

つたえレシピ
TSUTAE RECIPE

《かんたん美味しい冬レシピ》 焼き大根

レシピ提供：割烹 仕出し やまよし

材 料	4人分
	・大根 1/2本(約400g)
	・小ネギ 2本
	・ごま油 大さじ3
	・削り節 ※あれば糸がきかつお。 適量
	・黒こしょう(粗びき) 適量
	・しょうゆ 適量

- 1 下ごしらえ** 大根は2cmの厚さで4枚に輪切りにする。それぞれ皮をむいて十文字に隠し包丁を入れる。残り的大根はトッピング用にすりおろす。
◎ポイント
隠し包丁はしっかりと1cmは入れる。
大根おろしは、初冬は粗めの「みぞれ」に、真冬は細かい「白雪」にすると、季節感が出る。
- 2 下ごしらえ** 小ネギは小口から細かく刻む。
- 3 調理** フライパンにごま油を軽く熱し、輪切りの大根を並べ、ふたをして、弱火で4～5分間焼く。
- 4 調理** こんがり焼き色がついたら裏返し、さらに3～4分間かけて焼き色をつける。
※爪楊枝で刺してすーっと入ったら次へ。入らない場合は1分ずつ追加していく。
- 5 仕上げ** ④を器に盛り、大根おろしと小ネギのをせ、黒こしょうをふって、削り節をこんもりとのせる。しょうゆをかけていただく。



ご案内

年忌法要・追善法要

年忌法要とは

故人がなくなった同月同日の命日を、「祥月(しょうつき)命日」といいます。毎年、祥月命日に行う追善供養のこと。

追善法要とは

故人の冥福を祈って現世にいる私たちが善行を積むこと。

ご家族・ご親戚・ご友人・知人にお集まりいただき

ご先祖や亡くなった方を偲び年忌法要を執り行いましょう。



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

2025.12

会員の皆様へお得な情報をお届けします!

Tsutae

2025.12

広報誌／つたえレトル

lettre Vol.33



厳しい寒さの中、
冬のひだまりがことのほか暖かく感じる歳末の候、
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》 公と私／「パイオニアは2度死ぬ」という教訓から学ぶこと
2. 《食品販売事業部》「柑橘」のご紹介／ 越後姫・春彼岸
3. 《つたえレシピ》 焼き大根／《ご案内》年忌法要・追善法要

フタタコ
公と私
伊藤孝之 主任 葬祭事業部 営業課 営業係

2008年に入社した当時は一番の若手だった私ですが、早いもので今は40代となりベテランの一端を担う様になりました。

今こうして振り返って見れば、仕事もプライベートもいろいろな事があつたなと思い耽つてしまいます。もちろん、はじめから思い通りにはいきませんでした。上手くいかない事や、なかなか成長できない時期も沢山ありました。しかしながら、成せないまま諦めてしまつのはとても悔しいと思い、とにかく止まらずにチャレンジを続けました。プレッシャーを感じる事も多々ありましたが、一つずつ一つとクリアしていった事が自信となり、現在では一昔前には無い精神面の強さを作りあげられたと実感しています。

わりと樂觀的な性格に見られがちですが、それも成長の表れなのでしょう。チャレンジを続けられた理由としては、悔しさを乗り越え成長を実感できた時、それは確かな喜びとなり、また新たな励みとなる。と思えたからでしょうか。

もちろん人には向き不向きがあるので、チャレンジを続ける事が必ずしも良いわけではないと思います。見切りをつけることも大切であり、勇気のいる事だと思えます。なので私が今まで続けてこられたのは、沢山の良い環境や人とのつながりにとても恵まれていたのだと思わされます。

とある話を聞きました。プロ野球の元福岡ソフトバンクホークス監督の工藤公康さんの長女で、女子プロゴルファーの工藤遙加選手が、2025年3月に32歳という史上2番目の遅咲きで悲願のツアー初優勝を果たした時の事です。

優勝インタビューでは、「ビックカメラ女子ソフトボールの宇津木麗華さんに、『人は春咲く花、夏咲く花、秋咲く花、冬咲く花、いろいろだから自分はいつかなと楽しみにしておくといひよ』と言ってもらえてから、自分のつばみを大切に育てて来られたと思います。」「と話しました。この話を聞いた時、とても共感した気持ちになったのを覚えています。

私は、仕事の事においてもプライベートの事においても、どちらでも成り立ちは同じだと思っています。何事も、立派な花を咲かせる為には常日頃からの取り組み方が大切ではないでしょうか。目標にしろ願望にしろ、目指す何かを求めて懸命になる事に違いは無いと考えます。

公私共に、今まで私なりに一生懸命やって来たなと振り返ります。どちらかといえば私(し)の方寄りかもしれないませんが…。

人生も折り返し地点。ここで最近、公(こう)の方に新たなつばみが出来ました。今後はこのつばみを大切に育て、新たな花を咲かせられる様に精進して参りたいと思います。そしてその花が、人の心情に響く様なものになれば、また新たな励みになるかもしれません。

「パイオニアは2度死ぬ」という教訓から学ぶこと
葬祭事業部 営業課 営業係 五十嵐 牧人

当社にお世話になり、14年目になろうかと思えます。歳を重ねることにより、日常的に台所に立つことが増えていきました。ニンニクのような癖の強い食材を口にする度に思うことがあります。

(最初に食ったのは誰だろう?臭いの強いニンニク、見るからに食えなそうなウニ。)ゴボウは木。ブロッコ

リーなんて、もはや森。これはきつと、無理矢理最初に食われた人がいるに違いない。時代はいつ頃だろう、動物の皮を身に纏い、石を削った武器を持っていた時代か。おそらく食われたのは、部族でも下のランクの人だろう。勇気ある毒味戦士になっていくだろうが、多分フグの卵巣あたりで中毒死、長くは生きなかったのではない。同じ失敗を絶対できなかっただろうし、挑戦し続けてきたに違いない。と妄想する。

現在の安心安全な食事はこのような数えきれない毒味戦士たちの屍の上に成り立っていることを常に忘れてはいけないと思います。

挑戦し失敗し検証し改善を繰り返したことに、より、より美味しく食べるといふ応用編に今現在でも挑戦し続けていると思います。

失敗をネガティブにとらえずに成長の不可欠なステップとして前向きにとらえることも重要ですが、なによりも検証がもっとも重要だと常々考えさせられます。失敗を恥と考えずに何度も経験し、乗り越えてこそ本当のパイオニア(先駆者・開拓者)になれるのではないのでしょうか。

昨今、なんでも簡略化している仏事・催事ではありますが、先人の教えや古い風習・作法の過程を毒味戦士のように忘れずにしっかりと理解・精査した上で、改善し検証を何度も繰り返していき、皆様のニーズに幅広く応えるよう努めていきたいと思えます。

ちなみに、ニンニクは中国由来。ウニは春の季語。ブロッコリーは新郎がブーケトスならぬ、ブロッコリートスとして、独身男性に投げるといふ、謎の使われ方をするそうです。

ゴボウは戦時中、外国人捕虜に食べさせたところ、木を食べさせられたと誤解され、後の裁判で虐待の罪に問われたという悲しい事件であるそうです。

最後までお読みいただきありがとうございました。

豆知識

【9~10月下旬】極早生(ごくわせ)→【11月初旬~12月中旬】早生(わせ)→【12月中旬~1月中旬】中生(なかつ)→【2月初旬~3月中旬】晩生(おくて)
一番美味しいのは12月出荷の早生みかん。甘み酸味のバランスが良く薄皮で食べやすいです。中生みかんは、甘み酸味のバランスが良く糖度が高く内皮が少し硬いのが特徴です。晩生みかんは、甘みが強く酸味も感じます。果皮・内皮は固くなりますが風味豊かになります。

①ひかえおろう(和歌山県産)

和歌山といえは有田みかんですが、黒潮の香りと太陽いっぱい大地でとれる、しもつみかんの中で糖度13度以上の選りすぐりを集めたブランドみかんです。

②俊菓(しゅんか)

和歌山県シトラスファームで栽培される『俊菓』は、土づくり樹づくりからこだわり、徹底技術管理のもと出荷されます。こだわりのみかんは、甘み・酸味・コクを併せもつ極上のみかんです。

③あんみつ姫(佐賀県産)

佐賀県が誇るあんみつのように甘いみかん。収穫後、2ヶ月間蔵で熟成させることで、濃厚でコクのある甘みかんになります。また、光センサーにより糖度12度以上の物が『あんみつ姫』として出荷されます。

④雛みかん(和歌山県産)

収穫後貯蔵され適度に酸が抜け、糖と酸のバランスが良く糖度12度以上の選ばれた、毎年人気のみかんです。

手軽さが人気!
冬みかん

果物界の国民的アイドル柑橘を楽しまう!

冬の果物といえば『みかん・柑橘』。寒い冬はコタツに入って甘酸っぱいみかんを頬張る。そんな情景が思い浮かびます。冬から春にかけて様々な品種がリレーのように楽しめます。

①メローゴールド(カリフォルニア産)12月~3月

毎年大人気のメローゴールドは、『グレープフルーツ×文旦』の掛け合わせ。グレープフルーツの酸味を抑え、甘みを引き立たせたジューシーな果実です。カットしてもいいですが、皮むけがいいので一口で食べた方が満足度があります。一度食べたら絶対!リピートしたくなる逸品です!

②紅まどんな(愛媛県産)

柑橘第1号 愛果(あいか)12月上旬~1月中旬

コクのある濃厚な甘い果汁が溢れ出す、ゼリーのようなプルプル食感『まどんな』は、愛媛のオリジナル品種(別名『あいか』)。出回る期間が短いので、見つけたら即決!☆

③デコポン(熊本県産)・

しらぬい(愛媛県産 他)1月下旬~5月中旬

頭のとっぺんがポコンと盛り上がった形がユニークです。濃厚でコクのある甘い果汁がたっぷり!

④甘平(愛媛県産)2月

名前の通り平らな形で糖度が高く、しっかり甘さを感じる『甘平』。大粒でプチプチ果肉がたまらない!栽培が難しい希少品種のため、今シーズンの期待は大きいです!

⑤せとか(愛媛県産 他)2月~4月

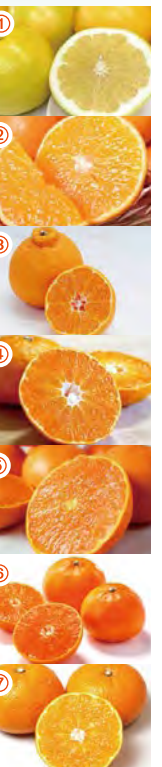
『柑橘の大トロ』とも呼ばれる最高峰の逸品。ジューシーでとろけるような食感と濃厚なコクと甘みが贅沢な柑橘!

⑥はまさき(佐賀県産)2月上旬~2月下旬

極上の甘みとコクの高級柑橘。12.5度以上と糖度が高く、ジューシーさと甘い香りを贅沢に楽しめます。

⑦津の輝き(佐賀県産)3月上旬~4月中旬

ブリッとした食感、歯ごたえ、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れそうな夢中になる柑橘です。



※画像はイメージです。

越後姫 2月中旬~下旬

大粒で酸味が少なく
甘みが際立つ香り豊かな
新潟のオリジナルブランド苺

みずみずしく可憐、大粒で可愛い、新潟のお姫さまのようないちご。江南区いちご農家、小飯塚さんが育てた越後姫が待ち遠しいです。

3/17(火)~23(月)

春彼岸

厳しい寒さを超えると、まもなく春のお彼岸を迎えます。ご先祖様への感謝の気持ちと、故人様を偲びご供養いたしましょう。仏花、かご盛、お線香、蠟燭、各種ご贈答品などご用意いたしております。

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、6月30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!

① 野菜お買得情報

② 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



ニャオデン