

つたえ 温泉宿 レポート

つたえオアシス温泉宿のご紹介

磐梯熱海温泉
あたたかい記憶が宿る 守田屋

露天風呂付きの客室と、
郷土色豊かな料理で贅沢なひとときを...

新潟から福島を目指して車を走らせ二時間程度。磐越自動車道の磐梯熱海ICを下り、目と鼻の先にある磐梯熱海温泉。

大きなホテルも度々訪れたことはありますが、今回はその真ん中辺りに位置するのでしょうか、「守田屋」さんに宿泊することになりました。車を駐車場に入れた矢先お出迎えをいただき、門をくぐると手入れの行き届いた玄関先の綺麗な庭が、心を込めてお客様をお迎えする意気込みを感じさせてくれました。和モダンなロビーに入るとソファで受付を済ませ、お休み処や読書室のドリンクサービス、大浴場、貸切り風呂などの説明を受けながら部屋に案内していただきました。

この度は、テラス庭付石露天風呂のある客室「さつきの間」をお願いしました。ごんまりした客室は二人で泊まるのがベストな広さで、部屋の窓からは川が望め豊富な水量を感じさせるせせらぎが心地よく癒しを与えてくれました。

さっそく部屋の風呂を利用させていただきましたが、源泉かけ流しの滑らかなアルカリ性単純温泉はリウマチ、運動機能障害、神経麻痺、神経痛、病後・疲労回復、切り傷、やけど等に効能があるようで、木々の深緑の美しさと川のせせらぎの中、

少し熱めの湯にゆっくり入浴をさせていただきました。ちなみに温度調整はお願いできるそうです。風呂から上がり丁度夕食の時間。部屋に運ばれる料理は郷土色のある創作料理で新潟の「のっぺい汁」に似た「こづゆ」、一夜干し鰯を使った酢の物、えごま豚の豆乳しゃぶしゃぶ等々。中でも「軍鶏(しゃも)肉の朴葉焼き」の肉の柔らかさと、料理長自慢の味噌が最高の味を醸し出し、社長こだわりのお酒の品揃え、ぶっきらぼうだけど気さくで何でも話してくれる中居さんと共に、存分に舌を喜ばせ心を和ませていただきました。

生憎、夜から天候が悪化し、朝起きると土砂降りの中、屋根はあるので風呂に浸かった後、丁度いいボリュームの朝食をいただき、チェックアウトぎりぎりまでゆっくり過ごさせていただきました。

小さくても様々な工夫を凝らし、お客様のおもてなしを常に探究している宿。女将さんは、「まだまだ勉強不足で他の旅館にも伺ったりして勉強中です」と謙遜されていたが、そこにこの宿のやる気が見えて、将来を期待するとともに、自分自身も頑張らねばと改めて思いながら、「守田屋」さんをあとにしました。

機会があれば皆様も少し贅沢な気分を味わいに訪れてみてはいかがでしょうか？

磐梯熱海温泉 あたたかい記憶が宿る 守田屋 (もりたや)

住所 | 福島県郡山市熱海町熱海 5-271
TEL | 024-984-2620
HP | <http://www.moritaya.org>



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。



癒しの空間でリラックスして下さい。
ご来店を、お待ちしております。

More Health Hair Ms 美容

〈モア ヘルス ヘア エムズ〉
住所 | 新潟市江南区横越川根町5丁目1番33号
TEL | 025-385-4805
営業時間 | 平日 am9:00~pm7:00
日・祝 am9:00~pm5:00
定休日 | 毎週月曜日 / 第1・第3日曜日
駐車場 | あり

会員特典
店頭価格より **5%OFF**
※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。

暮 毎日にひと工夫

IDEA of LIFE
くらしのアイディア
食べて節電!? 夏にうれしい体を冷やす食べ物
本格的な暑さがやって来ました! 手取り早くエアコンも良いですが、電気代も気になるころ。そんな時には、食べ物を工夫して体の内側から涼しくなってみてはいかがでしょうか?
今回は夏にうれしい「からだを冷やす食べ物」をご紹介します。

- 1. 夏の野菜や果物**
トマト、ナス、キュウリ、セロリ、ゴーヤ、大根、くわい、かぶ、白うり、とうがん など
- 2. 南国の果物**
パイナップル、バナナ、キウイフルーツ、マンゴ、パパイヤ、など
- 3. 魚介類・海藻**
うなぎ、うに、かに、はも、はまぐり、あざり、モズク、ところてん など
- 4. その他**
馬肉、鰯肉、すっぽん、オイスターソース、カレー粉、わさび など

他にもまだまだありますので、興味のある方は調べてみて下さい。
いくら暑くても冷やし過ぎは禁物ですので、適度にお試しを!

TSUTAE RECIPE つたえレシピ
レシピ提供: 旬香旬菜 和花
もろこしとひじきの炊き込み土鍋ご飯
とうもろこしの旨味がたっぷり!

とうもろこしは、茹でたものよりも生の状態からごはんと一緒に炊き込んだほうが、風味と旨みがお飯に移り美味しくいただけます。

作り方

- 生のとうもろこしを3等分位に切り、縦に置いて芯を残すように上から包丁で粒を切り落とす。
- ひじきはぬるま湯で5分程もどし、かるく絞って水を切っておく。
- 米(3合)を研いでザルにあげ水を切り、同量(同体積)の《調合炊きだし汁》に30分ほど浸水させ、とうもろこし、ひじきと一緒に土鍋で炊く。

土鍋ご飯の炊き方
土鍋を火にかけ、鍋の水が沸騰するのを待つ。(5合以上炊くなら強火、それ以下なら中火でスタート) → “鍋の中でぶくぶく音がする”、“蓋から泡がこぼれ出てきた”など、沸騰を確認したら、タイマーで2分間そのままの火加減で炊く。→ 少し火を落として(はじめが強火なら中火に、中火なら中弱火で)3分間炊く。→ さらに弱火にして5~7分ほど火にかけておく。→ 10分ほど蒸らして出来上がり。
夏場は米をしっかりと浸水させておけば、そこから20分とからず炊き上がります!

材料 (5~6人前 3合) ...
・とうもろこし(生)..... 1本
・ひじき(もどし)..... 適量
・米..... 3合
《調合炊きだし汁》
・鯉出汁..... 3合強
・塩..... 小さじ2
・酒..... 適量(少々)
・サラダ油..... 小さじ2
・昆布..... 少々

▶ 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
フェーネラルサービス本部(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 H26.8

Tsutae 会員の皆様へお得な情報をお届けします!
2014.08 広報誌/つたえレトル lettre Vol.15



暑中お見舞い
申し上げます
つたえ スタッフ一同より

Index [目次]

1. くらしのセミナーレポート	4. 八百傳商店(食品販売事業部)のご案内
2. つたえ 温泉宿レポート	5. 新提携店のご案内
3. 「春の日帰り温泉バスツアー」のご報告	6. 暮 つたえレシピ/くらしのアイディア



ごあいさつ

当社の「セレモニーテークつたえ」という名称も今年で10年が経ちます。今日までこうして様々なお手伝いをして来られたのも、地域の皆様からご支援・ご指導があったからだと思っております。これからも、葬儀という人生最後のセレモニーで皆様が安心してお見送りできるよう、お手伝いして参ります。

ceremonie theque つたえ スタッフ一同

ご報告 1 つたえスタッフによるセミナーを開催!



くらしのセミナーレポート
つたえスタッフによるセミナーの様子をご紹介します!

第18回 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。」

「葬儀」のプロである、つたえのベテランスタッフが最近の葬儀事情の解説と、皆様の疑問にお答えしました。

くらしのセミナーも初開催から気付けば5年目、第18回目の開催を無事に終えることができました。今回は少人数での開催となりましたが、参加された皆様からは「多数参加のセミナーよりも和気あいあいとした雰囲気の中で本当に聞きたい話が聞けた」と大好評でした。一昔前では、普段なかなか聞けなかった葬儀のお話...ご自身の身近で不幸がなければ人ごとのように考えてしまうのが普通だと思います。少子高齢化が進みメディア等でも取り上げられることが多く

なった今だからこそ、余裕のあるうちに知りたい事に何となくでも触れておくのは大切な事だと思います。セレモニーテークつたえでは、今後もこのような企画を継続して、皆様の不安を少しでも安心に変えていただけるよう、日々頑張りたいと思っております。まだセミナーに参加されたことがないという方も、身構えずに是非一度ご参加下さい。スタッフ一同、お待ちしております。

※2014年6月1日に開催



松田 崇志



斎藤 素子

こちらも定期開催中!

相続のプロを講師に招いた「特別セミナー」最近の相続事情を「相続」のプロがわかりやすく解説!

FUN税理士法人より特別講師をお招きして、「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いただきます。「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?」など、**めったに聞かない事**の出来ないプロによる解説と、図解やチェックシートを用いた冊子で「相続」への理解を深めていただけます。

次回セミナーは、2014年秋に「特別セミナー」を開催予定です! **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。

ご報告 2 2014年春の「バスツアー」が無事終了しました!



出発日
2014年
5月11日(日)
18日(日)

春の日帰りの温泉
福島県「芦ノ牧温泉」
目帰りバスツアー!

2014年5月11日(日)・18日(日)

古き良き宿場町の町並みを楽しみ、温泉で癒された春の福島。

バスツアーで巡った3つの人気スポット

大内宿 国選定重要伝統的建造物群保存地区	大川荘 ランチバイキング 芦ノ牧温泉	鶴ヶ城会館 会津のお土産勢揃い 鶴ヶ城近く
--------------------------------	---------------------------------	------------------------------------

毎年恒例のセレモニーテークつたえ企画「日帰り温泉バスツアー」2014年の春も無事開催いたしました。今回の行き先は〈福島県〉。大内宿での散策からスタートし、老舗の大川荘でお料理と温泉を楽しみ、鶴ヶ城会館でお土産のお買い物と、福島で春の1日を満喫いたしました。

1	2	3	4	5
6	7	8	9	

当日の様子を写真でご紹介!

- 1 大内宿見学散策の様子。
- 2 開催両日とも、お天気に恵まれ絶好の旅行日和でした。
- 3 「大内宿」といえば、この高倉神社への入り口にある鳥居が有名です。
- 4 色とりどりの民芸品など、お買い物も楽しめました。
- 5 昼食と温泉は、芦ノ牧温泉の老舗「大川荘」でいただきました!
- 6 目の前で調理される地元食材のお料理は、どれも美味しそうでした。
- 7 大川荘自慢のランチバイキングは、皆様にも大好評!!
- 8 食事と温泉を楽しんだあとは、鶴ヶ城そばの「鶴ヶ城会館」へ。
- 9 やっぱり旅の締めくくりは、お土産のお買い物ですね!

ご参加いただいた皆様、お疲れまでした!!

2015年春も開催予定です! 2015年春のバスツアーは現在計画中です。決定次第お知らせいたしますので、お楽しみに!

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



八百傳とは...
亀田本町で130年営業する、老舗の八百屋です。

店頭ではメロンをはじめとする贈答用果物、美味しい旬の果物や野菜などを豊富に取り揃えております。青果のほかに、煮干しや鰹節、干しかぶ、海藻などの乾物や、お酒やジュース、缶詰、調味料などの飲料および食品類、のし袋をはじめとする慶弔品、ローソクや線香などの仏具と、様々な商品を取り扱っております。

また、配達サービス、会員割引などもございますので、ぜひご利用下さい。



特別セール 平成26年 8月5日(火)~9日(土)

津南産 とうもろこし
Mサイズ 3本 通常価格 200円(税込)が...

数量限定 会員様特別価格 160円
※必ずつたえカードをご提示下さい。

数に限りがございますので、お早めどうぞ! 万が一売切の際は、ご容赦下さい。

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、ご好評いただいております。

平かご 果物 2,160円~/缶詰 3,240円~/	缶詰かご・果物かご 10,800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7月現在)	
平かご(缶詰) 写真は5,400円のもの	平かご(果物) 写真は5,400円のもの
缶詰かご 写真は21,600円のもの	果物かご 写真は21,600円のもの

(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。