



笹だんご・ちまき

八百傳商店 毎年好評の味 全国発送承ります

もち米
新潟市西区
太吉農園

小豆
北海道産

よもぎ
新潟県産

新潟の味。手作りのおいしさ。

当店の笹だんごは、原料に徹底的にこだわり、新潟市西区 太吉農園の「もち米」、新潟県産の「よもぎ」、北海道産の「小豆」を使用しております。ベテランの職人達が一つ一つ丁寧に笹で包んだ、手作りのおいしさをお届けします。

商品には保存方法やお召し上がり方法を記した参考メモを封入いたします。

品名	一般価格	つたえ会員様
笹だんご つぶあん こしあん	各1個 110円	一般価格より 5%OFF
ちまき	1個 110円	
国産 青きな粉	1袋 130円	

箱代を別途頂戴いたします。	一般価格	つたえ会員様
小 (20個サイズ)	70円	一般価格より 5%OFF
大 (30~50個サイズ)	100円	

お申込み締切り
2020年5月31日(日)

【商品のお届け】お申込み後、1週間程度でお届けいたします。(日時指定も承ります。)
【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。
※ご注文は各10個単位で承ります。※価格は税込です。※送料(下記参照)は別途頂戴いたします。

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 新潟市江南区曙町1-6-3(駐車場完備) | 営業時間 9:00~18:30(日祝祝日のみ18:00) | 定休日 元日
切り取り線

「笹だんご・ちまき」全国発送 お申込み用紙

※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。

ご注文	各10個単位で承ります。 発送は合計20~50個までの間でお願いたします。	笹だんご つぶあん こしあん 個	ちまき 個	国産 青きな粉 袋	箱(使用サイズに○) 小・大・不要 (20個) (30~50個)	送料(下記参照) クール便は220円増 ※江南区内は無料 円	合計金額 円	
送料税込	クール便送料に +220円	クロナヤマト便配送です。 合計 20個 60サイズ 1,270 合計30~50個 80サイズ 1,490	北海道 青森・秋田・岩手 940	宮城・山形・福島 関東甲信越・中部・北陸 830	関西 940	中国・四国 1,050	九州 1,270	沖縄 1,380

ご依頼者様	様	ご住所 〒 - -	お電話() -	つたえ会員様 会員番号
お届け先	様	ご住所 〒 - -	お電話() -	※ご希望の配達日時

天候の状況や、交通状況などにより遅延する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

つたえレシピ TSUTAE RECIPE 風呂吹き大根 鱈の子 カニあんかけ

レシピ提供：日本料理 倉久 <http://kurakyu.co.jp>

材料	〈具 材〉2人前	〈だし汁〉
	・大根 1/4本	・水 400ml
	・鱈の子(生) 100g	・昆布だし(顆粒) 小さじ1
	・人参 2切	・鰹だし(顆粒) 小さじ1
	・カニ(むき身) 100g	・塩 少々
	・三つ葉(きざみ) 適量	・薄口醤油 40ml
	・水溶性片栗粉(軽いつロ程度) 適量	・みりん 30ml

- 下ごしらえ 大根は3cmの輪切りにして皮をむき、水(米のとぎ汁)から下茹でし、柔らかくなったら水にさらす。人参も下茹でしておく。
- 調理 「だし汁」の材料を用意し、1の大根と人参を入れ、細火で10分程度煮て風呂吹き大根を作る。※一度冷ますと味が入ります。
- 調理 鱈の子は3cm位に切って、1の鍋に入れたら、軽く火が入る程度にサッと煮る。
- 調理 カニのむき身を加え、塩で味を整えたら、水溶性片栗粉で薄く餡をかき、刻んだ三つ葉を加える。
- 仕上げ 器に盛ったら、熱い餡をかけて完成。

《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@ × Yaoden**

友だち登録で、八百傳商店のタイムリーな耳より情報をお届け!

- 安くて新鮮! 野菜特価情報
- 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(使い方は下記参照)で読み込んで登録! または、「ID検索」で @JET4190L を検索して登録することもできます!

QRコードリーダーの使い方

- LINEアプリを開き左下のホームボタンを押す
- ホーム画面右上の「友だち追加」ボタンを押す
- 友だち追加画面の「QRコード」ボタンを押す
- QRコードが枠内に入るよう撮影
- 「追加」ボタンで登録!

誠に勝手ながら本年2月末をもちまして、旧タイプ(青)空き籠の有料引き取りを終了いたしました。何卒ご了承ください。尚、現タイプの空き籠(プラスチック製)は引き続き、店頭での有料引き取りを行っていますので、不要になった空き籠がございましたら八百傳商店へお持ちください。※引き取りは、八百傳商店のシールが貼ってあるものに限りです。

八百傳商店葬祭事業部 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 <http://www.yaoden.co.jp> 検索



セレモニーテークつたえ 江南曙ホール / 令和元年 11月30日(土)

施設見学 & 個別事前相談会を開催!

多数のお客様にご来館いただき、誠にありがとうございました!

施設見学では、リニューアルした祭壇や大・中・小の各式場はもちろん、普段なかなか見ることのない控室なども公開いたしました。個別事前相談会では、ご葬儀・ご法要から「つたえライフサポートクラブ」へのご入会についてなど、多くのお客様からお話を伺うことができ、有意義な時間となりました。

当日は、会場内で「スタンプラリー抽選会」、通夜振舞メニューの「お蕎麦・ラーメン試食会」を同時開催。ご来場の皆様を楽しみながらご見学いただき、大変好評でした。次回も楽しんでいただける見学会を企画し、皆様をお待ちしたいと考えております。

なお、施設見学や事前相談については、イベント開催に関わらず、随時対応しております。ご希望の場合はお気軽におたずねください。

Index [目次]

- 《ご報告》施設見学&個別事前相談会を開催!
- 《ライフサポートクラブ新提携店》菜の花/オルレアン
- 《八百傳商店》毎年好評の味 笹だんご・ちまき
- 《社長のコラム》少子高齢化?給料?株式会社につたえ? 気ままな独り言
- 《つたえスタッフ五十嵐の旅コラム 第3回》エジプトとわたし
- つたえレシピ/LINE × Yaoden / お知らせ

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!



店主のこだわりは、「手作り」。 落ち着いた雰囲気の中で、お料理とお酒を堪能。

食材が元から持っている味や風味を最大限に活かすため、ひとつひとつ手間隙かけてお作りした料理を提供しています。

三条市の特別栽培米コシヒカリや最高級の利尻昆布など、こだわりの食材を使用した本物の味をお楽しみいただけます。

お刺身や和食にぴったりな新潟の地酒を数多く取り扱っておりますので、ぜひご賞味ください。

慶事・法事のお料理、ご予算に合わせた仕出し弁当も承っておりますので、ぜひご利用ください。



ご 飲 食 Japanese Dining
TEPPAN kitchen **菜の花**

〈住 所〉新潟市江南区五月町1-3-27
〈T E L〉025-282-7187
〈営業時間〉昼 11:30~14:00 / 夜 17:30~21:00
〈定休日〉火曜日 〈駐車場〉8台

会員特典
ソフトドリンク
1杯無料
※必ずつたえカードをご提示ください。



県産素材のケーキやお菓子が評判の、 「オルレアン」がつたえ提携店になりました!

南中野山小学校真向かいのオレンジ色のかわいい外観のお店。

「新潟産の素材にこだわり、優しい味のケーキを」が、ご主人の信条。佐渡の塩、五泉の卵、南区のル レクチエなど優れた県内食材を使い、味にも見た目にも工夫を凝らした商品が並んでいます。

ケーキはもちろん、フランス菓子や焼き菓子なども取り揃え、美味しくて手頃なお値段が評判です。

近所の小学生も、小銭を持って買い物に来るほど、親しみやすく雰囲気のいいケーキ屋さんです。



ご 飲 食 パティスリー カフェ **オルレアン**

〈住 所〉新潟市東区もえぎ野3丁目8-7 (南中野山小学校 真向い)
〈T E L〉025-385-6605
〈営業時間〉9:00~19:00
〈定休日〉水曜日 〈駐車場〉5台

会員特典
2,000円以上
お買い上げでプレゼント
焼き菓子1個
※必ずつたえカードをご提示ください。

社長の
コラム

少子高齢化?
給料?

株式会社
につぼん?

気ままな
ひとりごと
独り言

過日、ある研究家による講演を聴いた。極端に省略してしまえば、我が国は高齢化ではなく少子化が問題であるという事である。我々は本当に調べたデータではなく、マスコミや世論に左右されて思い込みで生きている事が多いのだと。現役で働く世代15から64歳の世代が年々少なくなっているという。もっと安心して働きながら子供を持ち育てる人々を援助することができる地方自治体や国家をつくるべきだと唱えられていた。そうすればもっと子供を持つ世帯が増え、それが将来働き手のある社会を形成する源になるであろうと。そして、人手不足の解消や税収の増加も見込めるだろうと。同じくその講演を聴いていた周りの皆様も興味深く聴講していた。

話は少しそれるが、いつも思っている事があり、度々雑談で口に出す事がある。私の持論は、この国を良くするとか、現状を抜け出すには、まず働く人たちの給料を上げることであると考えている。さまざまな政策を政府や行政が行なっているが、あまりにも(地方では)景気上昇の実感が無く唇をかみしめる毎日である。卵が先か鶏が先かという議論ではないが、先に給料を上げるための努力をすべきだと考えている。給料が上がればすべてにおいて民間の人々の考えが前向きになる。そのサイクルを創り出すために、政府は何をすべきか考えなくてはならないと思う。意地を張って強行手段を執る事や、足の引っ張り合いで無駄な時間を使っているのなら、現状を政府の責任と受け止め、国の経営者として経済的視点から自らの懐を削ってでも社会保障や民間企業のために資金を絞り出す必要があるのではないかと思う。

消費税増税と働き方改革の同時進行についても疑問に思うところもある。民間企業やそこで働く人々から資金を吸い上げるのではなく政府自らが国の経営をやり直し、無駄遣いを精査し、経済緩和的資金の投入をまさに今やらなければならないのではないかと。

ず多くの人々の給料が上がれば、全てが好転するはずである。購買意欲をはじめ、子作りやコミュニティ、文化的投資、娯楽などは決まりきった補助金ではなく自分の稼いだ給料から生み出されるのだ。それでこそ所得税や消費税が生きてくるのである。

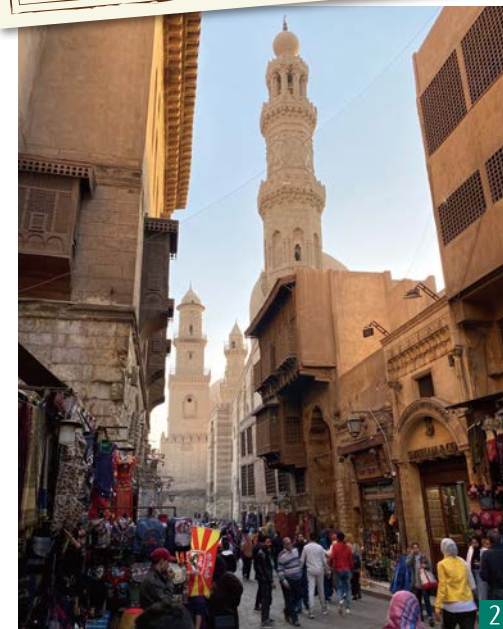
政府・行政が頻繁に発行する多くのアンケートに仕事の邪魔をされながら答えてはいるが、民間企業やそこで働く人々の実態をデスクの椅子に座って丸投げしたアンケートに頼っているのではなく、日本のトップが実際に足を運んで意見を聴けば、何が足りないのかがもっとはっきりするのである。我が国の多くの人々が精神的貧困を原因とした悪いサイクルから抜け出るにはやることは決まっている。何とかして給料を上げることである。ただ、そのためには、民間企業におんぶにだっこの政策を執らない事である。国家の財布を握っている政府自らが無駄を省いて捻出しなければ、元に戻る事は無い。政治的な観点からものを見るのではなく経済的視点からものを見、「私心なく」国の「経営」ができる政治家が現れるか、若しくは考えを変えてくれることを願ってやまない。

オリンピック後はさらに景気が落ち込むような考え方もでてきているようだが、もっと希望が持てる日本になって欲しいものである。因みに私は与党をすべて批判しているわけではない。少し語弊があるのかもしれないが、「日本の政治家」ではなく、前述のような考え方ができる「株式会社につぼんの経営者」に国を任せたいと思っているだけである。かくいう私もこの業界の性質や各種の法律・働き方改革などに縛られながら思ったように給料を上げられず困っている一人なのだが…。

長々と思いつく戯言を書いていたと思いますが、何卒お手柔らかに。おあとがよろしいようで。次の記事へどうぞ。

エジプトとわたし

こんにちは。葬祭事業部の五十嵐良です。
今回は、念願だったエジプト旅行をご紹介します!



1 **〈エジプトの首都カイロ/写真2〉**カイロは人口約2,000万人のアフリカ大陸を代表する大都市の1つ。車の渋滞も激しく、キリスト教の教会、イスラム教のモスクがあり、混沌とした雰囲気を感じます。教会、モスクを訪れて目にした崇高に祈る方々の姿から、命はいただいているもので、尊いものだと思われ心が動かされました。カイロにはエジプト美術の宝庫、エジプト考古学博物館があります。エジプトの歴史、社会、文化を知ることができる美術品の展示や、あのツタンカーメンの黄金のマスクが所蔵されています。そして、この美術館の大部分を日本のJICA(国際協力機構)が支援していると知り、日本人がエジプトの文化を守っていることが嬉しい、誇らしい気持ちになりました。残念なのは、旅の醍醐味である食事がどうしても口に合わず、エジプトのパンとカレーのような煮込み料理を一度食べて満足(笑)してしまい、毎日カイロでの拠点近くのケンタッキーへ通ってしまいました。

2 **〈三大ピラミッドのギザ/写真1〉**ギザではエジプトの定番、三大ピラミッド目の前にあるホテルに宿泊。ピラミッドには威厳があり、調和が保たれていて、眺めていると建てられた当時から現在、そして未来へ思いを馳せずにはいられません。一つ一つはただの石なのに、生命の息吹を感じました。(ホテル屋上から3時間も眺めていました。)天文学の知識を用いて建てられたピラミッドは、お墓という説が有力ですが、近年になり内部に新しい空間が見つかり、未だ謎に包まれる神秘性に魅了されます。

3 **〈旧都テーベがあったルクソール/写真3-4〉**カイロから約700kmのルクソールへは、エジプト初の民間航空会社ナイルエアー(移動は約1時間、軽食付)を利用。運良くセール中で、往復約1300US\$ (約14,000円)。現地でのタクシー観光は、運転手さんに交渉して1日40US\$ (約4,400円)。現地ツアーに申し込むと100~150US\$ (約11,000~16,500円)が相場なので、お得に観光できました。ルクソールは古代エジプト王朝の首都があった街で、文化の豊かさを感じる神殿や建築物が多数あります。ナイル川東岸は昇る太陽にちなみ「生者の都」と呼ばれ、カルナック神殿、ルクソール神殿があります。神に捧げた神殿ですが、王達の権力を誇示するための建物でもありました。王家の谷、ハトシェプスト女王葬祭殿があるナイル川西岸は、沈む太陽から「死者の都」と呼ばれ、荒涼とした山々が広がります。王家の谷に眠る王達は、ギザの三大ピラミッドが盗掘されたこと知り、自分達の墓も荒らされないようこの地を選びますが、結局見つかっています。唯一、見つからなかったのが、20世紀最大の発見とも言われるツタンカーメンのお墓です。

4 **〈地中海沿岸の都市アレクサンドリア/写真5〉**エジプト第二の都市アレクサンドリアは、マケドニアのアレクサンドロス大王によって築かれました。カイロから約200kmの距離を約3時間、ルクソールで同行してくれた運転手さん紹介のタクシー(カイロの空港で僕の名前を書いた紙を持った運転手さんが待っていました(笑)エジプトのタクシーにはコミュニケーションがあるようです。)で向かいました。カイロ市内は地下鉄がありますが、地方都市はタクシー移動が主になるので、いい運転手さんとお出会うのが旅のポイントだと思います。アレクサンドリアは地中海に近いことから、シーフード料理が有名です。運転手さんとシーフード料理を食べながら、日本のこと、エジプトのこと、二人の未来について語り合いました。街の雰囲気はカイロの混沌とした感じとは違い、アフリカ大陸でありながら地中海が近くヨーロッパのような雰囲気があります。

5 エジプトは歴史ある遺跡、神殿があり悠久の時に思いを馳せていると、一瞬一瞬が奇跡のように感じられ、改めて命の有難さを痛感しました。そして、僕が思っていた以上にエジプトの方達は親切で、この出会いがあったからこそ、かけがえのない時間を過ごすことができ、無事旅を終られたことに感謝を捧げたいと思います。作家のヘミングウェイはこんな言葉を残しています。「幸運にも若いときにパリで暮らした人は、残りの人生でどこへいこうと、パリは一緒に来てくれる。なぜなら、パリは移動祝祭日だから。」今回のエジプト旅は5日間の滞在でしかなかったのですが、エジプトは僕の残りの人生の特別な存在になっています。ありがとう、エジプト。