





● 施工状況 1月22日撮影

上札内帯広線 上札内橋架換工事(第1号橋)(繰越・明許)外



● 旧橋上部解体状況全景



● 旧橋橋台解体状況



● コンクリート打設状況全景



● コンクリート打設状況

● 施工場所：河西郡中札内村上札内

● 発注者：十勝総合振興局 帯広建設管理部

● 施工業者：萩原建設工業株式会社

● 施工期間：令和7年9月4日～令和8年3月23日

● 進捗率：90.0%(2月末現在)

土木

本工事は、十勝川水系札内川を横断する上札内橋の架換工事に伴い、道路線形の変更を行うため、付け替え道路を造成する工事です。工事箇所には、札内川の支川であるヌブカクシュナイ川があり、同河川に架かる第1号橋を解体したうえで、新たにボックスカルバートを設置し、道路の付け替えを行います。工事は昨年11月の湧水期から本格的に着手し、現在は施工の最盛期を迎えています。冬期におけるコンクリート工事および土工事となるため、品質確保を最優先に、関係者一同が意識を共有しながら施工を進めています。今後は、埋め戻し作業や護岸工事など、比較的狭い箇所での施工が中心となり、重機作業も増えることから、安全管理を徹底し、社員および協力業者が一体となって無事故・無災害での完成を目指してまいります。

現場代理人：梅崎 寿一/監理技術者：高橋 信護/担当技術者：上野 みなみ、鈴木 颯太



● 南東側外観



● 南東側外観夜景

(仮称)南2西6オフィスビル計画建設工事



● 南側外観アプローチ



● 1階 ホール・廊下



● 2～8階 ホール・廊下



● 5～8階 テナント



● 北側立体駐車場外観

● 施工場所：札幌市中央区南2条西6丁目8-5

● 発注者：大和ハウス工業株式会社 北海道支店

● 設計監理：株式会社フィルド

● 施工業者：萩原建設工業株式会社

● 施工期間：令和6年9月17日～令和7年12月19日

● 進捗率：100%



本工事は、1階を物販スペース、2～9階をオフィスフロアとする複合商業ビルの建設プロジェクトです。施設内部には3基のエレベーターを配置するとともに、38台収容可能な機械式駐車場設備を完備しております。市街地の限られた敷地条件下での施工であったことから、総合仮設計画が極めて重要となり、施工中は周辺通行者との接触事故防止を最優先事項と位置づけ、安全対策を徹底してまいりました。また、施主様をはじめとする関係者の皆様と品質および危険箇所に関する情報共有を密に行い、課題を早期に把握・是正する体制を構築した結果、高品質な建築物の完成と無事故・無災害での竣工を実現できましたことは、ひとえに皆様のご協力とご理解の賜物と存じます。ここに改めて深く感謝申し上げます。

現場代理人：小笠原 悠真/担当技術者：渡邊 秀幸、高橋 友紀、千葉 徹、中平 大地

建築



2月7日、東京で開催されたイベント「リトルドトー十勝SP@東京～十勝の企業との接点をつくらう～」に、十勝の企業のひとつとして参加しました。「移住・転職する/しない」といった二択の前に、まずは十勝や企業と“ゆるやかにつながる”きっかけをつくる場として十勝から10社、参加者は48名が集まりました。2分間の企業PRでは、参加者とどんな関わり方ができるかをプレゼン。その後は企業と参加者がフラットに語り合う時間になり、「この人・企業となら、こんなことができそう」と感じられる、前向きな対話が各所で生まれていました。参加申込者の約7割が十勝外出身という点からも、十勝のポテンシャルや地域としての注目度の高さを実感。当社としても道外の方との新しい関わり方を考え、可能性を感じる機会となりました。



カメラ 今月の表紙
撮影：営業部 仁藤 正憲

今月の表紙は、先月に引き続き豊頃町のシンボルツリー・春楡です。厳しい寒さの中でもたくましく立つその姿の根元では、雪が溶け始める「根開き」が見られ、季節の移ろいを感じさせてくれます。よく見ると、朝日のそばには越冬を終えたハクチョウが空へと飛び立ち、十勝の空に春の気配を運んでいます。3月はまだ雪の降る日もありますが、確実に春へと向かっています。長かった冬の終わりを静かに告げる、そんな一瞬を切り取った一枚です。



ハギワラ (仮称) 美味しんぼ倶楽部

帯広市 炭火焼豚丼 とんぴ

今回は、記念すべき「美味しんぼ倶楽部・帯広」第一弾。やはり豚丼から始めたい。十勝には数多くの豚丼店があるが、私が選んだのは住宅街に静かに佇む「炭火焼豚丼 とんぴ」だ。開店にあたってはさまざまな物件を検討したものの、友人の「まずは住宅を活用して始めてみては」という助言を受け、現在のスタイルに落ち着いたという。タレは亡き祖母から受け継いだレシピをもとに改良を重ね、完成までに5日間を要するこだわりの味。肉の厚みも試行錯誤の末、子どもでも食べやすい5ミリに設定されている。豚丼は肉・タレ・ごはんのバランスがまさに三位一体。ごはん無しで豚肉を楽しみたい方向けに「豚血」も用意。さらに、豚丼・豚血ともにごはんとの量を細かく選べるのも嬉しいポイントだ。様々な客の要望に対応する優しさを感じられる。店主と奥さまの温かな人柄がそのまま店の雰囲気表れており、思わず長居したくなる居心地の良い一軒である。

豚丼(子豚・ミックス)



豚血(中豚・ミックス)



ごはんの量とお肉の種類

	子豚	中豚	大豚	特大豚	ロース	バラ	ミックス
ごはん 200g	6切れ	6切れ	6切れ	6切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ
ごはん 300g	6切れ	6切れ	6切れ	6切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ
ごはん 350g	6切れ	6切れ	6切れ	6切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ
ごはん 500g	10切れ	10切れ	10切れ	10切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ	ロース 3切れ バラ 4切れ

※ お肉の大きさによってカット数が増える場合があります。

お味噌汁(なめこ・わかめ)



店舗外観



素敵な店主と奥さま



ストーリー 開業/2017年10月8日
開業のきっかけ/奥さまの祖母が薪ストーブを使い時間をかけて豚丼のタレを作っていた。ご近所にお配りするととても美味しいと評判に。店主はこの味を多くの方に食べてもらいたいと思い、豚丼店の開業を決意。

肉・焼き方 厚さ5mm・炭火網焼き **ごはん** 豚丼に合うしゃっきり系

タレ 濃厚ながらも甘みが絶妙に抑えてありサッパリ

メニュー 豚丼(子豚 ¥900・中豚 ¥1,100・大豚 ¥1,400・超大豚 ¥1,800) / トッピング バター ¥60 温泉卵・キムチ・チーズ・キャベツ 各¥110
豚血(子豚 ¥900・中豚 ¥1,100・大豚 ¥1,400・超大豚 ¥1,800) / ごはん ¥200・ごはん大 ¥250
お味噌汁(なめこ・わかめ 各¥110 / 土日祝日のみ 豚汁(小) ¥200・(大) ¥350 お持ち帰り 各¥30

住所：帯広市西1条南24丁目8-1

営業時間：月・木・金・土・日曜日 11:00～14:30、17:30～20:00 定休日：火・水曜日

萩原建設工業・仁藤 正憲 (にとう まさのり / 所属：本社 第二営業部)

営業の合間に名店を開拓。グルメ通として社内から一目置かれる。食にこだわる営業マン。

