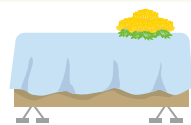


事前相談のおすすめ

『if共済会報』 No.12より



「誰もが死ぬ、ということ」

死…それは誰もが人生の最後に経験することです。例外はありません。しかし、死はいつ訪れるかわかりません。

今、日本では年間120万人近くの方が亡くなっています。お年寄りの死が増えて、死亡者全体の半数以上が80歳以上の方です。

昭和の初期の日本では、80歳以上で亡くなる方は全体の5%以下でした。

昭和35(1960)年頃までは、80歳を超えて亡くなると、「長寿」「めでたい」といわれ、お祝いのお葬式が出されていたという記録が各地に残っています。

80歳を超えて亡くなった方は「人生をまっとうした」と、地域が総出であの世への旅立ちを見送ったと言います。紅白のお餅が配られた地域もありました。また、長寿にあやかろうと、たくさんの方が集まったと言われます。

でも死亡者の半数以上が80歳以上、となると珍しいものでもなくなり、むしろ現役を退いて長いために会葬に来られる友人も少なく、ちょっと淋しいと思われるお葬式も見られるようになりました。

「一人ひとりの人間関係が示されるお葬式」

「お葬式」というと皆同じように見えるかもしれませんが、実は一人ひとりの生き方が違うように、亡くなることもお葬式も違うのです。

お葬式の現場に行く「感じ」が違うのです。お葬式の形式はたとえ同じだったとしても、流れる雰囲気は違うのです。

会葬者数が多い、少ないに関係なく、「あ、この人は家族に愛されていたんだ」とか「お孫さんも多いというのに、きちんとお弔いをしようとしている家族が少ないな」とか「身内は少ないが、代わりに友人・知人が一生懸命がんばっているな」というように、お葬式は、亡くなった方の人間関係を映し出すものです。

最近「切ないな」と嘆息してしまうようなお葬式が多くなったような気がするの著者だけでしょうか。大切な方だからこそ大切に丁寧に送りたいと思うのですが。

「さまざまな死」

「死」はみな同じではありません。

死因にしても、老衰、長期の闘病や介護の末の死、突然死、事故、災害その他いろいろあります。ちなみに死因の第1位は「悪性新生物」つまり「がん」です。年間35万2千人の方ががんで亡くなっています(平成22年)。

最近「セカンド・オピニオン」と言い、手術等を必要とする場合には、他の病院でも診断してもらうことがすすめられています。医師の診断や対処はまちがうこともありますし、もっとよい治療法があるかもしれません。でも患者は医療の専門家ではありません。他の病院でも見てもらって、最善と思われる治療方法を選択したいものです。

突然、近親者の死に出会うと、大切な人の死であればこそ、家族、近親者は平静さを失い、気持ちが混乱し、きちんとした対応、判断がなかなかできません。また、それはむしろ自然なことです。

お葬式は前の世代から次の世代へ「いのち」をバトンタッチする大切な機会です。ご本人、ご家族が安心して、内容も費用も納得できるお葬式を実現するために、是非、事前相談をおすすめします。



Tsutae lettre

Vol. 9

スタッフ紹介

今年から新しく加わったスタッフとともに、よりよいサービスを目指してまいります。

- つたえレシビ
- 【揚げ丸茄子の貝柱スープ野菜餡かけ】
- くらしのアイデア
- お客様の声
- 鶴之子傳くらしのセミナーご案内
- 事前相談のおすすめ



▶ 無料相談・式場見学随時受付中お気軽にご来館下さい。

0120-404949 有限会社 八百傳商店

スタッフ紹介 Staff Introduction

よろしくお願いいたします!



今年から新しく加わったスタッフとともに、よりよいサービスを目指してまいります。

新入社員



葬祭事業部 営業課 営業係
五十嵐 良
「新入社員の五十嵐 良です。」
みなさんはじめまして。
新入社員の五十嵐 良です。
私は、生まれも育ちも江南区で、自分の生まれ育った地域で働けることを嬉しく思います。
趣味は、旅行とランニングです。
学生時代には、新しい刺激を求めてヨーロッパやアメリカを旅しました。

これからは、まだ行ったことのないアジアの国々、特にモンゴル、インド、タイ、香港などを巡ってみたいと思います。
ランニングは健康のために5年前に始め、5年で約7,000km走りました。
学生時代、自分はどうすれば幸せに生きることができるかずっと考えていました。
そんなとき、三浦綾子著「塩狩峠」という本に出会いました。
この本の内容は主人公が爆走した電車を止めるために、自分の体で電車を止め、多くの人の命を救うというものです。
この本を読み、感銘を受けました。
今まで自分のことばかり考えていたのだと...。
自分の為だけではなく、誰かのために生きることも自分のためになるということに気が付きました。
社会人1年目としてどこまで出来るか分かりませんが、少しでも多くの人の力になれるように、日々の仕事に取り組んでいきます。

新入社員



葬祭事業部 営業課 営業係
中村 しほり
「頑張ります。」
今年の1月に入社し、間もなく半年が経とうとしております。
始めは、分らない事や戸惑ったりする事がありましたが、諸先輩よりの確かな指導を頂き、少しずつではありますが仕事も分かるようになってまいりました。

まだまだ未熟ではありますが、早く皆様のお役にたてるように頑張っていくと思っていますので、どうぞよろしくお願いいたします。

これからは、私達も
お手伝いさせていただきます。
よろしくお願いいたします。



葬祭事業部 営業課 営業係
斉藤 素子
「一応、女性です...。」
八百傳商店の歴史の中で、女性で初めての葬祭スタッフとして入社して4年目になります。
入社当時は、男性スタッフだけの職場でうまく仕事をしていたのか、地域の方に受け入れてもらえるのかとても心配でした。
でも、私を指導してくれた先輩が「男女平等」と言って男性スタッフと同じに扱って仕事を教えてくれたので、男性にも負けぬ腕力がつきました(笑)。
地域の皆様にも、ご葬儀の話だけでなく、地域の歴史や方言など、いろんなお話を教えて頂いています。
これからも地域の皆様と色々なお話が出来れば良いなと思っています。



葬祭事業部 営業課 営業係
町屋 亮一
「分りやすく、聞きやすく」
私たちがお客様と接する数日間、お客様にとって、普段の生活とは全く違った時間です。
特に、一家の意見を取りまとめて、そのご葬儀の代表となる「喪主」の方にとっては、何かと忙しくなる時です。
そんな時にこちらからの説明が多すぎてもお疲れになってしまうと思いますし、少なすぎても、ご不安を与えてしまいます。
私は「分りやすく、聞きやすく」をモットーにお話をしていきたいと思っています。
ご家族のご葬儀を考えなくてはならないということは、大変つらいことだと思いますが、今、お客様にとって何が必要かを親身になってお聞きした上で、どんなことをあげられるかを、お客様の気持ちに沿ってご提案できるように心掛けています。



葬祭事業部 営業課 営業係
羽田 一成
「まごころ」と「思いやり」
自分にとってお葬式とは、誇りを持って取り組める最高の仕事だと考えています。
ご遺族から感謝の一言を頂くたびに「この仕事に就いて良かった」と感じています。
その一言を頂けるように、常に全力でお手伝いさせていただきます。
まだまだ未熟で勉強中の私ですが、故人様にもご遺族様にも素直な心で向き合い、大切な時間を過ごして頂けるように頑張ります。



葬祭事業部 営業課 営業係
伊藤 孝之
「聴くことから感じ取る」
悲しみに直面し、思いが込み上げる様な時、その気持ちをそのまま声に出して下さい。
少しは気が楽になれると思います。
その声は、自分の気を楽にするだけではなく、私にもお手伝いのヒントを与えてくれます。
ご葬儀のお手伝いをさせて頂くにあたり、聴き上手な人の方が向いていると私は思います。
話の押しが強すぎたり、対応が固すぎたりすると、相手が引いてしまうことも有り、本当の気持ちを伝えられなかったなんてこともあります。
少しでも要望に沿ったご葬儀が提案出来るようにご遺族の方の様々な思いを感じ取ることを大切に、気を使わずに相談してもらうことが出来るような空気を心掛けています。
時にはもらい泣きをしたり、時には笑ったりすることも...。
ご葬儀の後、ご遺族の方が安堵の微笑みを浮かべるのを見ることが出来る時は、私を感じ取った思いが、大切な人との「思い出」に変えられたのだと実感いたします。

皆様が安心して

大切な方とのお別れを迎えられるように
心をこめてお手伝いいたします。

つたえレシピ RECIPE



【揚げ丸茄子の貝柱スープ野菜餡かけ】 ～ 4人前 ～



茄子の美味しい季節となりました。
長茄子や十全茄子でも簡単に美味しく作れます。スープ仕立ての餡には、季節の魚介類やお野菜を入れても美味しく頂けます。

＜材料＞	
丸茄子	2ヶ
干し貝柱	60g
干し椎茸	4ヶ
カニ棒肉	4本
黄菊	適量
三つ葉	適量
千切り人参	少々
おろし生姜	少々
料理酒	50cc
薄口醤油	適量
みりん	少々
水溶き片栗粉	少々
揚げ油	適量

作り方

- ①干し貝柱を細かく割り干し椎茸と共に、水600cc・料理酒50cc位を火にかけて細火で20分位かけスープをとる(アクもとる)。
- ②丸茄子は半分に切り、10分ほど水におとしアクをぬき、その後フキン等でよく水気を拭いておく。
- ③2の丸茄子を170℃位の揚げ油で茄子に火が入るまで揚げる(約2～3分位)。
- ④揚げた茄子に熱湯をかけ、油ぬきをする。
- ⑤1の美味しいスープがとれたら千切り人参を入れ、火が通ったらみりん・薄口醤油で好みの味に整え水溶き片栗で薄い餡をかく(餡をかける直前に黄菊と三つ葉を入れる)。
- ⑥油抜きした温かい状態の揚げ茄子を器に盛り、5の薄葛餡をたっぷりかけ、カニ棒肉と生姜を添える。

ワンポイント

1. 茄子は低温で揚げると皮目の色がきれいな紫色に揚げられません。揚げ温度に注意。
2. 美味しいスープが取れる時間を逆算して調理すると熱々に美味しく召し上がれます。

提供 旬香茶寮 和花

くらしのアイディア IDEA OF LIVING

最近、洗剤などをできるだけ使わない家事のエコが注目されています。古くなって捨てようかなと思っている「お酢」があったら、ぜひお試し下さい!

水回りの
がんこな汚れに効く!

お酢の力



- 1 普通の洗剤ではなかなか落ちない水垢は、酢小さじ1杯に大きじ2杯の塩をよく混ぜます。その混ぜて作ったペーストで磨くときれいになります。
- 2 とてもがんこな水垢汚れのときは、スプレー容器に入れた酢を吹き付け、アクリルたわしで磨きます。手の届きにくい箇所は古歯ブラシを利用します。
- 3 日常の水回りのお掃除には、酢や重曹だけでいいですが、大掃除をするときは酢をスプレー容器に入れて吹き付けます。約10分そのままにして、重曹を付けてアクリルたわしで磨くとピカピカになります。
- 4 まな板は洗った後に酢をふりかけておくと、殺菌できます。

お客様の声

The customer's evaluation

当社をご利用されたお客様よりアンケートを頂いております。アンケートからの様々なご感想やご意見をサービスの糧として、益々の向上を目指し社員一同精一杯努力してまいります。

- 1.担当の方に、細かくアドバイスを頂き安心して葬儀を終えることが出来ました。ありがとうございました。(2011/4/23)
- 2.職員の皆さん、穏やかな対応で満足でした。ホールも思いの外広くきれいで、親戚一同も喜んでおりました。ありがとうございました。今後も法要などの機会に利用させて頂こうと思っています。(2011/4/20)
- 3.初めての葬儀でしたが、滞りなく終えられたことを、職員の皆さんに厚く御礼申し上げます。(2011/4/20)
- 4.打ち合わせなどで、その都度教えて頂いたので、困る事もなく、大変助かりました。(2011/4/3)
- 5.わからないことや質問に対して、とてもいいねに教えて頂きました。本当にありがとうございました。(2011/3/20)
- 6.親切丁寧で、何でもわからない点が聞きやすかった。担当の方には、大変お世話になりました。つたえの会場の場所の説明地図が、遠方からのお客様にはわかりにくかったとのことです。(2011/3/13)
→ ご意見を頂き、ありがとうございます。またご不便をお掛けしまして申し訳ございませんでした。会場地図につきましては、改めて検討して参りたいと思います。
- 7.香典返しの品物に寒梅のお酒が入っていたのは、参列者の方に大変喜ばれた。(2011/3/13)
- 8.家族葬も良いと思いますが、故人の関係者がお通夜にお参りして頂き、昔の話なども聞かされたりして、大変良かった。(2011/3/12)
- 9.特に良かった点は、司会者の方が進行手順を分かりやすく教えて下さったので、葬儀も落ち度なく終える事が出来ました。本当にありがとうございました。又、49日法要の時にもお願いしたいと思っています。(2011/3/7)

鶯之子傳くらしのセミナー(予定) 第8回 平成23年9月10日(土)

どなたでもご参加頂けます!!

セミナー終了後、個別相談も受け付けいたします。
お気軽にご相談下さい。

0120-404949

定員 40名様! 参加費 無料!