



海や山の恋しい季節となりました
皆様いかがお過ごしでしょうか

つたえ新スタッフ紹介

皆様のご葬儀をお手伝いする新しい仲間をご紹介します。



KENTARO masuko

営業課 営業係 増子 健太郎

この度入社いたしました新入社員の増子健太郎です。前職接客業をしていましたが、葬祭という分野ではお客様への接遇の部分で全く異なるので、1からのスタートと考え業務に取り組んでいます。

私は江南区の出身ではないので、この地域の葬儀の仕様、地名の把握など様々な事で勉強の毎日です。この先業務をしていく中で未熟な部分が見える時があるとは思いますが、先輩方からの指導をしっかりと受け止めてお客様から信頼を頂けるよう自分のサービスの形を作っていく事を目標に努めていきたいです。

今後ともよろしくお願いたします。



YOICHI kunuki

営業課 営業係 九貫 陽一

6月1日付で入社致しました。九貫陽一と申します。以前は、飲食関係や教育関係の仕事をしておりましたので、葬祭の仕事は全くの初めてでございます。

なぜ、八百傳商店に入社したかと言いますと、私自身の家族を通して、葬儀や葬祭業を身近に感じ、関心を持っていたためです。入社したばかりで、まだまだ経験の浅い私でございしますが、葬儀をされるご家族の立場に立てて心のこもったお手伝いができるよう誠心誠意つとめてまいります。よろしくお願いたします。

葬儀のコラム

葬儀 ～命の尊厳を考える場に～

最近、都会を中心に「直葬」という送り方が増加傾向にあり、その流れは地方にまで波及してきました。「葬」とは言え、実際には宗教的な儀礼は一切せず、死去してから24時間待って故人を荼毘に付すだけのものです。宗教離れや経済状況、家族関係の変化等がその背景にあるのだと思いますが、人の一生には数えきれないほどの人とのつながりがあります。その支えがあってこそその人生であるはずなのに、「お骨にしました」「ハイ終わり」と簡単に済ませていいのでしょうか。

高度成長期には豪華な祭壇に多数の参列者がステータスシンボルとされた時代もあったようです。その後、直接故人と関わりのない人たちが義理で集まることについて違和感を持ったり、煩わしいといった考え方が小規模葬儀ブームに結び付いた経緯があるのだと思います。経済的な理由や故人の家族関係などで「直葬」にせざるを得ない場合もあるにせよ、葬儀の簡略化が進む今こそ、その意味を問い直すべきではないかと考えさせられます。

人の死をどうとらえるのか、大切な人が亡くなったらどう送るべきかを深く考えることなく社会の風潮に安易に流されてはいないでしょうか。多額のお金をかければ良い葬儀になるなどと言うつもりは毛頭ありませんが、葬儀を簡単に済ませるといふ発想そのものが、命を軽んじることにつながりはないのかと危惧しています。

理由のない殺人や、以前には想像もしなかった事件が頻繁に起こり、社会から孤立し誰にも認められることなく一人で最期を迎える人も後を絶たない時代です。そんな時代だからこそ今一度「命の尊厳」を考える機会として葬儀を捉えてほしいと思います。

形式不要とお考えなら無宗教で行う方法もあります。故人に合った葬儀を送る方々で、できる限りの工夫をして、お世話になった多くの方々に集まっていただき、もの言えぬ故人に代わって感謝とお別れをしてほしいと思います。参列した方々は悲しみに暮れるご遺族に接します。当たり前のように送っている日々がいかにかに尊く、危ういものかを感じ、生きるとは何かを改めて考え直す場となるはずです。子どもたちには、「死」とは何かを体験させる教育の場ともなります。命の尊厳を親や学校がいくら唱えても、現実に命の終わりを目の当たりにする葬儀に勝るものはありません。子どもだからといって、こうした場に立ち合わせるのを避けるのではなく、人が死ぬとはどんなことなのかをしっかりと教えてあげる必要があるのだと思います。

首都圏ではお通夜を省略し、葬儀のみを執り行う「一日葬」なるものが主流になりつつあるようです。葬儀の簡略化は時代の流れとして歯止めはきかないのかもしれませんが、葬儀の根本である「故人を思う心」をなくしてはならないと思います。

▶ 無料相談・式場見学随時受付中。お気軽にご来館ください。

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
フューナラルサービス本部(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

H29.7

供物(くもつ)について

供物の種類 仏教では、死者にお供えする品物＝供物は、線香、抹茶、ロウソク、果物、缶詰、干菓子が一般的で、肉や魚類はタブーとされています。贈る時は、通夜ならば当日の午前中、葬儀なら前日中に届くようにしましょう。

供物の贈り方 供を贈る時は、葬儀会場のことを考え、まずはご遺族側に確認をします。ロウソクや線香など、かさ張らないものは持参しますが、果物や缶詰のかご盛りなど、大きいものは業者に配送を依頼しましょう。葬儀社でも、供物の手配を受け付けているところがあります。

供物を持参する時 ロウソクは線香など軽いものならば、通夜や葬儀に参列する時に持参してもかまいません。その際は、店の袋から出し、地味な色の風呂敷や袱紗に包み直します。受付が遺族の前で包みから出し、「御仏前(御霊前)にお供えください」と言って渡します。

かけ紙と水引 箱に入った供物なら箱に直接か、または弔事用の包装紙の上に不祝儀用のかけ紙をします。水引が印刷してあるかけ紙には、「御仏前」「御霊前」「御供物」「御供」のいずれかと、贈り主の名前を書き、果物などのかご盛りの場合は、黒白のリボンと芳名用の短冊をかけます。どちらも業者に依頼すれば手配してくれます。

供花(きょうか)について

供花を贈る時の注意点 供花には生花と花環(造花)があり、一般的には、個人で贈るなら生花を、会社関係で贈るなら花環を贈ります。ただし、葬儀会場のスペースの問題で花環が飾れないところや、遺族が供花を辞退する場合もあるので、事前に喪家や葬儀会場に確認が必要です。手配する時間は供物と同じく、通夜ならば当日の午前中までに、葬儀ならば前日中に届くように手配します。

供花(生花)の種類 生花の供花には、主に菊や百合、胡蝶蘭などの白い花を使いますが、最近では色花も多くなってきました。業者に依頼する時に予算を言えば、その金額に見合った供花を作ってくれます。故人が若かったり、好きな色や花があれば、ピンクなどの淡い色の花でも一部に入れて飾ることがあります。また、近年祭壇の色調が重視されるようになっていきましたので、喪家に業者をお聞きになるか、喪家に直接お願いしましょう。

弔事Q&A

Q. 供物・供花は辞退すると書いてある場合は？

A. 新聞に掲載された死亡広告や死亡通知などに、「供物・供花の義は一切ご辞退申し上げます」と書いて有る場合は、「故人や喪主の意向で遠慮する」という意味なので、供物や供花は贈らないように配慮しましょう。また、「ご厚志は固くお断りいたします」と書いてあった場合、本来は「香典も辞退する」という意味ですが、念のために通夜か葬儀に参列した時に持参して、周囲の様子を見ながら出すようにしましょう。

Q. 供物・供花を贈った場合、香典は？

A. 本来、供物や供花は、香典と同じ意味合いを持っているので、供物・供花を贈った場合、香典を贈らなくてもかまいませんが、故人と親しい間柄や近親者の場合は、どちらも贈ることが多いようです。それほど親しくない間柄でも、持参してもかまいません。

弔
問
・
会
葬
マ
ナ
↓

供物・供花・弔電をおくる

ライフサポートクラブ **新** 提携店のご案内

ご 飲 食

▶話題のラーメン店がライフサポートクラブ提携店になりました!



こがし醤油ラーメン



つけ麺



冷やしえびまぜそば



豊富なトッピング



汁なし辛肉まぜそば

連日行列の人気のラーメン店
麵者 風天(亀田店)が提携店に仲間入り!

香ばしいスープが絶品の「こがし醤油ラーメン(650円)」、程よいピリ辛で箸が進む「汁なし辛肉まぜそば(無料追い飯付・750円)」、魚介スープと太麺がベストマッチの「つけ麺(750円)」など、独創性あふれる定番メニューのほか、今の時期なら、エビの風味と食感 & 彩りUPで五感を刺激される、期間限定(9月末まで)の「冷やしえびまぜそば(730円)」もオススメです。

豊富なトッピング(50~300円)は、驚きの24種類!! お好みで組み合わせて、自分流を見つける楽しみも...

どのメニューも一度食べるとクセなる味わいで、リピーター多数の人気店です。

会員特典
100円以下のトッピング
1点無料
(味玉ほか、種類は店頭で!)
※必ずつたえカードをご提示ください。

ご 飲 食 麵者風天 亀田店

〈住 所〉新潟市江南区旭2-2-1(亀田駅西口より徒歩5分)
〈TEL〉025-381-6626
〈営業時間〉11:00~21:00
〈定休日〉不定休
〈駐車場〉7台(無料)
〈HP〉ramen-walker.com/shop_124.html

八百傳商店からのお知らせ

《八百傳商店LINE公式アカウント》お野菜や果物のお買得情報を配信中!

ご登録は、お済みですか? **LINE@** × **八百傳** やおでん

◎友だち登録で、八百傳商店の耳より情報をお届け!

- ① 仕入れは中央市場 安くて新鮮! **野菜特価情報**
- ② 季節の味をいち早く! 旬の美味しい **果物情報**
- ③ お得な **クーポンの発行** (不定期)

登録方法 右の専用QRコードを、LINEアプリ「友だち追加」のQRコードリーダーで読み込んで登録!
または、**ID検索**で **@jet4190l** を検索!
*IDの最後の文字は小文字のlです。

お家で楽々お買得チェック! ぜひ、ご登録ください!!

TSUTAE RECIPE つたえレシピ レシピ提供: 旬香旬菜 和花 kurakyu.co.jp/wabana

ミディマト 白ワイン煮

《材料(4人前)》

- ・ミディマト 8ヶ
- 〈調味液〉
- ・白ワイン 200cc
- ・水 200cc
- ・氷砂糖 300g
- ・レモン果汁 30cc位
- ・カットレモン 2~3切

- 1 下ごしらえ ミディマトのヘタを取り、湯むきをする。
- 2 調味液 小ぶりの鍋に分量の調味液材料を入れ、ラップなどで落し蓋をしてひと煮立ちさせる。
- 3 調理 ②の調味液に①のミディマトを入れたら、細火でサッと火が入る程度にひと煮立ちさせる。(3~4分位)
- 4 仕上げ 火を止める寸前にカットレモンを入れて調理は終了。冷蔵庫でしっかりと冷やしてお召し上がりください。

◎簡単ワンポイント

- ・氷砂糖はグラニュー糖や上白糖でもOKですが、すっきりと上品な甘さに仕上げるには氷砂糖がおすすめです。
- ・甘さはお好みで調整してください。冷えると甘味を感じにくくなるため「ちょっと甘いかな~」程度で作るとお召し上がりの際にちょうど良くなります。

枝豆界の最高級ブランドを全国発送いたします!

黒埼産 朝採り本茶豆

夏のギフトに、ご家族の団らんに...
豊かな香りと甘みが詰まった、朝採りで美味しい「黒埼茶豆」はいかがですか?
2017年「黒埼茶豆」は、消費者に確かな品質を示す《GIマーク》に県内で初めて登録されたこともあり、更に人気が高まっています!

商品には「おいしい茹で方のコツ」を記した参考メモを封入いたします。

お申込み締切り **2017年7月31日(月)**

※価格は税込です。※送料(下記参照・江南区内は無料配達)は別途頂戴いたします。
【配 送 方 法】専用の箱に保冷水を入れ、クロネコヤマトクール便にてお届けします。
【お申込み方法】八百傳商店(亀田本町)にご来店いただき、下記お申込み用紙にご記入の上、代金を添えてお申込みください。

価格(税込)	1kg	1.5kg	2kg	3kg
一般のお客様	1,400円	2,050円	2,700円	4,000円
つたえ会員様	1,330円	1,948円	2,565円	3,800円

お問合せは 株式会社 八百傳商店 TEL 025-382-2201 FAX 025-381-6134 <http://www.yaoden.net>

〈江南区〉無料配達いたします! 〒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ください。)| 営業時間 午前8:15~午後6:30 | 定休日 元日

黒埼産 朝採り本茶豆 全国発送申込み書

八百傳記入 月 日 受

※恐れ入りますが、八百傳商店(亀田本町)にご来店いただき、下記必要事項にご記入の上、代金を添えてお申込みください。
※用紙が足りない場合はコピーしてお使いください。

ご注文	本茶豆 内容量/金額	送料(下記参照)	合計金額
	kg	円	円

送料税込 クロネコヤマトクール便配送です。 北海道 1,304 青森・秋田・岩手 980 宮城・山形・福島 872 関東甲信越・中部・北陸 872 関西 980 中国 1,088 四国 1,196 九州 1,304 沖縄 1,520

茶豆 1kg~2kg | 60サイズ
茶豆 3kg | 80サイズ

ご依頼者様 様 住所 〒 電話番号 () 氏名 つたえ会員様 会員番号

▼ご依頼者様のご住所以外にお届けの場合ご記入ください。 住所 〒 電話番号 () 氏名 様 ご希望の配達日時