

秋の味覚セッ うんめもん新潟

旬の名産品ギフト《地方発送いたします!》



◎全国にその名を轟かす、説明不要の抜群な美味しさ!
コシヒカリ 新米 1kg (産地は、魚沼産、佐渡産、岩船産、からお選びください。)

◎甘みたっぷりでジュシー! ◎爽やかな甘みとコクが絶品! ◎キメが細かく、まるやかな食感!
新高梨 (新潟産) 大 2個 **おけさ柿 (羽茂産) 2L 3個** **里芋 帛乙女 (五泉産) 大 5個**

魚沼産 コシヒカリ
 一般価格 2,800円
会員様特別価格 2,660円

佐渡産 コシヒカリ
 一般価格 2,700円
会員様特別価格 2,565円

岩船産 コシヒカリ
 一般価格 2,600円
会員様特別価格 2,470円

※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。※写真はイメージです。【お申込み方法】八百傳商店(曙町)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。【配送方法】クロネコヤマト便にてお届けします。

お申込み締切り 2019年10月31日(木)まで
 ※入荷状況により、早めに締切場合がございますので、ご了承ください。
【発送開始】2019年10月中旬以降より発送の予定

お問合せは
有限会社 八百傳商店 TEL 025-384-8801 FAX 025-384-8216
<http://www.yaoden.net>

《江南区》無料配達いたします! 〒950-0134 新潟県江南区曙町1-6-3(駐車場完備) | 営業時間 9:00~18:30(日曜祝日のみ18:00) | 定休日 元日
 切り取り線

秋の味覚セット「うんめもん新潟」お申込み用紙

ご注文文	商品	コシヒカリ産地(○をする)	数量	商品代金	送料(下記参照)	合計金額	八百傳記入				
	秋の味覚セット うんめもん新潟	魚沼・佐渡・岩船	箱	円	円	円	月	日	受		
送料	クロネコヤマト便配送	北海道	青森・秋田・岩手	宮城・山形・福島	関東甲信越・中部・北陸	関西	中国	四国	九州	沖縄	
		1,490	1,160	1,050	1,050	1,160	1,270	1,270	1,490	1,930	
ご依頼者様	ご住所 〒		-		お電話()		-		つたえ会員様 会員番号		
	様										

▼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。

お届け先	ご住所 〒		-		お電話()		-		ご注文時にいただく、お客様やお届け先の情報(所属・氏名・ご連絡先など)は、代金の請求や配送業務のみに利用させていただきます。		
	様										

◎恐れ入りますが、八百傳商店(曙町)にご来店いただき、上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。※申込み用紙が足りない場合はコピーしてお使いください。

ライフサポートクラブ 新提携店のご案内

▶ライフサポートクラブの特典を受けられる提携店がさらに増えました!



駅近の絶品ホルモンのお店、「焼肉 亀田ホルモン」が提携店になりました!

お店自慢の新鮮なホルモンは、本場の大阪から生で取り寄せているこだわりの品。七輪で焼いて秘伝のタレでいただくホルモンは、食べた次の日からまた食べたくなるくらいの美味しさです!

明るい店内と気さくなスタッフの方たちの笑顔も魅力で、お勤め帰りの方や、女性グループ、ご家族連れの方など、幅広いお客様に愛されています。

亀田駅から近く(徒歩約5分)アクセスも良いので、気軽に立ち寄って美味しいホルモンを味わってみませんか?!



ご 飲 食 焼肉 亀田ホルモン

〈住 所〉新潟県江南区西町2丁目3-24 〈T E L〉025-382-1129
 〈営業時間〉火~土・祝前日 17:00~23:30(L.O. 料理23:00/ドリンク23:00)
 日・祝日 17:00~23:00(L.O. 料理22:30/ドリンク22:30)
 〈定休日〉月曜日 〈駐 車 場〉店舗隣 5台(19:00以降8台可能)

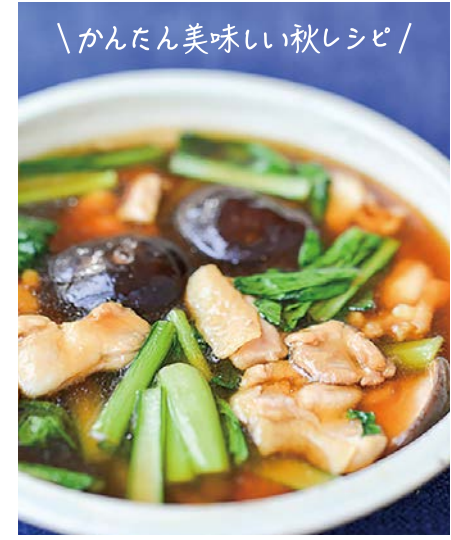


つたえレシピ TSUTAE RECIPE 鶏肉の治部煮 小鍋仕立

レシピ提供: 日本料理 倉久 <http://kurakyu.co.jp>

材 料	〈具 材〉	〈煮 汁〉
	・鶏肉(もも肉) 1枚(230g) ・小松菜 1束 ・生しいたけ 5~6個 〈仕上げ〉 ・生姜の絞り汁 少量	・だし汁 500ml ・醤油 60ml(大さじ4) ・みりん 60ml(大さじ4) ・砂糖 3g(小さじ1) ・水溶き片栗粉 適量

お好みで、揚げ茄子、キノコ類、豆腐や生麩、長葱を入れても美味しいです。



- 1 下ごしらえ 小松菜は4cmの長さに切り、しいたけは石づきを除く。鶏肉は1cmの厚さでそぎ切りにし、片栗粉(分量外)をまぶす。
- 2 調 理 煮汁の材料を鍋に入れて煮立て、しいたけを加えて2~3分煮る。次に鶏肉を加えて色が変わったら、小松菜を入れてさっと煮る。
- 3 仕 上 げ 仕上げに生姜の絞り汁(少量をお好みで)を加える。

▶ 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6番3号
 【葬祭事業部】 TEL 025-384-8577 FAX 025-384-8375 E-mail info@yaoden.co.jp

セレモニーテークつたえ 検索 <http://www.yaoden.co.jp> 2019.10



おかげさまで八百傳商店は
本社移転より1周年を迎えました。
 今後とも愛顧のほど、よろしくお願いいたします。



Index [目次]

1. 《ご報告》移転1周年祭を開催!!
2. 《八百傳商店》秋の味覚セット うんめもん新潟
3. 葬儀のコラム/《ご案内》施設見学&個別事前相談会
4. 《つたえスタッフ五十嵐の旅コラム》喧騒と静謐のヤンゴン
5. 《ライフサポートクラブ新提携店のご案内》焼肉 亀田ホルモン 《つたえレシピ》鶏肉の治部煮 小鍋仕立



ご報告 本社移転から1年を記念してイベントを開催しました。

2019年6月29日(土) 移転1周年祭を開催!!

多くのお客様にお越しいただき、誠にありがとうございました。

当日は青果の特売だけでなく、野菜をピツリ2kg目指して袋詰めするコンテスト「測りでどーん」を開催。八百傳の野菜を使ったピクルスや十全ナス漬の試食販売や乾物を使った出し汁の試飲会も好評でした! また、「やおでんキッズお仕事体験」に応募してくれた4名の小学生が店頭のお手伝いに参加。エプロン姿でスタッフの一員として活躍していただきました!

これからも八百傳商店本社が、お客様同士の交流の場になれば幸いです。

近くまでお越しの際は、お気軽にお立ち寄りください!

オリジナルエコバッグ発売中!

この度、1周年記念としてオリジナルエコバッグを制作しました。八百傳オリジナルキャラクター「ニャオデン」入りデザイン。たっぴり入ってとっても便利です!
エコバッグを持って八百傳へGo!

八百傳商店オリジナル商品 ハンドメイド 水引アクセサリー

魔除けやお守り、縁起物として知られる「水引」を、普段使いしやすい携帯ストラップやヘアピン、イヤリングにしました。

すべて手作り!
店頭にて好評販売中です!!

お買い物をもっとお得に! エコポイントカード

500円以上のお会計時(箱売り商品除く)、レジ袋不要の際にエコポイントを1点差し上げております。30点貯まると、次回のお買い物時に100円値引きサービスいたします。お持ちでないお客様はスタッフまで!

最新号を同封! 隔月発行 ニャオデンだより

近隣のお客様にニュースレターの配布(隔月)を行っております。お買い得情報やスタッフ紹介、懸賞付きコーナーなど、毎月充実した紙面を目指しております! 店頭でも配布中! ぜひお越しください。

ご登録ください!
LINE@
×
Yaoden
八百傳商店
LINE公式アカウント

友だち登録で、八百傳商店の
耳より情報をお届け!

- ① 安くて新鮮! 野菜特価情報
- ② 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 **@jet41901** を検索! ※最後の文字は小文字の「s」です



葬儀のコラム 葬祭業界の視点から感じる社会不安

村八分という言葉聞いたのは小学校の頃。仲間外れをなんで村八分というのが先生が簡単に教えてくれたような記憶があります。村の中で、掟や秩序を破った者に対して行われる制裁で、一定の地域の住民が火事と葬儀以外は皆一様に付き合いをしなくなる事です。転じて、現在ではある意味「いじめ」に近い言葉として捉えられたりするかもしれません。

意味はさて置き、今、注目すべき事は現代社会の人々がその逆になってきているところ。人付き合いを面倒だと考え自らが交流を拒む傾向にある現実が存在しています。日本国民の精神が相当「疲弊」している表れではないでしょうかと感じます。

さて、葬祭業界から見てみましょう。現実のところ、ますます葬儀が小規模化しています。葬儀の参列者が家族と近い親戚で行われる30人未満程度のいわゆる「家族葬」(ここでは、直葬・一日葬なども含めての総称としておく)が15年前から少しずつ広がりは、言葉だけが独り歩きし、流行だけで本当の意味を考えない「価値観の変化」をもたらしているような気がしています。都市部の葬儀社のなかには「家族葬が5割を超えている」という声も多くあります。高齢化が進んでいる影響も否めませんが、根本的なところは見送られる人の「人生の終焉」よりも生きていく人の「精神的疲弊を保護する」ことが重視されているかのように感じてしまう事もあります。村八分の話を前述しましたが、その二つ(火事と葬儀)のうち一つである葬儀すら「行なう側」が拒絶してしまう現実、将来の人と人との「縁」をどんどん無くしていくのではないかと不安を感じています。例えば自然災害や事故が起きたとき、周りにいる人々が全く関係の無い顔をして助けてもくれない、声さえかいてくれない社会が訪れるのかもしれない。そんな世の中になっていいるのだろうかとふと考えてしまう今日この頃なのです。

時折、我々葬儀のお手伝いに普段から携わる人間が何かできるのかと考えてみるのですが、葬儀は昔から伝わる荘厳な儀式であるとともに、ある意味コミュニティの場であり、故人を中心として垣根なく人々が集まることのできる唯一最後のイベントであると考えています。縁のある人が亡くなった時、非日常が生まれ、「人」という存在が無くなる事が現実起こりうる実感、そしてそれが自分自身に何時襲ってくるかわからないことを認知し、普段漫然と生きている自分と向き合う機会を与えてくれます。

例えば、交通事故で亡くなった方がいるとしましょう。弔問者が必ず思うのは、「さぞ痛かったでしょう」とか「残された遺族の方々がかわいそう」「これから大変ねえ」など故人や遺族等を思いやると同時に、「私も安全運転しなきゃ!」とか「車に轢かれないうに気を付けなきゃ!」「暗くなったら反射板付けなきゃ!」など自分や自分の家族に置き換えて「直に」感じ取ることができるのではないのでしょうか。自然災害で亡くなった人が身近にいれば、自分は如何に対処しようかと考え対策を練るでしょう。単なる新聞やメディアを通しての感じ方とは「脳」に訴えてくるものが違います。前述した漫然とした生き方や考え方をする私達に教訓を与えてくれる事も「多くの縁者」が葬儀に集まる良い所なのではないでしょうか。

あるアンケートでは自分の葬儀はいらないが身内の葬儀はきちんとやってあげたいと身内を思いやる人々が多数存在するというデータが出ています。結局は葬儀を行なう側は生きてる時は互いに葬儀を行なうてあげたいという意思をもっておられるのです。疎遠になっていく社会不安の中に一筋の望みを見出すとすれば、いざとなった時、悲しみにくれた時でも人と人の付き合いが面倒だと思わず、「最期」に「ご縁」のあった方々と向き合いたいと切に祈っているのは私だけでしょうか。

社主

ご案内

江南曙ホール 小・中ホールの祭壇をリニューアル! 施設見学&個別事前相談会

開催日: 令和元年 11月30日(土)

時間: 9:30~

場所: 江南曙ホール

近年の核家族化で一般的なご葬儀でも小ホール(~15名様程度)、中ホール(~50名様程度)のご利用が増えてまいりました。その中でお客様より「小さな部屋でも最後は華やかに飾ってほしい(飾ってあげたい)」とのご意見を多くいただき、シンプルなお祭壇から豪華なお祭壇まで、ご要望に合わせてお選びいただけるよう新しくいたしました。

リニューアルデザインの祭壇を間近でご覧いただけるよう「施設見学&個別事前相談会」を行いますので、是非お越しください。



テークA 3級



テークB 3級



レディースプラン



プレミアムモダンプラン

こんにちは! 葬祭事業部の五十嵐です。
皆様、前号の私の旅コラム『愛しのプラハ』は、ご覧頂きましたでしょうか?
あのコラムを書いてからお客様より「読んでよ!」「また楽しみにしているね!」等、温かいお言葉をかけて頂く機会があり、うれしい気持ちでいっぱいです。
前回のコラムで「平成最後の旅を紹介!」と書いたのですが、
平成最後の旅はソウルでしたが、韓国料理を食い倒れただけでネタが無いので、
令和最初の旅、ミャンマーのヤンゴンについて報告いたします。

1

ミャンマーのヤンゴンへ行くと思ったきっかけは単純で、日本からアクセスしやすい東南アジアを旅することが多く、気付けばASEAN加盟国で行ったことがない国はフィリピン、ブルネイ、ミャンマーの3ヶ国、「ここまできたらASEANすべての国を周るか!」と思いついたからです。通常は観光ビザが必要なのですが、限定的にビザが免除されていたのもきっかけになりました。

ミャンマーのヤンゴンへは、タイのバンコクから空路で約1時間。空港から中心街まではバスで約1~2時間。約10分間隔の運行で、料金はなんと約50円! ミャンマーの物価の安さには驚かされます。“東南アジア最後の秘境”とも言われ、道路等のインフラが整っていない所が見受けられましたが、街は建設ラッシュでこれから発展していく予感がありました。イギリスに統治されていた時代もあり、東南アジアの国でありながらコロナ様式の建築が目につきました。(写真1)

ヤンゴンでは葬儀屋らしく寺院のシェタゴン・パゴダとユダヤ教の公会堂(シンゴープ)へ。シェタゴン・パゴダ(写真2)はヤンゴン最大の聖地。地元の方や観光客がお参りに来られていました。仏塔は黄金色に輝き豪華絢爛。まるで浄土に迷い込んだような錯覚に陥りました。ユダヤ教の公会堂はヤンゴン中心地の喧噪の中に静かに佇んでいて、一度は国が滅び民族が離散しながらも「信仰」は守り続けてきた、ユダヤ民族の歴史が凝縮されているような印象の静謐な空間でした。

お土産の買い物は、ミャンマー最大の市場ボージョーアウンサン・マーケット(写真3)へ。1000を超えるテナントが入っていて巨大。なんでも揃います。お土産にミャンマーの民族衣装の巻スカートを買いました。旅メシは市場の大衆食堂でミャンマーカレー(写真4)を食べました。衛生的に不安ながらも、その国の方の普段の生活を垣間見て肌で感じることも旅の醍醐味と思い、食堂に飛び込みました。見た目は油っぽい感じですが、口当たりは意外と軽やか。お腹を壊すこともなく、日本ではなかなか食べることが出来ない貴重な味を堪能することができました。

「ただひとつ真正正路の旅...新たな風景を求めて旅立つことではなく、ほかの多くの目を持つこと、ひとりの他者の目で、いや数多くの他者の目で世界を見ること、それぞれの他者が見ている数多くの世界、その他者が構成している数多くの世界を見ることである。」

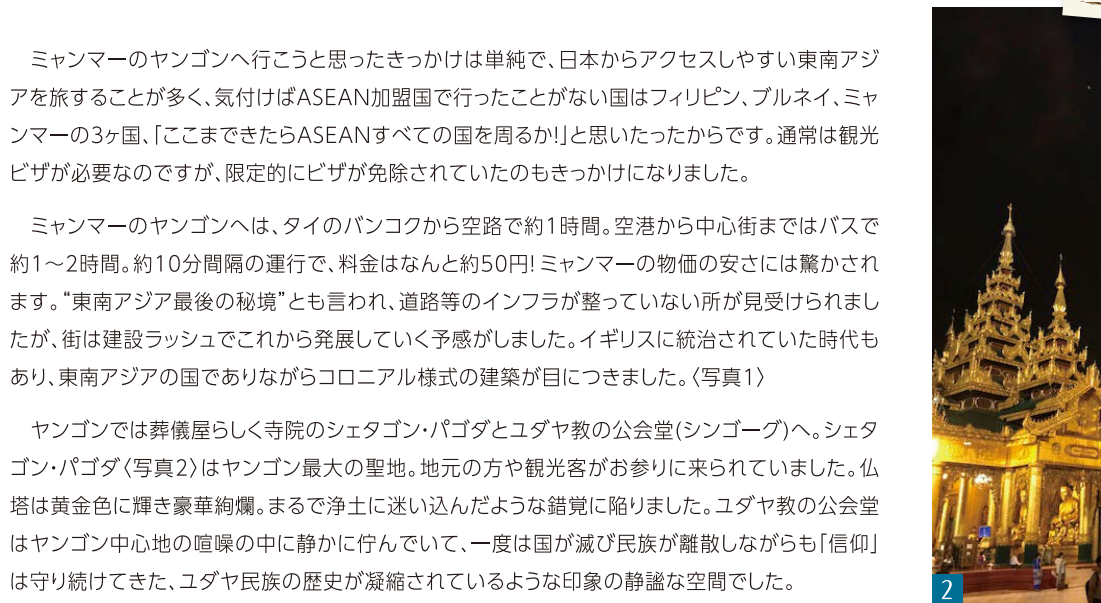
マルセル・ブルースト「失われた時を求めて 囚われの女」吉川一義訳 岩波文庫 2017年

今回の旅に強い目的はありませんでしたが、新しい価値観に触れたことが自分の財産になりました。多様な価値観に触れることは、仕事の役に立つと確信しております!

旅に行きたいと想像し、その旅が実現すると次から次へと新しい欲望が湧いて苦悩する...。希望と苦悩の推移を繰り返して、きっと生涯満たされることはないだろうな...。まあ、満たされた人生なんてつまらないですよ。希望と苦悩を享受して残りの人生を旅とともに歩んで行こうと思います。

喧騒と静謐のヤンゴン

つたえスタッフ五十嵐の旅コラム



2

3

4

5

(写真5) 筆者 バンコク(タイ)のマハナコン・スカイウォークより