



残暑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. 「春の日帰り温泉バスツアー」ご報告
2. ライフサポートクラブ提携店からのご案内
3. ライフサポートクラブ新提携店のご案内
4. 八百傳(やおでん)のご案内
5. STAFF VOICE わたしたちが、皆様のご葬儀をお手伝いいたします。
6. 暮 つたえレシピ / 暮らしのアイデア

ライフサポートクラブ提携店からのご案内

毎日伸びる髪 毎日変わる肌 一喜一憂
 変わることを楽しむ 無常だからおもしろい
 一瞬一瞬浮かぶ想い 一瞬一瞬変わる気分
 一瞬一瞬に喜怒哀楽

憂いも人が寄りそうと優しくなって
 楽しくなるね

はじめましての方も、いつもお世話になっていますの常連の方も、こんにちは! 東区竹尾のLoopsです。

Hair Design × Heart Design = Happy Life!

そう、貴重なご縁で出逢えたお客さまとヘアデザインを通して、心豊かな日常づくりLife Designをテーマにしています。そんな一理容師である僕が毎日、鉸や櫛、剃刀、そして指先を通してお客さまと接しながら感じていること。それはBuddhist(仏教徒)として、日々を生きる無常・苦・無我と苦・集・滅・道の四聖諦。僕はお坊さんではないので、上手く解説できないのですが、2500年以上も前にブッダが説かれた《今を幸せに生きるための心の学び》とその実践なのです。

きっかけは14年前。隣臓ガンを患い63歳で他界した父の死。「ドクターからの死の宣告」これが仏教と僕の出会い。つい今しがたまで呼吸をしていたのに、心臓の鼓動と共に止まった瞬間から、父の身体から心が消え、心の住処としてあった身体だけがそこにありました。いったい父の心は何処へ行ってしまったのでしょうか。納棺、お通夜、葬儀、火葬、納骨という死者を弔う一連の流れ、その時々々に詠まれるお経。そのお経を繰り返す耳にし、自らも唱えるうちに、あれ?あれれ?これって今を生きている僕らにこそ大切なブッダの教えなんじゃないのかな?

みなさんのヘアースタイルは一本一本の髪から構成されています。一本の髪にも寿命があり、頭皮から抜け落ちた瞬間

から自分のものではなく、不潔なもののように扱われてしまいます。ヒゲもまた然り。綺麗に整えられたヘアースタイルは、風で崩れないように固められても、手櫛をいれた瞬間、濡らしたとたん跡形も無く崩れてしまいます。まさに無常ですね。美しいヘアースタイルを構成する髪をすこやかに保つために、シャンプーやトリートメントにこだわり、道具にこだわります。

お寺様との関わり、方丈様との関わり、お経との関わり、それらの間を取り持つ葬儀屋さんとの関わり。これらは理美容室との関わりと良く似ているような気がしますね。死んでからのためだけでなく、良い葬儀をするためだけでなく、今この時を精一杯に生きるための関わりだと思います。死後どうなるのかは、わかりません。カットされた髪のように、ただそこに役割を終えた身体があり、茶室に付されます。

身内の死に直面し、不安と哀しみの真只中、通例に習い喪主の役割をと言われても右も左も分からず、ただただ戸惑うばかり。たまたま僕は、つたえの野口社長とは幼馴染みだったので、全てお任せすることができ心強かったのですが、「不安な時に信頼を寄せられる人」これもご縁ですね。「生きてるうち」のお付き合いではなく、「生きてるからこそ」のお付き合い。

ブッダは縁起(因縁)を説きました。「ものごとは心にもとづき、心を主とし、心によってつくり出される。もしも汚れた心で話したり行なったりするならば、苦しみはその人につき従う。一車をひく牛の足跡に車輪がついて行くように。」「ものごとは心にもとづき、心を主とし、心によってつくり出される。もしも清らかな心で話したり行なったりするならば、福業はその人につき従う。一影がそのからだから離れないように。」(ダンマパダより)

今この時を精一杯に生きるために素敵なご縁を大切にしていきたいですね。

Loops オーナー 磯田 直岐

今この時を精一杯に

今回は提携店のひとつ、東区竹尾「Loops」オーナーの磯田直岐様からのメッセージをご紹介します。



美容 Loops (ループス) <http://www.loops-ib.jp>

会員特典 | つたえカード提示で、店頭価格より5%OFF ※他のサービスとの併用は不可
 住所 | 新潟市東区竹尾4-19-1
 TEL&FAX | 025-272-4277 ※ご予約を優先させていただきます。
 営業時間 | 平日10:00~20:00 | 土日祝9:30~19:00
 定休日 | 月曜日 / 第1・第3火曜日 ※第2月曜と夜日の場合を除く。 ※第1・第3日は月・火連休になります。
 ※定休日は変更になる場合がございます。
 駐車場 | 25台



STAFF VOICE わたしたちが、皆様のご葬儀をお手伝いいたします。



葬祭事業部
 営業課 FHS係
 伏見 律子
 RITSUKO fushimi



葬祭事業部
 営業課 営業係
 五十嵐 牧人
 MAKITO Ikarashi



葬祭事業部
 営業課 営業係
 馬場 秀憲
 HIDENORI baba

最初は葬儀に対して、全くというほど無知だった私ですが、初めて見る物や初めて知る事など、新しい発見とたくさんの刺激を受ける日々を過ごし、今では少しずつですが知識が身に付いてきました。F.H.S(フーズ アンド ホールメイク サービス)という部署で働かせて頂き、お客様への気遣いや思いやりがどれほど大切かを実感しております。私たちが提供させて頂くサービスに限界はないと考えておりますが、今の私はまだまだ知らない事があり、毎日が勉強です。これからも先輩方のご指導のもと、日々向上心を持って仕事に取組み成長していきたいと思っております。お客様に笑顔で「ありがとう」と言って頂ける、気持ちのよい接客ができるスタッフでありたいです。

全く正反対の業種から転職してきて右も左も分からない状態でしたが、先輩社員の優しいご指導や、温かく接して下さるお客様のおかげで今日まで来れました。皆さまにとっては「非日常」である葬儀が「日常」の出来事として繰り返される中、高い志のもと《地域密着》の精神で、少しでもご遺族の望むご葬儀をカタチにするお手伝いができる事を目指しております。まだまだ若輩者ですが、日々精進して参りますので宜しくお願いします。

私は母を亡くした時に初めて葬儀というものを経験しました。まだ中学生だった私は、お通夜やお斎の意味なども分からず、ただ「母の死」を自分なりに受け止めようと必死でした。あつという間の2日間で、きちんとお別れができなかったことを今でも残念に思っています。現在、多くの方のご葬儀をお手伝いさせていただいておりますが、自分が今まで経験してきたことを生かして、たくさんの方に納得のご葬儀をしていただけたらと思います。

暮 毎日にひと工夫

TSUTAE RECIPE つたえレシピ

岩牡蠣と帆立のバター

材料(2人前)

- 岩牡蠣(生食用殻付き).....4ヶ
- 帆立.....4ヶ
- 青菜.....1束
- 黄ブチトマト・椎茸・アスパラ・茄子・青唐などお好みの野菜 適量
- 小麦粉.....少々
- サラダ油.....少々
- 醤油.....適量
- バター(無塩).....20g

作り方

- 1 岩牡蠣と帆立は殻からはずし塩水で軽く洗い(市販の生食用でも良い)布巾などにあげ水気をとっておく
- 2 ①のものに小麦粉をまんべんなくつける(炒める直前につける)
- 3 フライパンにサラダ油をひき、弱火で②のものを上下面ともかえしソテーする ※蒸気がこもるのはソテーには禁物なのでフタをしない
- 4 ③に8割方火が入ったら中火にし野菜類も一緒に火にかけソテーする この時、火が入りにくい野菜(根菜類等)は事前に下ゆでしておく
- 5 ④に火が入ったら青菜を入れ手早く炒めすぎない様に再度ソテーする
- 6 フライパンにバターを入れ手早くフライパンを上下左右にふりバターを全体になじませたら好みの量の醤油を入れ手早く再度フライパンを上下左右にふり味を調える
- 7 盛り付ける(牡蠣や帆立の殻などに盛りつけると見た目にも美味しそう)

暮らしのアイデア

夏のエコ?! 飲み残しのビール活用術

夏はビールの美味しい季節...つつい、お腹いっぱい飲み過ぎて残してしまうことも...でも、気の抜けたビールだからといって、そのまま捨ってしまうのはもったいない! そんなわけで今回は《飲み残しビールの活用法》をご紹介します。

1. お肉を漬けて、柔らかく!
 ビール・発泡酒に含まれる、炭酸や有機酸の作用でお肉が柔らかくなります。また、シチューや煮込みに入れるとコクも出るのです。おすすめです。

2. ぬか床を活性化!
 ぬか床に少し入れてあげると、ビール酵母の働きで活性化し美味しくなるとか。また、ぬか床の菌み防止にもなるそうです。

3. お掃除にも!
 油汚れに効果アリ。雑巾に染み込ませて拭いてください。アルコールや残った炭酸の効果でピカピカ!

もちろんビールは、全部飲んでしまいうに限りませんが、もしも、残ってしまった時には、是非お試し下さい!

▶ 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>

ご報告 「日帰りバスツアー」2013年春も無事に行ってまいりました!



春の日帰り温泉バスツアー

in 栃木《那須高原》

2013年4月14日(日)
 摘みたていちご、温泉に、お買い物、
 那須高原が盛りだくさんの1日でした。

バスツアーで巡った3つの人気スポット

那須ハートランド NASU HEART LAND とちおとめ食べ放題!!	ホテルサンパレー那須 Hotel Sunvalley Nasu ランチバイキング & 温泉	那須チーズガーデン THE CHEESE GARDEN 人気のお土産! 「ご用邸チーズケーキ」
--	--	--

毎回ご好評いただいているセレモニーテークつたえ企画
 「日帰り温泉バスツアー」2013年春も行ってまいりました。
 今回は(栃木県 那須高原)で、いちご狩りや人気のお土産スポット
 でのショッピングなど盛りだくさんの1日を過ごしました。

ご参加いただいた皆様、お疲れまでした!!

2014年春も開催予定です! 2014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!

1	4	7	10
2	5	8	11
3	6	9	12

当日の様子を写真で紹介!

- 1 お天気にも恵まれ、絶好の旅行日和。いざ、那須高原へ!
- 2 旅の始まりは那須ハートランドで「とちおとめ食べ放題」から。
- 3 広いハウスで、思う存分「とちおとめ」を味わいました。
- 4 次に訪れたのは、那須ハートランド内「お菓子の城」。
- 5 中ではお菓子工場の様子を見学することもできます。
- 6 もちろん、ショッピングも! さすが「お菓子の城」充実の品揃えです!
- 7 ランチと温泉は「ホテルサンパレー那須」にて。
- 8 和食とイタリアンが楽しめる人気のバイキングは、大好評でした。
- 9 ホテルの広い敷地には、噴水やチャペルも。
- 10 最後は人気のお土産スポット「那須チーズガーデン」へ。
- 11 ここで買える「ご用邸チーズケーキ」が大人気の理由です。
- 12 皆さま思う存分お買い物を楽しんでいただきました!

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。

四季の郷 喜久屋 しきのさと きくや

露天風呂付きの離れ客室と、
 こだわりの山菜・摘み草料理が自慢の宿。

日本海東北自動車道、荒川胎内ICから国道113号線を経て18km程の場所にある、鷹の巣温泉の旅館《四季の郷 喜久屋》をご紹介します。磐梯朝日国立公園の朝日岳を源流とする清流荒川のせせらぎに癒されながら自然の空気と恵みを味わうことのできる、露天風呂付離れの宿です。

清流荒川に掛る吊り橋を渡った小路の先にこぢんまりとしたエントランスがあり、私たちをあたたかい雰囲気迎え入れてくれました。(冬期等悪天候の折には車で駐車場まで迎えて来てくれます。)受付を済ますと奥の小路を進み、全室荒川を眺める事ができる客室の一室に案内されました。今回私たちが宿泊したのはモダンな雰囲気10畳と6畳の和室に食事処と専用露天風呂付の、二人では贅沢な部屋。二世帯やグループでの宿泊にも十分利用できる広さです。また、充実したアメニティや自由に飲めるコーヒーやハーブティーが用意されているところから、行き届いたサービスがうかがえました。

まずは日ごろの疲れを癒そうと、肌にいいと自負する温泉に浸かってみることに…。掛け流しのお湯は贅沢の一言に尽きるでしょう。「海の温泉は疲れをとり、山の温泉は活力を与えてくれるのだ」と以前本で読んだことがありますが、おいしい空気の中でミネラル豊富なお湯に包まれると、いい具合に体の疲れが放出されて自然のエネルギーをもらうことができました。専用露天風呂付で、いつでも温泉に浸かれるという事は何事にも代え難い魅力の一つではないでしょうか。もちろん夕食の前後に朝風呂と、欠かさず堪能しました。

風呂からあがり一休みしたところで、期待していた食事の時間が到来。この宿自慢の山菜をふんだんに使った手作りの料理が次々と並び、洗練された地酒とともに舌を喜ばせてくれました。また、海も近いことから新鮮な海の幸も、もちろん美味。そして選んだコースの締めには、女将の故郷神戸の三田牛が…。味もボリュームも大満足のメニューでした。翌日の朝食も体に優しい地産の豆腐や豚肉、山菜などを食材としており、こちらも大変美味しくいただきました。

どの料理も美味しいのですが、特に山菜に関しては特別なこだわりがあるそうで、一年通して山菜を美味しく提供できるよう試行錯誤されているとか。山菜の採れる春先から夏の時期はもちろんのこと、寒い冬にも雪を眺めながら露天風呂に浸かり、こだわりの山菜料理を食べることのできる旅館は他に見つからないのではないのでしょうか。

日ごろの喧騒を忘れ、普段よりちょっと贅沢をし、静かに時を過ごしたい。そんな方は、是非足を運んでみてください。旅館の皆さんも良い方ばかりなので、料理や地元の話をしてもらうのも楽しみの一つとなるでしょう。

そして最後に、嬉しい事にこの度のご縁をきっかけに、つたえライフサポートクラブ会員向けの右記のサービスを実施して頂けることになりました。詳しい宿の情報は、ホームページにアクセスして下さい。



ご宿泊関係 四季の郷 喜久屋 (しきのさと きくや)

会員特典 | 現金でのお支払の場合宿泊料金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。
 住 所 | 新潟県岩船郡関川村鷹ノ巣1076-1
 T E L | 0254-64-2393
 営業時間 | チェックイン14:00~18:30 / チェックアウト11:00
 駐 車 場 | 鷹ノ巣第1・第2駐車場(公共) / シャッター付車庫(1泊500円)
 詳 細 | HPをご覧ください▶ <http://www.takanosu.jp>

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

ご案内 百傳 やおでん

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、お得な会員割引などもございますので、ご利用下さい。

《江南区》無料配達いたします!
エリア外の場合はご相談下さい。
 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
ご利用の際は、必ず会員カードをご提示下さい。

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 2,100円~ / 缶詰 3,150円~) | 缶詰かご / 果物かご (10,500円~) |

「盛かご」は平かご2,100円から
 ご用意いたします。
 ご予算・ご用途に合わせてお作り
 しますのでお気軽にご相談下さい。
※写真は「盛かご」の一例です。※価格はすべて税込です。
 ※季節、相場などの影響で内容が変わります。

平かご(缶詰) 写真は2,520円のもの	平かご(果物) 写真は5,250円のもの	缶詰かご 写真は21,000円のもの	果物かご 写真は21,000円のもの
-------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------------

八百傳旬のオススメ情報

暑い日が続いておりますが、皆様いかがお過ごしですか?
 夏本番を迎え、新潟県産の桃をはじめとする美味しい果物と、
 黒埼産枝豆等の旬の絶品野菜が店内に所狭くと並んでおります!
 八百傳では化粧箱入りの果物や盛かご等の
 果物の詰め合わせもご用意しております。
 厳選された旬の味覚をご自宅で味わうだけでなく、
 大切な方へのお中元やご贈答用としても、是非ご利用下さい。
※盛りかごはご予算に合わせてお作りしますので、お気軽にご相談下さい。(お電話のご予約も承っております)

<ul style="list-style-type: none"> ・白根、田上産 桃 ・八色すいか ・白根産 アールスメロン ・蒲原産 かん ・新潟県産 巨峰 ・黒埼茶豆 ...など 	<ul style="list-style-type: none"> 他にもたくさん 取揃えております!!
---	--

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](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)