社長のコラム

主のひとりごと

皆様には常日頃から大変お世話になり厚く御礼を申し上げます。引き続きご贔屓頂ければ幸甚でございます。

早速ですが、いつもの不躾な独り言を一筆書いてみますので、興味がある方はお付き合いください。

いきなり始めますが、最近、我が葬祭業界の商品や備品の仕入価格が上昇し何かと値上げせざるを得ない状況になっています。

言えば、どの業界も物価の高騰で同じ状況に晒されているのであろうと思います。細かいうんちくは省きますが、葬祭業界目線で人件費というものに焦点を当ててみると、最近は葬祭業の働き手が非常に少なく、募集を行なってもほとんど応募が無い状況が続いています。

基本的に夜勤があり、該当日は2日間に渡る1回の勤務となるので年間休日が少なく感じられ、求人票の見栄えが悪い表現になってしまうこと等影響している事は多々あると考えてはいますが、いずれにしても、サービス業は需要に対して労働者という供給が少ないのであれば、それ相応の対策を練らねばならず、最終的には給与を多くし、福利厚生を手厚く、働きやすく、やり甲斐のある会社にすることが課題となります。

故に会社の維持をしていくためにはお客様から今までよりも多くの収入を得なければならず、冒頭に申し上げたように、値上げなどが慣行されていく事になっております。最終的にはそのお金も社員全員に給与として還元され、経済の糧となっていくのでありますが、最近かなり速い速度で物価や賃金が高騰していく様が強く感じられます。

この度、与党が衆参両議院選挙で痛手を被ったのですが、この時期に暫定措置としてでもやるべきことをやっておかないとこれから叶えるべき正常な、いいサイクルのインフレを保つことができなくなるのではないかと懸念を抱いているのは私だけではないと考えます。

決して○○党がいいとか悪いとか言ってはおりませんが、政府として中小企業やそこに働く人たち（過去に演説で「下々の皆さん」と表現されたのは誰を意味しているのかは分かりませんが）を無下にし、生活が苦しく子供の養育ができない等という不安な世の中にする政策を、根底から政府・官僚は見直す必要があると思っています。

そのような事をぶつくさと呟きながら、政治家にも官僚にもなれない、一企業の主が筆をとった次第でございます。

続きがあるのかもしれませんが、どうかお気になさらずに。草々

つたえレシピ TSUTAE RECIPE

《かんたん美味しい秋レシピ》 **鶏肉のレモン和え**

レシピ提供：割烹 仕出し やまよし

材料

・鶏もも肉	1枚	【タレ】	
・塩	少々	・砂糖	大さじ1
・こしょう	少々	・みりん	小さじ1
・酒	大さじ1	・しょうゆ	大さじ1と1/2
・レモン	半分	・水	大さじ2
・片栗粉	適量		
・揚げ油	適量		

レモンの酸味でさっぱりおいしくいただけます。

1 下ごしらえ　鶏肉を8切れにし、塩・こしょう・酒で下味をつける。（15分ほど置く。）

2 下ごしらえ　半分のレモンをさらに半分に切り、いちょう切りで薄く切る。

3 調　理　タレの材料をすべてフライパンに入れて弱火で煮る、沸騰したら火を止める。

4 調　理　1の水気をとり、片栗粉をまぶして油で揚げる。

5 調　理　4に、2・3を入れて、からめて完成です。

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

2025.09

会員の皆様へお得な情報をお届けします！

Tsutae lettre

2025.9
広報誌／つたえレトル
Vol.32

残暑厳しい中にも、少しずつ秋の訪れを感じられる季節となりました。
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》架け橋／「さようなら」より「ありがとう」というご葬儀を
2.《食品販売事業部》「梨」「ルレクチエ」のご紹介
3.《社長のコラム》主のひとりごと／《つたえレシピ》鶏肉のレモン和え

スタッフコラム

架け橋

葬祭事業部 営業課 営業係　酒井 真生

人生最後の旅立ちのお手伝いがしたいと思い、私は50歳を過ぎて葬祭業に転職しました。

大切な人とのお別れですので、ご遺族様お一人お一人の思いに寄り添い、時には故人様の思い出話しをご家族としたり、一緒に涙を流しながらお別れのサポートをさせていただいております。

人の死という厳粛な場面に立ち会わせていただき故人様の尊厳を守り、送り出しまた悲しみに暮れるご遺族様の心の支えとなる精神的なサポートを行い、残されたご遺族様が前を向いて生活できるような架け橋でありたいと思っております。

葬祭業には、まだまだ専門知識がたくさんあります。

もっともっと葬儀に関する知識を習得し、ご遺族様の心に残るような葬儀を提供できるよう、故人様・ご遺族様の架け橋になれるよう精進してまいります。

「さようなら」より「ありがとう」というご葬儀を

葬祭事業部 営業課 営業係　羽田 一成

2007年に入社し、18年目となりました。

入社当時はまったく葬儀は知らず、近い身内でも葬儀はありませんでした。

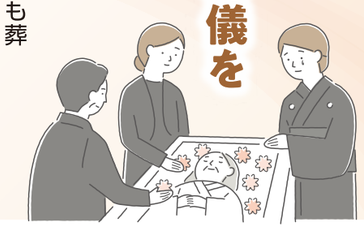
そののち祖父母・義父の葬儀があり、遺族・親族と経験した中で思ったことを書きたいと思います。

出会いがあれば必ず訪れる最後のお別れ。様々な形のお別れがある中で「悲しい」という感情は、故人様を大切に思うことの感謝の現れだと感じております。

また、人は死によって肉体がなくなっても、その人の思いは残された者たちの心の中でずっと生き続けます。

葬儀後の命日や思い出の日、思い出の場所で故人とのつながりを大切にして「ありがとう」という気持ちで家族と語ったり、心の中で思って共に生きていくものと思います。

ご遺族の皆様が心残りなく、満足のいくご葬儀が出来るよう精一杯務めさせていただきます。



梨

秋の味覚『梨』は、8月から始まり年内までいろいろな品種がリレーのように続きます。
旬の梨は甘く、果汁たっぷりで、一口頬張るとみずみずしい果肉の爽やかな甘みが広がり、まだまだ暑さの残る季節はさっぱりとして美味しくいただけると思います。**11月下旬には新潟特産西洋梨『ル レクチエ』が一斉に解禁されます。**

新美月（しんみづき）
人気の高い新潟県オリジナル品種。甘みが強く、爽やかな酸味のバランスの取れた濃厚な梨です。

あきづき
新高×豊水に幸水を掛け合わせた梨。肉質は緻密で柔らか。果汁が多く酸味が少ないので甘みがしっかり感じられます。

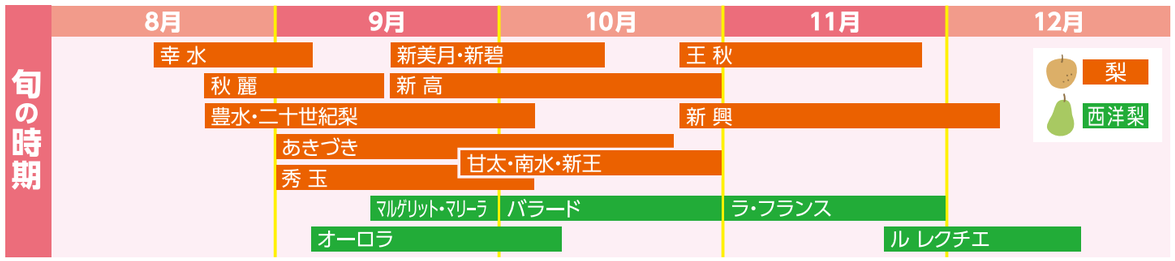
新高（にいたか）
新潟と高知にちなんで『新高』と命名。日本が誇る赤梨。大玉で酸味が少なく甘みが豊富。肉質は柔らかで果汁がたっぷり含まれています。

新興（しんこう）
大玉で貯蔵性に優れた梨。
果肉は柔らかくシャキシャキとした食感。果汁豊富で甘みと酸味のバランスが良い梨です。

ル レクチエ

※画像はイメージです。

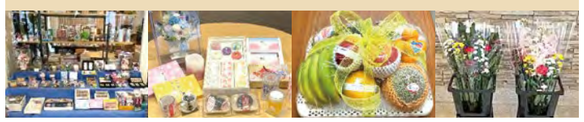
『幻の洋梨』とも呼ばれています。箱を開けた時から漂う芳醇な香り、果肉は酸味の少ない糖度16度以上の甘さ、滴るような果汁。
舌の上でとろけるような果肉の柔らかい食感がさらに美味しさを引き立てます。ル レクチエは、10月中旬～11月に収穫され**11月下旬の「出荷解禁日」まで追熟させ品質を均一にし皆様の元へお届けします。**



秋のお彼岸 9/20(土)～26(金)迄

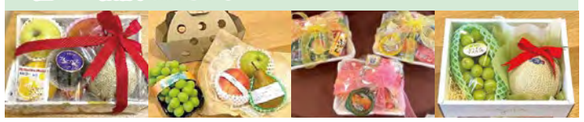
彼岸入り 9/20(土) 中日 9/23(火) 彼岸明け 9/26(金)

秋のお彼岸はご先祖様を敬い、故人を偲ぶ期間とされており、また古来『五穀豊穣』を願いお供えをする意味もあります。先祖を敬い、自然や命に感謝する気持ちで手を合わせお参りしましょう。



各種ご贈答品

八百傳では、お中元やお歳暮、冠婚葬祭他、折々のご挨拶などのご進物に季節の旬のフルーツをご用意いたしております。
ご葬儀等の返礼品やイベント賞品などご予算に合わせフルーツバックに詰合せることもできますので、お気軽にご相談ください。



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!**
❶ 野菜お買得情報
❷ 旬の美味しい果物情報

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