

ご報告 生前遺影撮影会を開催しました

会場：TSUTAE 鷺ノ子
企画：シニア写真館 幸せの一枚
運営：株式会社ヨシハラギフト



撮影前のメイク

プロカメラマンによる撮影

撮影後の写真チェック



令和5年2月26日と3月10日に『生前遺影撮影会(企画：シニア写真館 幸せの一枚)』を「TSUTAE 鷺ノ子」にて開催しました。初の撮影会で、お客様への周知や反応が不安でしたが、心配をよそに多数のお客様にご予約、ご参加いただきました。メイクアップアーティスト、プロカメラマンの接客、技術にて終始和やかに撮影が行われました。撮影のご用命は随時承っております。一生に残るお写真を！(シニア写真館 幸せの一枚HP <https://www.senior-shasinkan.com/>)

開催決定

生前遺影撮影会

ご予約はお電話で(シニア写真館 幸せの一枚)

6月11日(日)・21日(水)

☎ 0120-117-746

場所 TSUTAE 鷺ノ子(新潟市江南区鷺ノ子4丁目1-3)
時間 10時~18時(両日) 料金 15,800円(税込)
主催 セレモニーテーク つたえ

内容 ◎写真撮影 ◎フルメイク
◎洋服のコーディネート
◎データ付アルバム台紙をお渡しします。 ▲データ付アルバム台紙
(L版写真1点/データ1カット入りCD-R)



つたえレシピ TSUTAE RECIPE

かんたん美味しい夏レシピ

トマトのコンポート

レシピ提供：日本料理 倉久 <http://kurakyu.co.jp>

材 料	〈材 量〉4人前
	・ミディトマト 8ヶ
	・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



おいしさアップ! コンポート

- ◎砂糖はグラニュー糖や白砂糖でもOKですが、氷砂糖が一番味がすっきりして上品な出来上がりとなります。
- ◎甘さはお好みで調整してください。冷えると甘味がボケますので「ちよつと甘いかな〜」程度がちょうど良いです。

- | | | | |
|---------|---|-------|---|
| 1 下ごしらえ | トマトのヘタを取り、湯むきをする。 | 4 調理 | 火を止める才前にカットレモンを2~3切鍋に入れ火を止める。 |
| 2 調理 | 小ぶりの鍋に分量の調味料を入れ、ラップ等で落とし蓋をし、ひと煮立ちさせた後、1の湯むきしたトマトを入れる。 | 5 仕上げ | 冷蔵庫でしっかりと冷やす。(この時、ボールに氷水をはり、粗熱を取ってから冷ますと冷えが早いです。) |
| 3 調理 | 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) | 6 仕上げ | ガラス製の器に煮汁ごと入れて完成。 |

2023.5

広報誌/つたえレトル



2023年2月

TSUTAE 暑

祭壇リニューアル

式場や祭壇に関して、詳しくはお問い合わせください。写真：TSUTAE 暑 thequeA 特4級祭壇

八百傳商店葬祭事業部

セレモニーテーク つたえ

▶ 無料相談・式場見学随時受付中。お気軽にご来館ください。

☎ 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
<https://www.yaoden.co.jp>

検索

2023.05

Index

[目次]

1. 《社長のコラム》最近感じたことを淡々と…『我々の責任』
2. 《食品販売事業部》「枝豆」「さくらんぼ(佐藤錦・紅秀峰)」のご紹介
3. 《ご報告》TSUTAE 鷺ノ子 生前遺影撮影会/つたえレシピ

最近感じたことを淡々と...

我々の責任

皆様お元気ですらうと思いますでしょうか？なんだかんだと多様な日々を過ごしてまいりましたが、久しぶりに筆を執りました。この度はちよとしたきっかけがあり、常々感じていたことを綴ってみました。

「コンプライアンス」：初めてこの言葉を聞いてから相当長い年月が経っているなと感じます。私が大学のころ「企業の社会的責任」という言葉で通っていたように思い出されます。今となつては当たり前な事と捉えられていますが、会社を経営していく中で、最近切実に我が国のシステムにがんじがらめにされているなあと毎日のように感じています。

以前、ある旅館に久しぶりに宿泊した時のこと。(コロナ禍のため他のお客様との接触が全く無い旅館を選択以前は温泉の湯に肩まで浸かりながら川を眺められるお風呂で本当に感動したことが思い出されます。

しかしながら、そこは何年か前の事であると思われませんが、転落防止の木製のフェンスができてしまい、肩まで浸かったままでは川が見えにくくなっていました。ここには、ある意味コンプライアンス(社会的責任)が採用され、お客様の安全性を高めることが景観を悪くするという事に勝ってしまったという悲しくも現実的な状況がありました。「お風呂から落ちる事」旅館の責任」という考え方が普通になってしまい、そこに「フェンス」法律ができてしまう。お客様は正常な使用方法で使う人といれぎよるな使い方をする人が存在し、いれぎよるな使用方法を行なって事故が起きたとしても、何故か旅館側の責任になってしまふ場合が多いようです。我が国の法律もそうやってつづられてきたものが多いと

思いますが、いけません、多くのコンプライアンスを遵守するために多くの社内規定や社外取引における契約書などを作成し、その通りに事業を行なうために社員の資料を作成する手間、それを社内に浸透させるための作業、そして、それを管理し更新していく事など多くの労力と時間が割かれることとなります。

2019年10月からの軽減税率制度を導入した消費税制に対応する作業や新しい個人情報保護法への対応も目に余るくらいの時間が費やされます。その他にも最近施行された多くの法律が企業のパフォーマンスを低下させ生産性を落としています。効率を重視し、全てひとくくりにしてしまふ法律には行政の管理の手間を省くという良い面々と、我々にとって悪い面があるような気がします。

コロナ禍が相まって混沌とした経済状況の中で足かせになっている法律が多く存在することも事実であり、それを正していかなければならない我々もついつい国民性なのか大人し過ぎるような気がしてなりません。ある意味あきらめている人が多いとは思いますが、見えないものに守られて漫然と生きてきた我々の責任がもしも...。

最近各地の戦争も大きく報道される中で自分たちの利益の事ばかり考えて騒ぎを大きくしている大国の首脳が増えてきている傾向にあるような気がします。一触即発も想定外ではなくなりつつあり、皆様も非常に不安な毎日を送っておられるのではないかと思います。せめて人の死を平気に思う世界にだけはなつて欲しいなと思つてばかりです。

葬儀業界の視点から見ても、何でも面倒だからと言って縁を断つていく傾向がどんどん激しくなり、ひいては家族間においても粗末な対応をしてしまふような世の中になってきています。それだけ総合的に疲弊している日本国民が多いことの現れなのではないでしょうか。

コロナ禍でこれだけの資金をつぎ込める政府はプライマリーバランスの黒字化よりも、もっと日本国民に対して今まで

やるべきことがあったのではないのかと首を傾げてしまいます。何かを取れば何かが失われる。働き方改革については我が国民が経済成長期に働かただけ働いた事が原因で疲弊し、心のゆとりを望んだことによつて、逆に金銭面的なゆとりを奪われ、個人情報保護もプライベートの安全性を求めるがゆえ、逆に作業が煩雑になり、パフォーマンスが低くなり、それにかかわる企業の経費なども増加してしまつた。すべては我々が単に「甘え」を政治や行政に求めた結果に過ぎない気がします。

バブルに向かう頃のニッポンの好循環を取り戻すことは、我々が今一度過去を振り返つて前向きに働くことを前に考えねばならないのではないかと私は勝手に思っているのですが共感して頂ける方はどれくらい居られるでしょうか。

我々はこの国に依存する意識を捨て去つて、そろそろ自ら責任をもつて自立する方向に動き出さねばならないような気がします。具体的に書き始めると、また長くなりそうなので話は元に戻りますが、世界の人々がお互いに「感謝」を忘れない毎日を手に入れる事ができれば、犯罪は無くなっていき、多くの法律もコンプライアンスも必要性が低くなり、事業や生活に余裕ができてくるのではないかなと考えていたりします。

こんな考えをもつてもいいも小生は今更政治家にもなれず、このまま「経済人」として自分の経営する会社を切り盛りすることが精一杯で人生を終わつてしまふのではないかと思いますが、次の手を考えてくれる若い政治家が台頭してくれる事を期待して(今の政府に期待することが先決なのでしょうが)、愚文乱文のお許しを請いつつ、この度はここで失礼致します。最後までつたない長文をお読み頂きありがとうございます。感謝！



新潟の枝豆

夏は枝豆にビール!

ビタミン豊富で低カロリーと相性もバツグン!!
子どもから大人までみんな大好きな人気者
新潟の枝豆は品種も豊富で5月から10月まで
いろんな味をリレーで楽しめます。
今年も新潟の夏をお届けしませんか?

※画像はイメージです。

山形県産

※画像はイメージです。

6月中旬~
佐藤錦
味よし!贈ってよし!見た目よし!
甘さの中に程よい酸味があり、上品でジューシー
プリプリ食感がたまらない美味しさです。

さくらんぼ

6月下旬~
紅秀峰
大粒で甘い!人気上昇中!
大粒で甘味が強く濃厚
パリッ!ジュワ~と果汁が広がります。

枝豆・さくらんぼ 全国発送承ります! 商品の入荷・価格につきましては、店頭及び、お電話にてお問い合わせください。

Yaoden 八百傳商店

八百傳では、季節折々のご進物の他、慶弔用かご盛、ゴルフコンペ他、イベント景品など、各種ご予算ご用途に合わせ、商品の詰め合わせもおこなっております。お気軽にお問い合わせください。

お問合せは 有限会社 八百傳商店 【食品販売事業部】

TEL 025-384-8801 FAX 025-384-8216
http://www.yaoden.net

〒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(日曜・祝日のみ18:00) | 定休日 元日

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!

- 安くて新鮮! 野菜特価情報
- 旬の美味しい果物情報
- 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コードリーダーで読み込んで登録! または、「ID検索」で @jet4190l を検索! ※最後の文字は小文字のLです