCCCになれるよう、知識・経験の豊富なサービススタッフが共に技術を高め合い尽力していきます。



Private life

去年は、「2025年日本国際博覧会」通称・関西万博に通い詰めていました。期間中の土日はほぼ会場にいましたね。通期バスを購入し、訪問回数は20回ほど。魅了されたぎっかけは、大屋根リングの雄大さ。45分かけて一周を歩いたら、また行きたくなります。

“工場全体の交通整理を担い お客様の稼働を支えるのが 整備統括の使命です”

西淀カスタマーセンター 整備統括責任者
前田 真俊 Maeda Masatoshi

西淀カスタマーセンターのWebサイトはこちらから
<https://www.udtrucks.com/japan/dealer/nishiyodo>





ふぐ食文化の 源流を辿る

透き通る身を薄く引いたてっさ、旨味が溶け出す白濁のてっちり。冬に欠かせない味覚であるふぐ料理は、大阪において特別な存在です。かつて高嶺の花だったふぐ料理を、庶民が気軽に楽しめる食文化として広めたのは大阪の料理人たちだとわれています。なぜ、この土地でふぐ食文化が育まれてきたのか。その背景にある歴史とふぐ料理の魅力をご紹介します。

ふぐのおいしい魅力を
余すことなく
お伝えいたします！

大阪湾岸西地域営業部
カスタマーアドバイザー
仲田 雅志



日本人を魅了し続ける ふぐ料理の歴史を紐解く

一般社団法人 大阪府調理師会 理事長の尾崎滋さんにお伺いしました。日本では、どのようにふぐ料理が食され、文化として根付いていったのでしょうか。「ふぐを食べる習慣は古くからあり、縄文時代のもものと推定される貝塚から、幾度となくふぐの骨が発見されています。室町後期から安土桃山時代には、みそ汁の具にふぐを用いたふくと汁が一般的に食されるようになっていましたが、ご存知の通り、ふぐには危険な毒があります。江戸時代に入るとふぐ中毒事故による死亡者も増えたため、朝鮮出兵の際、豊臣秀吉により『河豚食禁止令』が発せられました。』しかし、現在の日本ではふぐ食が認められています。「禁止令が出たあとも、山口県下関では江戸時代を通してふぐが庶民の間で密かに常食されていました。禁が解かれたのは、1887(明治20)年に初代内閣総理大臣 伊藤博文が下関の割烹旅館・春帆楼を訪れ『魚が食べたい』と言ったことがきっかけです。大時化でまったく魚が獲れずふぐしか無い状態で、春帆楼の女将は罰を受ける覚悟でふぐ刺しを提供したところ、博文はこれを絶賛。翌1888(明治21)年には、下関の地でふぐ食が解禁となりました。」

その後、徐々に日本各地でふぐ食解禁の流れが起こったそうです。「大阪では1941(昭和16)年に、ふぐ食が解禁となっています。その頃には、下関のふぐ料理は高級料理として、一部特権階級のものとなっていました。高嶺の花的な存在となったふぐ料理を、再び庶民が楽しめるものとして広まったのは、ここ大阪です。特に、業界でふぐ博士と呼ばれる料理人・北濱喜一さんの功績は大きく、長きにわたる独自のふぐ研究、大学研究者との交流により、いち早く適正なふぐ処理の除毒工程が確立され、日本で初めてふぐの処理資格に関する条例を大阪府が定めることになりました。以降、大阪に多くのふぐ処理者が定着。安全安心なふぐ料理を提供するお店が増え、大阪のふぐ料理は庶民の間でも発展していったとのこと。



①



②



③

①職人技により美しく盛り付けられたてっさ。弾力のあるふぐの身は厚く切ると噛み切ることが難いため、透けて見えるほどの薄造りにし、その旨味と食感を楽しむのが一般的。ちなみに、てっさ、てっちりといった料理名は、ふぐが毒にあたることと死にいたる魚であることから、隠語で「鉄砲」と呼ばれていることに由来する。鉄砲の刺し身で「てっさ」、鉄砲のちり鍋で「てっちり」となる。②一般社団法人 大阪府調理師会 理事長の尾崎滋さん。ふぐ料理の歴史と魅力について語っていただいた。③ふぐ博士・北濱喜一さんによるふぐの画。北濱さんはふぐ毒やふぐの薬効についてなど、長崎大学や九州大学の研究者との交流の中で様々な知識の発見・周知に努められ、現在の日本におけるふぐ食文化の広がりに大きく貢献された。



庶民に愛され 広がり続けた 滋味深い冬の味覚



ホテルアイボリー「新免館」
〒560-0021
大阪府豊中市本町3-1-16
06-6849-1111(ホテルアイボリー)
06-6849-3051(新免館)
<https://www.hotel-ivory.co.jp/>
営業時間
ランチ 11:30～14:00(L.O 13:30)
ディナー 17:30～20:00(L.O 19:30)
※定休日はWebサイトをご確認ください。

おいしいふぐ料理を提供する 調理人の徹底した安全意識

ふぐの毒と、その処理の技術について、ホテルアイボリーの和食調理部 料理長の日下博喜さんにお話を聞きました。「ふぐ毒はテトロドトキシンという、無味・無臭・無色の水溶性の神経毒です。青酸カリの数百倍にもおよぶ、強い毒性を持っており、加熱しても分解されず、解毒剤がないという厄介者です。有毒な臓器を食べない限り、中毒の発生例はないとのことですが、ふぐ料理の安全性はどのように担保されているのでしょうか。『ふぐ処理者資格は、各道府県の条例、要綱に基づいて取り扱われており、ふぐの衛生確保について熟知した者だけが免許を交付されます。調理人は細心の注意を払い、毒を持つ部分が食べられる部分に触れたり混じることがないように、丁寧に可食部、不可食部の鑑別を正しく見極め、ふぐ処理、除毒作業を行います。手指に傷があるときは、処理除毒作業を行うことはできません。また、処理されたふぐ食は、鍵付きのゴミ箱に入れ施錠し、産業廃棄物として焼却処分することが義務付けられています。』おいしいふぐ料理を提供するためには、ここまで徹底した安全管理が必要だったのですね。」



①丸ふぐ(有毒部処理前のふぐ)の処理除毒の様子。正しい知識と繊細な技術で、細かく丁寧に可食部、不可食部を切り分けしていく。②切り分けて鑑別したものがこちらの写真。テトロドトキシンは、ふぐの王様と呼ばれるとらふぐの、ほぼすべての内蔵に含まれている。③不可食部は、鍵付きのゴミ箱に保管されたのち、産業廃棄物として焼却廃棄される決まりになっている。④調理の撮影、取材にご協力いただいたホテルアイボリーの和食調理部 料理長の日下博喜さん(左)と、同ホテル直営のレストラン「新免館」の料理長 徳永祐樹さん(右)。⑤全日本ふぐ協会で発行しているふぐマイスタープレート。処理除毒、調理のそれぞれにおいて、熟練の優れた技術を有する調理師に授与されている。

希少なふぐ食文化を 守るために重ねる工夫

ふぐ食文化の発展と継承を目的に活動する、一般社団法人全日本ふぐ協会の大田晶子さんに、今後の展望をお聞きました。「消費者からすると『どこで食べたら安心なの?』『本当においしいの?』など、不安に思われる方も多くいらっしゃると思います。そのため、当協会では審査のうえ、『ふぐ処理マイスター』『ふぐ調理技術マイスター』の称号を授与する取り組みを行っています。提供する側にも、これまで以上にふぐ食提供に対する責任感が増し、消費者の方にとっては安全性がわかりやすく伝わります。また、『全日本ふぐ処理・調理技術大会』開催を通して、全国のふぐ処理除毒工程の平準化を図っています。下関に始まり、大阪で庶民に広まったふぐ食文化は、どうしても東西で技術者の質と数に差が生まれています。そのため、一人一人の調理技術向上を目的とし、大会参加者は国籍を問わず受け入れ、技術継承や後進の育成活動をしています。安全安心でおいしい日本のふぐ食を、今後は海外にもアピールしていきたいですね。ぜひ大阪にお越しの際は、ふぐの食文化に触れて、その滋味深い味わいを楽しんでみてはいかがでしょうか。」



①てっさと並んで代表的なてっちり、大阪が発祥。白身魚を使った鍋を、熱い湯に入ると身がちりちりに縮むことから「ちり鍋」と呼んだ。鉄砲とちり鍋で、「てっちり」。プリプリとした食感と、淡泊で上品な味わいを楽しめる。②ふぐはほかにも味わい方が様々。茶碗蒸しは切り身のほかに、白子を用いられることも多く、濃厚な味わいに。③ポン酢で和えた、皮の湯引き。鮫皮を引く工程は、ふぐ処理の中で特に技術を要する。コリコリとした食感が魅力。④から揚げにすれば、サクッとした食感で子どもにも食べやすいおいしさに。⑤極めつけはふぐのヒレ酒。熱したヒレを熱燗に入れて火をつければ、ふぐの芳醇な香りが移ったほかにはない味わいの一杯となる。

ふぐ食文化が
世界にも大きく
広がることを願います！



UD NEWS

UDトラックスのお客様向け広報誌

vol.01
2026

〔大阪府 大阪市〕

ふぐ食文化の

源流を辿る

かつて、高嶺の花であったふぐ料理を
庶民が気軽に楽しめる食文化として広めたのは
大阪の料理人たちだったといわれています。
港町の賑わいの中で受け継がれてきた
冬の味わい、ふぐ食文化の源流を辿ります。



大阪湾岸西地域営業部
カスタマーアドバイザーの
仲田がご案内します！



大阪
特集号