



寒中お見舞い
 申し上げます
 つたえ スタッフ一同より

Index [目次]

- 1. 暮らしのセミナーレポート
- 2. ライフサポートクラブ新提携店のご案内
- 3. ライフサポートクラブ提携店からのご案内
- 4. 八百傳(やおでん)のご案内
- 5. 暮 つたえレシピ / 暮らしのアイデア
- 6. Tsutae lettre 読者様限定 プレゼント

ライフサポートクラブ **新** 提携店のご案内

嬉しいご縁で、仲間入り。新しい提携店をご紹介します。

麒麟山温泉 絵かきの宿 **福泉**

画家が愛してやまなかった、
 大自然の風景を堪能できる宿。

營越自動車道 津川インターを降りて僅か2キロ。新潟から30分余りの好アクセスに位置する麒麟山温泉。この度は「絵かきの宿 福泉」をめざし、新雪が木々を白く彩り始める中車を走らせました。駐車場の看板を発見し車を止め、はてさて、宿の入り口はどこに…。向いを見るとごぞんまりした玄関を発見、と同時に宿の方がお出迎えをしてくれました。

玄関からエントランスロビーへ入ると、和風モダンでおしゃれなスペースが広がり、「知る人ぞ知る」隠れ家的な要素にこの宿への期待に胸を膨らませるのは、私だけではないはず。今回は、和室10畳とリビングそして露天風呂を備えた「清風」という少し贅沢な部屋をお願いしており、宿帳への記帳が済むと、その部屋に向かい廊下を奥へ奥へと案内されました。

いざ入室。するとどうでしょう、阿賀野川の力強さと雪景色の可憐さが部屋いっぱいに広がる素晴らしい景色が眺望できるお部屋だったのです。暫し壮大な風景と川のわんどに集まる鶉の様子に見入ってしまいました。

お風呂は吹雪いていたため展望露天風呂に入らず、大浴場(内風呂)を利用して頂きました。こちらのお湯は、神経痛、筋肉痛、関節痛、疲労回復、冷え性などに効くそう、実際に体の芯まで温まる事ができました。

楽しみにしていた食事はすべて部屋で頂くことができ、次々に出て来るこだわりの地元食材を使った手作りの温かいお料理や、沢山のお刺身、そして地酒など、お腹いっぱいになるまで堪能させて頂きました。

翌朝、起きて一番に部屋専用の露天風呂に入りました。昨晩は吹雪で景色があまり見えなかったのですが、朝は奥の山まで綺麗に眺められる絶景の中、川の流れる身を任せているような錯覚も感じながら、改めて「こんな風呂が自宅にあったらいいなあ」と夢に見るほど至福の時間を過ごすことができました。

繰り返すようですが、本当に特筆すべきは、「絵かきの宿」と称するほど愛されたこの素晴らしい立地ではないでしょうか。すべての部屋でつらぎと癒しを与えてくれる「福泉」と「大自然」に感謝するとともに、再び訪れたいと思った名残惜しい一泊でした。訪れたことのない方には、ぜひ足を運んでゆったりした夢気分を過ごすて頂きたいと思います。

前回のつたえレトルに続き、またまた今回のご縁をきっかけに、会員の皆様に下記のサービスを実施して頂ける事になりました。

詳しい宿の情報は、下記の福泉オフィシャルホームページをご覧ください。

ご宿泊関係 麒麟山温泉 絵かきの宿 **福泉** (ふくせん)

会員特典 | 地酒「麒麟山」のお銚子1本サービス
※他のサービスとの併用は不可 ※必ずつたえカードをご提示下さい。

住所 | 新潟県東蒲原郡阿賀町鹿瀬5886

TEL | 0254-92-3131

FAX | 0254-92-3030

営業時間 | チェックイン15:00～19:00 / チェックアウト11:00

HP | <http://www.ryokan-fukusen.co.jp>



暮 毎日にひと工夫

IDEA of LIFE

暮らしのアイデア

体を温める食べ物で、寒さを乗り切ろう!

まだまだ続く寒い季節。エアコンやストーブなどの暖房器具や、機能性肌着などの衣類で外から温めるだけではなく、食べる物を工夫して体の内側から温めるのはいかがでしょうか？今回は寒い役に立つ《体を温める食べ物》をご紹介します!

1.野菜・果物など
 人参、かぼちゃ、ピーマン、唐辛子、しそ、ショウガ、ネギ、にんにく、らっきょう、玉ねぎ、栗、ごま、クルミ、もち米

2.肉・魚介類
 牛肉、鶏肉、羊肉、いわし、サンマ、鮭、エビ、なまこ

3.その他
 チーズ、みそ、わさび、酢、さんしょう、こしょう

上記の食べ物は東洋医学で「体を温める」と考えられているものが多いです。毎日の生活に取り入れてみてはいかがでしょうか？

TSUTAE RECIPE つたえレシピ

寒鯛しゃぶしゃぶ

レシピ提供: 旬香旬菜 和花

脂のつった最も美味しいこの時期の寒鯛は、お刺身や焼物なども美味しいですが、サッパリと鍋感覚でお酒を飲みながら、しゃぶしゃぶ風に召し上がるのはいかがですか？鯛や野菜は火を入れすぎず、さっとくぐらせる程度が最も美味しく頂けます。最後に湯き卵をまわし入れ葱をあしらって醤油仕立の雑炊に…又、別鍋で茹でて水洗いした福庭うどんを入れ、出汁で割った「割ポン酢」を付けてサッパリと…。

材料 (2人前)

- 寒鯛(サク取り、お刺身用) 1サツ分 (鍋野菜)
- 水菜、トラマキ茸、京人參、白菜、椎茸、エリンギ、芽葱、銀杏、長葱 等 適量
- ポン酢 適量
- 紅葉おろし 適量
- 昆布 適量
- 鰹出汁 適量

作り方

- 1 土鍋に鰹出汁(水でも良い)をはり昆布を入れ火にかけ、沸騰したら細火にしておく。
- 2 上の写真のように鍋野菜を用意し、器に綺麗に彩りよく盛り付ける。白菜半輪巻…白菜は一度さっと茹で、巻きすで年輪状に巻き、3cm位に切る。長葱…芯をはずし外側の白い部分だけを5mm位の斜め切りにする。人參…千切りにする。
- 3 刺身用・皮なしのプリのサク取りを3mm位(厚すぎても薄すぎてもダメです)に薄く切りながら器に盛り付けていく。
※上の写真の様に上下を折り込むと巻取りやすくなります。
- 4 1の鍋出汁に上記の野菜とプリをさっとくぐらせる程度に入れ、しゃぶしゃぶの要領で火を通し、紅葉おろしや小口葱を入れたポン酢につけて召し上がれ!
※椎茸などキノコ類だけはよく火を通して下さい。

お客様の日頃のご愛顧へ、感謝の気持ちを込めて読者様限定プレゼントを実施いたします。
 皆様この機会に、どうぞ奮ってご応募下さい。

30 名様 Tsutae lettre 読者様限定 プレゼント

今は亡きあの人へ伝えたい言葉 ③ ④

2012年版 / 2013年版

母へ... 父へ... 友人へ... 先生へ...

2013年に行われた「第4回 今は亡きあの人へ伝えたい言葉」の入選作品が書籍になりました。全国から寄せられた1,827通の手紙の中から選ばれた116通が収録されています。今は亡き人へ宛てた言葉から「家族や友人との絆やつながり」を再確認できる1冊です。セレモニーテークつたえも実行委員会として参画するこちらの書籍を、4巻(2013年度版)と3巻(2012年度版)を各30名の「つたえレトル」読者様にプレゼントいたします。



抽選で各30名様にプレゼント!

応募資格 | 当社つたえライフサポートクラブに入会されているお客様 | 応募方法 | 「郵便番号」「住所」「氏名」「年齢」「電話番号」「プレゼントご希望の巻数」「当社に対するご意見・ご要望」をお書き頂き、官製ハガキでご応募下さい。| 宛先 | 〒950-0134 新潟県新潟市江南区曙町1丁目9番35号 有限会社 八百傳商店 | ご注意 | プレゼントのご希望巻数を忘れずにお書き添下さい。

応募締切：平成26年3月15日(土)まで

無料相談・式場見学随時受付中お気軽にご来館下さい。

有限会社 八百傳商店 0120-404949 24時間365日対応しております

発行 / 有限会社 八百傳商店 〒950-0134 新潟県新潟市江南区曙町1丁目9番35号
 フェーナルサービス本部(江南曙ホール内) TEL 025-382-8050(代) FAX 025-382-8051 E-mail info@yaoden.co.jp

セレモニーテークつたえ 検索
<http://www.yaoden.co.jp> H26.1

ご報告 2013年も「くらしのセミナー」を定期開催いたしました!

くらしのセミナーレポート



どなたも真剣な面持ちで聞き入っておられました。



第15回は講師として、山岸 誠一氏(FUN税理士法人 代表)をお迎えし、特別セミナーを開催いたしました。



参加者からの質問に、講師が即座に答え下さる場面も...

第15回 特別セミナー「どうする? どうなる? 今後の相続対策」 ※2013年9月29日に開催

最近の相続事情などをわかりやすく解説!
「相続」のプロによる特別セミナーを開催いたしました。



特別講師として山岸誠一氏(FUN税理士法人 代表)をお招きし、「最近の相続事情」や「国が定めた相続のルール」をご説明するとともに、「遺産分割対策」「相続税対策」などをわかりやすく解説して頂きました。

「相続人って誰になるんだ?」「相続放棄ってなんだ?」「相続税ってどれくらいかかるんだ?」「節税対策は?」「遺言書ってどう書けばいいんだろう?」など、めったに聞く事の出来ないプロによる解説に、ご参加頂いた皆様は真剣に耳を傾けていらっしゃいました。

「相続」の知識をより深めて頂くために、当日配布された冊子。セミナー内容についてのアンケート結果「期待以上」「期待通り」の回答を合計88%の方から頂きました!

こちらも定期開催中!

つたえスタッフによる「通常セミナー」
納得できる葬儀、後悔のないお見送りのために。

お葬式についての情報も書籍やインターネットで簡単に手に入る時代ですが、皆様が知りたい一歩踏み込んだ内容は、やはり葬儀社に聞くのが一番です。「通常セミナー」では、普段分かっていないこと、家族葬のメリット・デメリットなど、最近の葬儀事情を交えてご説明させて頂きます。葬儀の流れや事前の準備、気をつけたいポイントなどについてもお話いたしますので、個別の事前相談はまだちょっと...という方にはセミナーへの参加をお勧めいたします。

2014年も「特別セミナー」「通常セミナー」ともに定期開催予定です! 参加費無料 個別相談あり どなたも参加OK

ご希望の方には個別相談、見積りのご依頼も承っております。ご家族、お友達をお誘い合わせの上、お気軽にご参加下さい。

ライフサポートクラブ提携店からのご案内

創業以来130余年、貫いてきた「こころ」。
手仕事の美味しさ、もてなしの心遣い。

わざわざ足を運んでくださるお客様に、精一杯のおもてなしを。それが、先代が私たちに伝えてくれた「倉久の心」です。熱いものは熱く、粋な料理はそれが感じられる内に提供する。ご人数やご予算に捉われず、そのなかで出来る最高のものをお出ししております。料理に「迎え入れる心」を込めて。創業130年以來、大切にしております。

ご飲食 倉久 (くらきゅう) ※提携店一覧は「あじ倉」で掲載

会員特典 | 会計時に5%OFF

※但し、8名様以上の宴会は不可 ※必ずつたえカードをご提示下さい。

住 所 | 新潟市江南区亀田本町2-4-20
T E L | 025-381-2014
営業時間 | お時間はお問合せ下さい。
定 休 日 | 不定休



これからも歩み続けていきたい
新たな和のセンスと
確かなものを守る新たな一歩。

老舗倉久の遺伝子を受け継ぎながらも、和食の創造性を追求する和花。地元の新鮮な魚介と野菜に和モダンの彩りをまとうせ、お客様にご提供。さらにカウンターでは、新潟牛をはじめとした鉄板焼を披露。リーズナブルなメニューも加え、これまで以上にたくさんのお客様に和花をお楽しみ頂けたらと願っております。

ご飲食 旬香旬菜 和花 (しゅんかしゅんさい わはな)

会員特典 | 会計時に5%OFF

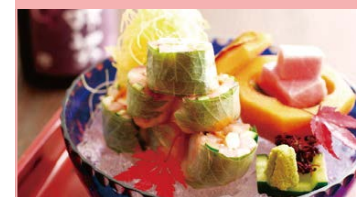
※但し、8名様以上の宴会は不可 ※必ずつたえカードをご提示下さい。

住 所 | 新潟市江南区五月町1-3-27
T E L | 025-378-5535
営業時間 | 昼11:00~14:00 / 夜17:30~22:00
定 休 日 | 月曜日



「倉久」「和花」の詳しい情報はこちら》 <http://kurakyu.co.jp>

倉久グループ新店舗 今春オープン予定



万代別邸 倉久

新潟市八千代1 新潟伊勢丹様近く

和総菜 くらきゅう

新潟伊勢丹・地階

創業130年 新鮮青果・贈答用果物・慶弔用盛かご等の販売ならびに卸売



八百傳が厳選した果物を大切な方へ。
感謝の気持ちを伝える贈り物に最適です。

八百傳では、皆様に喜んで頂けるような品揃えを心がけ、秀品ランクの旬の果物を数多く取り揃えております。当店自慢の旬の果物は、ギフトシーズンや慶弔用、お見舞いや手土産などに幅広くご利用頂いております。また、果物以外にも上質の干椎茸をはじめとする乾物や、コーヒーなど各種ギフトセットも取り揃えてございますので、内容やご予算などお気軽にお問い合わせ下さい。

八百傳自慢の
季節の果物おすすめ情報!



まだまだ寒い日が続いておりますが、いかがお過ごしですか? 冬から春にかけての時期には大変美味しく栄養たっぷりの柑橘類が続々と入荷します。ここではオススメの一部をご紹介します!

- メロ-ゴールド**
毎年大好評のアメリカ産の大玉果実! 甘さ抜群で果汁たっぷり、食べ応え満点の逸品。グレープフルーツに比べ酸味が少なく、とても食べ易いです。(12月~3月末くらいまで)
- デコボン**
これぞ定番! 糖度が高いのにサッパリとした後口の良さが人気の柑橘。12月~5月くらいまでのロングラン果実ですが、3~4月の露地モノが特にオススメ!
- 甘平(かんべい)**
抜群の甘さと、さわやかな酸味のバランスが絶妙です。究極の柑橘と言っても差し支えない絶品のうまさです! 露地モノの旬は2月下旬~3月上旬という短期間です。
- せとか**
食味・香りも良く、何度も食べたくなる傑作です! 濃厚な甘みでとてもジューシー。特に3月中旬~4月上旬の露地モノがオススメです。
- 清見タンゴール**
柑橘の旬の終盤に出荷される美味なおレンジ! 日本の温州みかんの甘さと外国のオレンジの濃厚な香りが3月下旬~5月位まで楽しめます。デコボンに次ぐ甘さで人気です!

好評です。八百傳の「盛かご」

当店ならではの、季節の果物をたっぷり使ってお作りする「果物かご」や、日持ちのする缶詰などがぎっしり詰まった「缶詰かご」など、八百傳オリジナルの「盛かご」として、ご好評頂いております。

平かご 果物 2,100円〜 / 缶詰 3,150円〜
缶詰かご・果物かご 10,500円〜

ご予算・ご用途に合わせてお作りします。
お気軽にご相談下さい。

※写真は一例です。※季節、相場などの影響で内容が変わります。
※価格はすべて税込です。(平成26年1月現在)



(有)八百傳商店 食品販売事業部 までお気軽にお問い合わせ下さい。
TEL 025-382-2201 FAX 025-381-6134 HPもご覧下さい <http://www.yaoden.net>

〒950-0164 新潟市江南区亀田本町3-3-8(車で越しの際は商店街の無料駐車場をご利用下さい) | 営業時間 午前8:15~午後6:30 | 定休日 なし(無休)

《江南区》無料配達いたします! つたえライフサポートクラブ会員の方は、店頭価格より5%OFF ※配達エリア外の場合はご相談下さい。 ※会員割引をご利用の際は、必ず会員カードをご提示下さい。