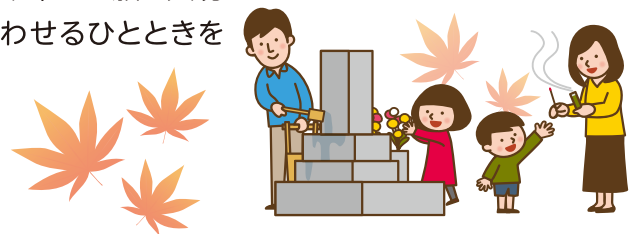


秋のお彼岸 2026年 9/20(日)～26(土)

秋のお彼岸は、ご先祖様への感謝の気持ちを伝え、ご家族の健康や幸せを願う大切な節目です。また、秋の実りに感謝しながらご家族様で手を合わせるひとときを過ごしてみたいいかがでしょうか。

仏花・墓花の他、各種お供物等ご用意いたしております。
お気軽にご相談ください。



豆知識 『おはぎ』と『ぼたもち』の違い

秋のお彼岸に食べる「おはぎ」は、秋に咲く萩の花が由来。
また、春のお彼岸は、牡丹の花から「ぼたもち(牡丹餅)」と言われています。
昔から、小豆の赤色には邪気を払う力があるとされ、ご先祖様へのお供えとして親しまれてきました。
秋のお彼岸が、ご家族でのご先祖様に想いを寄せる穏やかなひとときとなりますように。



つたえレシピ TSUTAE RECIPE

《かんたん美味しい秋レシピ》
レシピ提供：割烹 仕出し やまよし

鮭ときのこの焦がしバター醤油

【2人分】			
材 料	・生鮭	2切れ	・醤油 大さじ1
	・しめじ	1パック	・酒 大さじ1
	・エリンギ	1本	・黒こしょう 適量
	・バター	20g	・小ねぎ 適量

バターと醤油が
鮭に良く合います！
残暑の頃にもオススメです！



- 1 下ごしらえ 鮭に塩を振って10分置き、水分を拭く。
- 2 調理 鮭を皮目から焼く。
- 3 調理 きのこを加えて炒める。
- 4 調理 バター→醤油→酒を加え、全体に絡める。
- 5 調理 器に盛りつけ、黒こしょうと小ねぎを散らして完成！

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>

2026.09

会員の皆様へお得な情報をお届けします！
Tsutae

2026.09

広報誌／つたえレトル

lettre Vol.35

厳しい暑さが続いていますが、
皆様いかがお過ごしでしょうか。



Index [目次]

1. 《お知らせ》会員限定 日帰りバスツアーのご案内
2. 《食品販売事業部》実りの秋(桃・ぶどう・梨・ルレクチエ)
3. 《食品販売事業部》秋のお彼岸／《つたえレシピ》鮭ときのこの焦がしバター醤油



新潟県 よもぎひら温泉 中越をめぐる温泉の旅

世界大会1位受賞のジェラートや、地元のお土産・新鮮野菜が勢揃いの「ただいまーと」から、職人技が光る「SUWADA製作所」を見学。「お米となかよしパーク」では、お土産選びやお買い物もお楽しみいただけます。3つの個性ある浴場を楽しめる「蓬平温泉 和泉屋」ではゆったりリフレッシュ。新潟県中越地域の魅力をたっぷり味わえる日帰りのバスツアーです。

日帰り温泉バスツアー

新潟県 よもぎひら温泉 和泉屋

お申込み多数の場合抽選とさせていただきます!

出発日 2026年10/13(火)

当選者様へのご連絡は、9月25日までにツアーのご案内に代えさせていただきます。

参加費 会員限定 13,000円 (税込) 一人様

※日程表による交通費・食代・入場料・諸税を含みます。※会員様のお申込みで、お連れ様が非会員の場合でも同価格にてご優待いたします。(何名様でもOKです。)

《キャンセル料》旅行出発日の10～8日前20%・旅行出発日の7～2日前30%・旅行出発日の前日40%・旅行出発日の当日50%・無連絡不参加及び、旅行開始後100%

※お客様より取引条件説明書面の説明を求められた場合、当社は速やかに書面をお渡しいたします。その他記載のない事項は、当社の旅行業約款に定めるところによります。

受付期間 2026年9月7日(月)～13日(日) 受付対応時間 午前10時～午後6時

ツアーに参加ご希望の会員の方は、上記の受付期間中に「有限会社 八百傳商店 本社」までお申込み用紙をご持参ください。

お問合せは

ceremonie theque つたえ created by YAODEN 通話無料 0120-404949

2026 秋の日帰り温泉バスツアー お申込み用紙

※個人情報情報は旅行参加の為にのみ使用し、他の目的には使用いたしません。

お申込者様	様	ご住所 〒 -	お電話 () -
ご参加者様	様	男・女 住所 〒 -	お電話 () - 会 員 ・ 一 般
	様	男・女 住所 〒 -	お電話 () - 会 員 ・ 一 般
	様	男・女 住所 〒 -	お電話 () - 会 員 ・ 一 般



秋は、一年の中でも旬の果物が最も豊富な季節です。

桃から始まり、ぶどう、梨、そして新潟が誇るルレクチエへと、季節の移ろいとともに旬の味覚も移り変わります。

ご家庭で季節を楽しむひとときに、また大切な方への贈り物に。

旬ならではの美味しさを、ぜひお楽しみください。

※画像はイメージです。

桃



やさしい甘さとみずみずしさが広がる旬の桃

9月下旬頃まで

『日川白鳳』から始まり、8月に入ると『日の出白鳳』、『あかつき』と続き、晩生の『白根白桃』と9月下旬まで季節の味を楽しめます。上品な香りにとろけるような口当たりは、夏から秋の贈り物として大変喜ばれております。

新潟県自慢の桃たちを楽しんでいただきたいと思います。

梨



シャリッとした食感と、あふれる果汁が魅力の梨

8月～

みずみずしい果肉が暑い季節にはさっぱりとして美味しくいただけます。新潟の梨も、幸水から始まり二十世紀、秋麗、豊水、あきづき、新美月、新王、新高、王秋、新興。他にも聞いたことない!! なんて梨もあったりします。ぜひ、新しい発見を見つけにいらしてください。

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、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