

## お通夜に参列する

お通夜とは、本来、遺族や近親者など、親しい間柄の人たちが夜通しご遺体につき添い、故人との別れを惜しみ、霊を慰めるものでした。しかし、最近では、それほど親しくない間柄で、葬儀に参列できない人が、通夜に訪れる場合も多いようです。通夜には、香典(袱紗か小風呂敷に包む)、数珠のほか白いハンカチ、女性は伝線したときのために替え用の黒いストッキングも持参しましょう。

## 受付・記帳の作法

「通夜会場には、開始10分前までに到着」昔は夜通し行われていた通夜ですが、最近では午後6時頃から始めて、1～2時間で終わるのも一般的になりました。通夜の会場には遅くとも開始時間より10分ほど前に着くようにします。

「記帳の仕方」式場についたら、受付で係の人に「この度は、ご愁傷様でございます」「この度は、突然の事で心からお悔やみ申し上げます」など、簡単にお悔やみを述べ、香典を渡し、住所と氏名を記帳します。会社関係ならば会社名と会社の住所を、個人ならば自宅の住所も書きます。カード形式の場合は、記帳台で記入し受付に渡します。

「代理の記帳の仕方」代理で参列する時は、受付で誰の代理なのかを伝えてから、香典を渡します。記帳の際、上司の代わりに参列する時は、上司の部署名、役職名、名前を書いた下や横に小さく「代」と書きます。妻が夫の代理で参列する時は、夫の名前の左下に「内」とだけ書きます。

「受付がない時は？」自宅などで通夜を行う場合、受付を設けていないことがあります。遺族にお悔やみの言葉を述べてから祭壇に拝礼し、香典を直接、祭壇に供えます。この時、香典はこちらから読めるように供えます。

## 香典の渡し方

「不祝儀袋の表書きとしきたり」不祝儀袋の表書きは宗教や宗派によって異なりますが、仏式弔事の場合、ほとんどの宗派も「ご霊前」が広く使われます。また、金額も故人との関係、葬儀の規模、弔問者の年齢、社会的地位などによって、さまざまです。香典のマナーをよく知り、失礼のないようにしましょう。

「受付で香典を渡す」受付で記帳をしたら、袱紗を包んだ順番とは逆に開いて香典袋を台の上に置き、袱紗は軽くたたんで

## 葬儀の豆知識

## お通夜の弔問マナーについて

手前に置きます。受付係に「ご霊前(ご仏前)にお供えください」「この度はご愁傷様です」「お悔やみ申し上げます」(いずれも仏式の場合)などと告げながら、香典袋を両手で持ち、表書きを先方に向けて差し出します。受付が済んだら「お参りさせていただきます」とあいさつし、会場に入ります。参列の方が大勢いるようでしたら、贈香前に香典袋を袱紗より出しておきましょう。

## 通夜の席次とマナー

「通夜の席次」受付が済み、通夜の会場に入る時は、一礼して席まで進み、着席をして開式を待ちます。席次を決められている時は案内に従い、決められていない時は、前から詰めて座るようにしましょう。都合で早めに退席する時や、年配者が多い時、遅れて着た時などは、末席に座ります。会場内で知り合いに会っても、あいさつや私語は慎むようにしましょう。

## 通夜振る舞い

「通夜振る舞いとは」通夜振る舞いとは、故人をしのぶとともに、悲しみを和らげるため、喪家側が弔問客をもてなす小宴のことです。もしお誘いを受けたら、一口でも箸をつけるようにしましょう。その時は、故人と関係のない話は慎み、故人の思い出を語ります。ただし、明るく笑ったり、大声を出して騒いだりしないようにしましょう。

大体30～40分で帰るのが一般的ですが、遺族がさみしい思いをしているなら居残るなどの心配りも大切です。喪家側は忙しいので、話し込んだりせず、途中で退席する時は、同席の人と遺族にあいさつしてから帰ります。

## お悔やみの言葉と使ってはいけない言葉

「お悔やみの言葉を述べる時は」遺族にお悔やみの言葉を述べる時は悲しみを深めないよう、思いやりの言葉を添えて、哀悼の意を表します。心を込めて自然な言葉で、あまり長くないように気を付けましょう。

「使ってはいけない言葉」通夜や葬儀で使ってはいけない言葉を「忌み言葉」といいます。これは「不幸が続くことを避けたい」という遺族の気持ちを思いやり、不幸が重なることを想像させる「重ね重ね」「度々」などといった、同じ言葉の繰り返しを使わない風習のことです。現在では気にする人も少なくなりましたが、使わない方が良いでしょう。

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。

10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 ⑥ 2015年版

“あの人”に言えなかった言葉、  
思い出、感謝の気持ち…

セレモニーテークつたえも実行委員会として参画する「今は亡きあの人へ伝えたい言葉」プロジェクトの書籍2015年度版(第6巻)が刊行されました。全国から寄せられたたくさんの手紙の中から116通が収録されています。様々な人たちから寄せられた「今は亡き人への言葉」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。

この書籍「今は亡きあの人へ伝えたい言葉6巻」(2015年度版)を10名の「つたえレトル」読者様にプレゼントいたします。



「今は亡きあの人へ伝えたい言葉」手紙募集サイト  
tsutaetai.net



抽選で10名様にプレゼント!

## 「今は亡きあの人へ伝えたい言葉」プロジェクト...とは?

大切な人や近い人の死の知らせは、多くの場合、突然もたらされます。そのために面と向かって言えなかったことを、「あの人が生きていた間に伝えておけば良かった」と思う経験をされている方々が少なくありません。

また、その人が生きている間には気がつかなかったけれども、亡くなった後に、その人に対する思いを新たにしたり、再確認するといったこともよくあることだと思います。

「今は亡きあの人へ伝えたい言葉」プロジェクトは、そうした方々の想いを聞き届けようという取り組みです。

「今は亡きあの人へ伝えたい言葉」手紙募集サイト ご紹介より抜粋

| 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」「当社に対するご意見・ご要望」「プレゼント希望」とお書きいただき、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 セレモニーテーク つたえ

応募締切：平成28年10月31日(月)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。

セレモニーテーク つたえ 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  
フュ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

H28.9

## 弔事 Q &amp; A

## Q.1 通夜と葬儀、どちらで香典を渡したら良い?

A. 通夜と葬儀の両方に参列する場合は、通夜の時に香典を渡しましょう。その際、次の日の葬儀に参列する時にも記帳が必要になります。受付では、通夜と同様にお悔やみの言葉を述べ、「お通夜にもおうかがいしましたので」とあいさつをして、記帳だけするようにしましょう。

## Q.2 慶事と重なったら?

A. 結婚式や出産と不幸が重なった場合は、喪家との関係性によっては、弔問を遠慮するようになります。その際、心を尽くした弔電を打ちますが、参列を遠慮する事情を述べる必要はありません。慶事が一段落してから、自宅に弔問にうかがいましょう。

## Q.3 友人でまとめて香典を渡す場合は?

A. 友人同士や会社の同僚で取りまとめて香典を渡す場合、3名以下であれば、団体名の横に全員の名前を書きます。4名以上であれば団体名と代表者の名前、その横に「他〇名」と書き、袋の中に全員の名前と住所を書いた紙を同封しておきましょう。

## Q.4 通夜の途中で退席してもかまわない?

A. 事情があって、通夜の途中で退席する時は、あらかじめ末席に座るようにしましょう。焼香を済ませてから帰る時は、わざわざ喪主や遺族に声をかけずに、目立たないように静かに退席します。最後に、受付係に「お先に失礼いたします」と声をかけて帰りましょう。



# 春の日帰り温泉のバスツアー

2016年5月15日(日)・22日(日)

## 毎年好評の日帰り温泉バスツアー。今年も人気のビール工場見学でお楽しみ満載の春の福島でした。

毎年恒例のセレモニーテークつたえ「日帰り温泉バスツアー」2016年の春も無事開催することができました。今年も「福島県岳温泉」に行ってまいりました。人気のスポット「アサヒビール福島工場」では、工場見学はもちろん試飲もお楽しみいただき、昼は源泉掛け流しが自慢の「岳温泉・陽日の郷 あづま館」でお料理と温泉を、「二本松観光センター隊士館」ではお土産のお買い物と、春の福島を満喫いたしました。

バスツアーで巡った3つの人気スポット

- アサヒビール 福島工場
- 岳温泉・陽日の郷 あづま館
- 二本松観光センター 隊士館

◎当日の様子を写真でご紹介!!

1	絶好のバス旅行日和のスタートは「アサヒビール福島工場」から!アサヒビールの歴史や資料、工場を見学したらお楽しみを試飲タイム。アサヒビールの製品が買えるお土産コーナーもありました。
2	3
4	5
6	7
8	9
10	11

12345  
絶好のバス旅行日和のスタートは「アサヒビール福島工場」から!アサヒビールの歴史や資料、工場を見学したらお楽しみを試飲タイム。アサヒビールの製品が買えるお土産コーナーもありました。

6789  
落ち着いた和の雰囲気や癒やされる「岳温泉・陽日の郷 あづま館」では、和食がメインのランチbuffetと温泉をお楽しみいただきました。

1011  
旅の締めくくりはやっぱりお土産のお買い物!「二本松観光センター隊士館」では地元銘菓をはじめお土産物など福島ならではのお土産がずらり!

ご参加いただいた皆様、お疲れ様でした!!



## つたえスタッフ紹介 わたしたちが、皆様のご葬儀をお手伝いいたします。



KEIKO hirokawa

営業課 F.H.S係 廣川 恵子

今年4月に入社いたしました廣川恵子です。日々先輩方のご指導の元、不安と緊張の中、奮闘している毎日です。私は数年前に父を亡くし、その時初めて身近に葬儀というものを経験いたしました。今でも思い出すのは、父は亡くなる前に病院のベッドでお世話になっている病院のスタッフの方達に何回も何回も「ありがとう」という言葉を伝えていました。きっと父は最後の葬儀の時も、お世話になった方達に「ありがとう」と心で伝えていたのだらうと思います。まだまだ経験・知識も充分ではありませんが、これからたくさんのお仕事を学び、常に初心を忘れず、お客様から「ありがとう」と思っていたいただける様、努力して参りますのでよろしくお願い致します。



IKUMI usuki

営業課 F.H.S係 白木 郁実

F.H.S係として入社いたしました、新入社員の白木です。ご葬儀の仕事に携わるのは初めてで戸惑うことが多く不安と緊張から失敗してしまうこともあります。どんな時も笑顔とお客様への心配りを忘れず、精一杯お手伝いさせていただきますと思います。そして、今後更にご葬儀に関する知識を深め、少しでも皆さまのお役に立てるよう努力して参りますので、よろしくお願い致します。



YOSHIMI miura

営業課 F.H.S係 三浦 慶美

この度、入社いたしましたF.H.S係の三浦と申します。主に通夜振舞やお斎での飲食サービスを担当させていただいております。覚えることもたくさんあり、不安なところもしばしば...ですが、お客様を思う気持ち、笑顔には絶対の自信があります。ちょっとしたことでも全力でお手伝いさせていただきますので、気軽にお声がけいただければと思います。まだまだ未熟者ですが、一生懸命努力して参りますのでよろしくお願い致します。

## 暮らしのアイデア IDEA of LIFE

### 秋に美味しい「さつまいも」を あま〜く蒸す方法!

さつまいもの甘さを引き出すポイントは「ゆっくり加熱!」

甘さの秘密は、さつまいもに含まれる酵素が加熱によりデンプンを分解し、麦芽糖など甘さの成分を作るから。加熱の際、酵素が活発に働く約70℃の時間を長く取ればグッと甘さが増すということなんです!

電子レンジで簡単! あま〜い蒸しさつまいも!!

- さつまいもは洗って、フォークなどで皮に何ヶ所か穴を空け、濡らした新聞紙2枚程で包みます。
- 電子レンジに割り箸2膳を置いて、その上に新聞紙で包んださつまいもを置きます。
- さつまいも100gにつき6分を目安に電子レンジの「弱(100~200W)」で加熱し竹串がスッと通れば完成です。「弱」でゆっくり加熱がポイント!

## TSUTAE RECIPE つたえレシピ くじら汁 ~新潟の味~

レシピ提供: 旬香旬菜 和花

《材料/4人前》

- 真材) 塩くじら(40g) 小麦粉 または片栗粉(大さじ2) 丸茄子(1個) 玉葱(1/2個)

- 味付) 鰹出汁(4カップ) 料理酒(大さじ2) 田舎味噌(大さじ2) 醤油(小さじ1) みりん(少々)

- 薬味) みょうがの千切り(2個分) 七味唐辛子(少々)

《作り方》

- 1 塩くじらは薄く切り、小麦粉をもみ込み水で洗い流し、お湯に2~3度ゆでこぼしておく。
- 2 丸なす、玉葱は食べやすい大きさに切り、分量の鰹出汁と料理酒とともに鍋に入れ火にかける。
- 3 煮立ったら中火にしてアクを取る。弱火にし、5~10分煮る。
- 4 野菜に火が入ったら、1のくじらを入れサッとひと煮立させ、みりん・醤油・味噌の順に入れ、味が整ったら火を止めて出来上がり。
- 5 お椀に盛り、みょうがの千切りを添えて、七味を振って召し上がり!



懐かしの味です!

《ワンポイント》「くじら汁」は味噌仕立てが主流ですが、隠し味に醤油とみりんを入れると、上品な料理屋風の味に仕上がります。また、茄子は欠かせませんが葱・ジャガイモ・人参なども具材に用いられます。ジャガイモを入れると素材のうま味が出て味噌味の角が抜けまろやかなクセのない味に仕上がります。

季節の青果 百傳 からのご案内

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

## お彼岸 八百傳の「盛かご」をどうぞ。

### ご先祖様やお世話になった方へのお参りに...

お客様のご希望やご予算に合わせてお作りする果物や缶詰がたっぷりの「盛かご」はいかがですか? お彼岸の季節には手頃なサイズがとても便利な「平かご」がお客様よりご好評をいただいております。

お彼岸参りにオススメ! 果物でも缶詰でもお作りします。

●果物平かご(2,160円~)

●缶詰平かご(3,240円~)

手頃なサイズの平かごは、慶弔やお見舞いなど様々な用途で便利にお使いいただけます。盛かご同様、季節の果物、缶詰のどちらでもお作りしております。

内容充実! 大きな「盛かご」

●果物かご(10,800円~)

八百傳ならではの美味しい果物をたっぷり詰め込んだ充実の内容が好評です。果物の内容は季節によって変わります。

●缶詰かご(10,800円~)

日持ちのする缶詰やジュースなどでお作りします。ご希望に合わせてビールやお酒でお作りすることも可能です。

八百傳の「盛かご」をご用命の際は...

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。

つたえ ライフサポートクラブ 会員様限定 店頭価格より 5%OFF

※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28年9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(車でお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 元日

《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。

2017年春も開催予定です! 2017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、楽しみに!