

よつばニュース!

よつば倶楽部更新中!!

“よつば倶楽部”、毎月更新してます!!
職員が(順番に)趣味などのコラムを掲載して
おります。ぜひ一度ご覧になってください!!

<http://www.yotsuba.com/>

掲載記事を一部ご紹介します。

【よつば倶楽部 8月号より】

こんにちは、担当の神谷です。
今年の夏の暑さは格別ですね、皆様お元気です
か? 熱中症にはくれぐれもご注意ください。

さて、私は今年から来年にかけて、親しい
お友達とその友人の8名のグループで、四国
八十八ヶ所巡礼の旅を計画しました。

巡礼と言っても、現地の
ジャンボタクシーを利用して
目まぐるしく巡るというもの
なのですが、6月、9月、
11月、来年の4月の4回の
予定です。
第1回目の6月に2泊3日
をかけて1番札所から23番札
所までお参りをしました。



→→→続きはホームページをご覧ください。

よつば倶楽部が旅の話だったので、他の職員にも
旅ネタを提供してもらいました。
今夏はどこに行きました〜??……と、広報委員に
写真を強奪された人は以下の方々です(笑)



←ダイヤモンドヘッド。

↓ヒルトン・ハワイアン
ヴィレッジにて。

7月下旬にハワイへ
行ってきました。
日本より爽やかでした。
写真は、子供たちが
ホテル正面にある
銅像と同じポーズを
しています(笑)

小林由美



よつばの社窓から。

ハワイ島のKINGS' →
SHOPSで。

↓オアフ島のホテルから
見える風景。
奥がダイヤモンドヘッド。



9月初めにハワイに
行きました。
強い日差しでも、湿気が
なく涼しかったです。
日本と違って、
鮮やかな青い空が
印象的でした。

永井由美子

2010年10月発行【2010. 秋の号】



よつば通信



No. 32

秋の花々を楽しむ。

こんにちは。朝夕はめっきり涼しくなり、日増しに秋の深まりを感じる季節となりましたが、いかがお過ごしですか。私は、今年の残暑がとて厳しかったので、ようやくほっと一息ついております。さて、気温も下がり秋らしくなってきましたので、先日、久しぶりに出掛けてみました。今回は史跡じゃありません(笑) ‘なばなの里’ へ行ってきました。テレビのCMを見て、そろそろコスモスが見頃だろうと行って見たのですが、今年は暑かったからか、まだ花は少なく5割くらいの開花でした。今年のコスモス、背丈が小さかったので「これも暑さのせい??」と思っていたのですが、どうやらそういう種類ようです。コスモスは品種によって、20cmほどの矮性種から、1.5mの高性種まで、いろいろなタイプがあるようで、今年の‘なばなの里’のコスモスは、背の低い観賞用のソナタという種類なのだそうです。

この時期は、コスモスと共に、ダリアやバラの開花も始まっています。ダリアは暑さが苦手らしいですね。開花はまだ3割くらいでしたが、いろいろな種類があって興味深かったです。近所では見られないような、大きなものや面白い形のもの……ついつい写真を撮りすぎてしまいました。私はまだまだ素人ですけど、カメラが趣味の方にとっては、絶好の撮影ポイントなのではないでしょうか。

バラ園の開花はちらほらで、緑でいっぱい(葉っぱばかり)でしたが、こちら一面に咲き誇ったらとても綺麗だと思います。帰り道、最近話題(?)になっている東名阪の御在所サービスエリアへも寄ってみました。高速に入らずに一般道からでも行けるところが、気軽にいいです。でも、聞いていた通り店内は人でいっぱい……。人混みにおされて今回は見るだけで退散してきました。気になる飲食店があったので、また落ち着いたところに食べに行ってみたいと思います(笑)

(樋口真紀)



☆お客様をご紹介ください☆

よつば総合事務所では、お取引のある皆様や、これから事業を始められる方(開業、開店、開院など)、相続や税金、申告などの対策が必要な方に最良のアドバイスやサポートをします。また、それぞれの状況にマッチした提案やご相談をさせていただきます。もしあなたのお取引先や友人・知人で、そんな方がみえましたらぜひご紹介ください。ご紹介いただいた方には、よつばオリジナル図書カード(5,000円分)をプレゼントさせていただきます。

お客様の声、大募集!!

“よつば通信”はいかがでしたでしょうか? これからいろいろな企画で盛り上がっていきたく思いますので、よつば総合事務所についてのご意見・ご感想をお聞かせください。いいこと・悪いこと、どんなことでも結構です。是非、あなた様の声をお聞かせください。



快適経営創造集団

〒510-0892 四日市市泊山崎町13-3

059-349-1151

FAX059-349-3211

E-mail info@yotsuba.com
URL <http://www.yotsuba.com/>

突撃インタビュー！教えて00さん！！⑬



第13回目のターゲットは伊藤さんです！こんな質問、聞いてみました。

◆改めて、自己紹介をお願いします。

こんにちは。伊藤幸子です。
勤務年数は事務所で4番目ですが、年齢は最年長です。
事務所の若い人たちに囲まれて、年を忘れて仕事をしています。



◆まず始めに……現在ハマっていることってありますか？

特にハマっていることはありませんが、読書が好きで、
色々な本を読んでいます。
それと、四季折々の花の名所を訪ねて歩くのが好きです。



◆では、伊藤さんにとって、幸せを感じる時って、どんな時ですか？ また、癒される瞬間は？

温泉に入って、外の景色を眺めている時。
家族そろって食事をしている時。
家へ帰った時に、愛犬が笑顔で出迎えてくれるので、癒されています。



◆普段、休日はどんな感じで過ごしていますか？

午前中は家の掃除や片付け、午後はゆったりとくつろいだ後で、
買物に行って終わってしまいます。たまに、友達とお茶を飲んだり、
気に入った映画を見に行ったりして過ごしています。



◆今、行ってみたいところはありますか？

北海道の知床半島。カナダ（紅葉の時期に行ってみたいです）。

◆ちなみに海と山ならどっちが好きですか？それはなぜですか？

山が好きです。山に登って頂上から景色を眺めると、さわやかで
こちよい気分になります。
若い頃に歩いた尾瀬ヶ原は、自然の宝庫で特に印象に残っています。

◆もし、3カ月の休暇があったら……どこで何をして過ごしますか？

のんびりと電車に乗って、その沿線の名所を訪ねてみたいです。

◆もし、何でも願いがかなったら……伊藤さんならどうします？ できないけれど、やってみたいことってありますか？

世界遺産巡りをしてみたいです。

◆最後に、「この仕事をしていたよかった」と 思う瞬間はどんな時ですか？

色々な仕事をされているお客様から、専門的なお話を
聞かせて頂けること。
感謝の気持ちを伝えて頂いた時。

◆質問は以上です。ではメの一言をどうぞ。

これからも少しでもお客様のお役に立てる様に頑張っていきたいと思っておりますので、宜しくお願い致します。



“よつばち”です。
私の特別なお花（お客様）
を紹介します。



よつばち倶楽部



麺類の製造販売をされています。
おすすめは、モチモチで楽しい食
感の、ほんのりと甘いたまり醤油
で食べる伊勢うどんです！5分
で調理ができるため、忙しくて時間
が無い時でも手早く簡単に美味し
い伊勢うどんが食べられます。
ぜひ一度お召上がりください。
直販常連のパートさんにも大人気
の商品です。



株式会社 堀製麺

四日市市北小松町1746番地の2
TEL 059-321-0655
FAX 059-321-1575

☆よつばち倶楽部に出演してくださ
るお客様を募集しています。
ご希望の方は担当者までお知らせく
ださい。

栄養価の高い全粒粉入りまるごと伊勢うどんは堀製麺

堀製麺の“まるごと伊勢うどん”は
小麦の表皮、胚芽と胚乳を全て粉にした
全粒粉を原料に使用しています。
一般的なうどんには薄力粉が使われていますが、
全粒粉にはその3倍もの食物繊維や鉄分、
ビタミンB1が含まれると言われています。
この全粒粉を使った伊勢うどん、
風味豊かな昔懐かしさを想わせる
味わい深さがあります。



【主な商品】

- ・まるごと伊勢うどん
- ・つるつるモチモチ伊勢うどん
- ・はなまるうどん
- ・三重県産小麦粉 あやひかり
- ・オリジナルラーメン
- ・生ざるきしめん
- ・名物 忍術生ラーメン
- ・生包丁切りうどん
- ・生そば
- ・鍋ラーメン

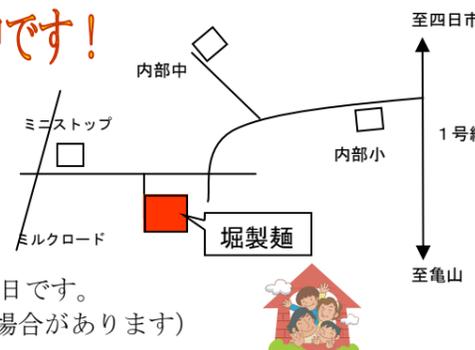


毎月1回、直販を開催中です！

月に一度、うどんの工場直販を
開催しております。当日、会場
で商品をご試食いただけます。
是非、お越しください。

今後の開催予定日は、
10月9日、11月13日、12月18日です。
（開催日は都合により変更する場合があります）

直販時、販売商品数に限りがあるため、ご予約も承ります。 電話：059-321-0655



さんまの季節到来

「暑さ寒さも彼岸まで」とは本当ですね。朝晩めっきり涼しくなりましたね。
秋と言えば、スポーツの秋、読書の秋、食欲の秋。ということで、今回は
《さんま》をとりあげてみました。

さんまには、良質タンパク質はもちろん、ビタミンA・B・D・E、カルシウム、
鉄分も豊富で、栄養的にみてもおすすめです。

また、さんまの脂に含まれるDHAは、頭の回転をよくするという研究報告も
あるそうです。さんまの脂は、血中コレステロールを下げ、動脈硬化を起こにくくする
働きがある「不飽和脂肪酸」が圧倒的に多いといわれています。

また血合いに多い“タウリン”は、アミノ酸の一種で、これも
血中コレステロールを低下させる作用があります。

さんま漁が解禁になった頃に比べ、だいぶ値段も下がってきた
ように思います。

塩焼きばかりでなく、ハンバーグ、なべ、おすしなど、
さんま料理のレパートリーを広げてみませんか。

