

秋冬にオススメの日本酒・ワイン

寒さが厳しくなるにつれて温かいお料理を食べたくなる季節になりました。そんなお料理と一緒に楽しみいただける日本酒とワインをご紹介します。

日本酒

越乃寒梅 亀田郷大江山産 特別本醸造 (秋の限定酒)

越乃寒梅 亀田郷大江山産 (冬の限定酒／年明け入荷予定)

新潟市亀田郷大江山地区で育ったお米「五百万石」を100%使用した、一年に一度出荷される限定酒です。県外の方に向けたご贈答品としてもおすすめです。白身魚料理や魚介鍋など温かい料理の他、サーモンマリネ・刺身など前菜・冷菜とともにお楽しみください。

ワイン

ラ・ナトゥーラ／ネロ・ダボォラ (イタリア産)

イタリア・シチリアを代表する品種「ネロ・ダボォラ」から造られる赤ワインです。ブラックベリー、プルーンなど黒果実の熟した甘味とコク、まろやかなタンニンを感じられます。オーガニック(ICEA)認証。ビーフシチュー、肉の煮込み料理、すき焼き、豚の角煮などと相性が良くおすすめです。

カーサ・ヴィニコラ ボッター・カルロ／バルーン ホワイト ピノ・グリージョ (イタリア産)

フレッシュな香りと、ほのかな林檎のニュアンスを持つ白ワインです。まろやかな果実味とすっきりした酸味がある味わいで、フードフレンドリーなワインですが、特に魚料理や魚介鍋、鶏肉料理と相性良くお楽しみいただけます。

つたえレシピ TSUTAE RECIPE

《かんたん美味しい冬レシピ》鶏肉のトマト煮込み

レシピ提供：
割烹 仕出し やまよし

材 料	・鶏肉	500g	※ トマト缶	800g
	・玉ねぎ(みじんぎり)	1/2個	※ 水	1カップ
	・にんにく(みじんぎり)	大さじ1	※ コンソメ固形	2個
	・オリーブオイル	大さじ1.5	※ ウスターソース	大さじ2
	・塩、粗挽き胡椒	適量	※ オイスターソース	大さじ1
	・バター	大さじ1	※ 鷹の爪(種をとって輪切り)	1本



- | | | | |
|----------------|--|--------------|------------------------------------|
| 1 下ごしらえ | 鶏肉を一口サイズに切り、塩・胡椒し、15分おく。 | 4 調 理 | ③に※を加え、混ぜる。 |
| 2 調 理 | 中火で両面に焦げ目がつくまで焼く。 | 5 調 理 | ことごと20分程煮込む。
(注意：焦げないようにたまに混ぜる) |
| 3 調 理 | フライパンをサッと拭きオリーブオイルとにんにくを入れてから火をつけ、香りがしてきたら、玉ねぎも加えて炒める。 | 6 仕上げ | 塩、粗挽き胡椒、バターを加える。 |

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

検索

<https://www.yaoden.co.jp>

2024.12

会員の皆様へお得な情報をお届けします！
Tsutae

2024.12

広報誌／つたえレトル

lettre Vol.30



本年も残り少なくなってきました。
皆様いかがお過ごしでしょうか。

Index [目次]

1. 《スタッフコラム》多様化する葬儀を支えるために…／葬儀業界で一年勤めてみて…
2. 《食品販売事業部》「さつまいも」「柑橘」のご紹介
3. 《食品販売事業部》「秋冬にオススメの日本酒・ワイン」／つたえレシピ

例えばご夫婦二人暮らしのご主人が亡くなられて、離れて暮らすご長男が喪主になられる場合は、「おくやみ」の掲載を希望されないことが多い。故人の奥様は「おくやみ」を掲載して自宅へ多くの方々にお参りに来てほしいと思っただけでも、喪主である長男や、そのご兄弟つまり故人のお子様達は今後一人暮らしになる母親の負担やトラブルなどを

原因の一つとして挙げられる。

しかし近年、おくやみ掲載を希望されない方が増えてきている。「□□後から多くなった家族葬中心のご葬儀では、亡くなった事を知らせる際、ご身内ご親戚のみと制限をしてご近所やご友人関係にはお知らせをしない場合が多い。理由としては近隣や友人との関係性が希薄になりつつあるという時代背景もあるが、それとは別に核家族化によって喪主と故人が別世帯に暮らしているケースが多いことも原因の一つとして挙げられる。

「おくやみ」とは亡くなった方の名前と大まかな住所を新聞に無料掲載するサービスで、ひと昔前はほとんどの方が掲載を希望して、亡くなった事を広くお伝えするために役立てる事が多かった。

我々葬儀社の仕事の一つに死亡届の提出代行がある。これは大切なご身内が亡くなり傷心のご遺族に代わって市役所へ死亡届を提出し火葬許可申請をする役割で、この際に併せて新聞の「おくやみ」を掲載するか否かをご遺族に確認させていただいている。

フタムタ
タムタム
スラム

多様化する葬儀を支えるために…

葬祭事業部 営業係 主任 長谷川

家族葬＝身内・親戚のみの参列という固定概念で友人やご近所の参列をお断りしていた時期もあったが、現在はお別れ焼香など様々な方法で悔いの残らないご葬儀の形態を選択することができるようになっている。

その地域の風習や葬儀のやり方などは様々だが、それらを踏襲しつつ現代の価値観にあった葬儀を提案できるよう日々努めていきたいと思う。

心配して不特定多数に知らせる「おくやみ」掲載に消極的になる傾向が見受けられる。

現在「おくやみ」は紙新聞だけではなくWeb新聞にも掲載されており、インターネットで誰でも閲覧可能になっている。営業やセールスの情報として「おくやみ」が利用されたり万が一にでも振り込め詐欺のターゲットになるのではないかと等の心配から、故人の奥様のご意向に沿わず、「おくやみ」を掲載しない決定をする場合がある。

我々としても奥様と喪主様どちらの気持ちも理解でき、良し悪しを言えない板挟みになることがある。本来の用途とは違う「おくやみ」の使い方をしている悪意ある人間のせいだ、思ったようなお別れができなくなることは避けなければならない。

葬儀業界で一年勤めてみて…

葬祭事業部 営業係 小林



私が入社して二年が経とうとしています。入社してから今に至るまで、毎日が初めての事だらけで二年があっという間でした。

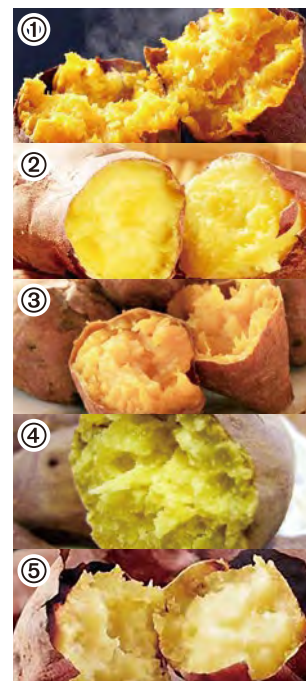
業務内容はもちろん、各宗派の違い、お客様への対応など毎日が勉強の日々です。

この仕事は他の業種とは大きく違い、常に悲しみ・苦しみに包まれる仕事だけれど、その中には言葉に出来ないほどの温かさを感じることができ、ご葬儀のお手伝いをさせていただいたご遺族の方々からの感謝の言葉や笑顔が私の仕事のやりがいになっています。

この仕事をさせていただいて人生は限られた時間であり、大切なのは、その間にどれだけ思い出や人との繋がりを築くことが出来るかと改めて気づかされました。

葬儀社とは、ただ亡くなった方をお送りするだけではなく生きるこの意味を考えさせられる場所だなと感じております。

まだまだ出来ないことが多くあり勉強中の身ではありますが誠意真心をこめてお手伝いさせていただきますので何卒宜しくお願いいたします。



みんな大好き! さつまいも!

心も体もお芋でほっこり!ホクホクおいしい!さつまいもを今年もご用意いたしました。新潟県のブランド品から定番の品種まで、様々取り揃えていますので、この機会にぜひご賞味ください。

①いもジェンヌ 赤塚産の紅はるか

新潟が誇るブランド品。糖度が高く濃厚かつ上品な甘さと、しっとり＆ねっとりした舌触り。焼き芋、蒸かし芋どちらでも!

②シルクスイート

絹のようなしっとりとした食感と、濃厚で上品な甘み特徴。まるでスイーツを食べているかのような味わい!

③安納芋

種子島生まれの蜜芋で、濃厚な甘みと水分が多く、ねっとりとした甘さが大人気!

④紅あずま

上品な甘みとホクホクした食感は『これぞ焼き芋!』焼き、天ぷら、料理に使いやすいバランスのとれた品種。

⑤五郎島金時

金沢伝統野菜、ホクホク食感で上品な甘さと、どこか懐かしい風味を楽しめます。

※画像はイメージです。

冬から春が旬の柑橘を味わおう!

一足早く、温州ミカン早生が始まり、春にかけていろいろな美味しい柑橘がリレーのように続いています。手で簡単に剥いて食べられるみかんは、お子様からご年配の方まで喜ばれます。また、温州ミカン以外の柑橘は、産地、栽培方法、時期によって味わいが違い、楽しめます。ぜひ、食べ比べをして「自分の推し」を見つけてみませんか。

①紅まどんな(愛媛県産) 柑橘第1号 愛果(あいか)

酸味が少なく濃厚な甘みの果汁が溢れ出す、プルプルなめらかな食感は、まるでゼリーのような柑橘です!

②甘平

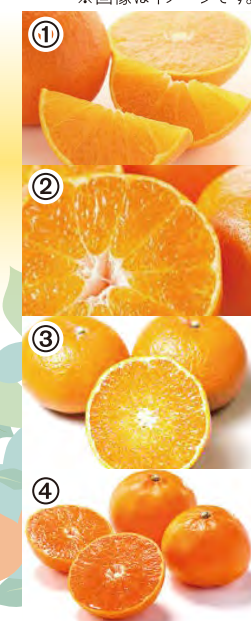
果肉はシャキシャキと歯ごたえがあり、噛むごとに濃厚な甘みが広がります。大玉でとても甘く、食感も抜群な満足度の高い逸品です!

③津の輝き

プリッとした食感と歯ごたえと、濃厚なオレンジを思わせる果汁。糖度が高く、何個でも食べられそうな、夢中になる柑橘です!

④せとか

柑橘の大トロ!とも呼ばれる最高峰の逸品。薄皮の中に、たっぷりの甘い果汁。柔らかく、とろ〜りととろける果肉がいっぱい詰まっています。甘み・食感・ジューシーさ全てが最高!贅沢な柑橘です!



Yaoden 八百傳商店

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



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。

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 野菜お買得情報
- 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 @jet4190! を検索! ※最後の文字は小文字のLです

