

ありがとう = 201号 =

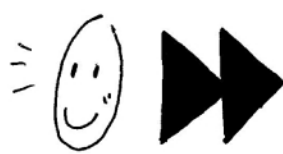
2015.9月

9月の前立(20日) 1日(水)・15日(水)・29日(水)

株式会社 山一

(本社・工場) 熊本市西区田崎町380 (本店営業部) 熊本市西区田崎2-2-6-1F

削りぶし一筋44年。 お客様係 TEL (096)322-7788



「店舗移転リニューアルして4周年、伝承活動も広がってます。」

台紙15号被害、お見舞い申し上げます。(弊社はTシャツが破けています)

(2013.12.5 熊本新聞)

和食無形文化遺産に

9月29日4周年、早いもので5年目突入!となった店舗です。「ミニキッチンも備えておだし教室もしたい!」という(株)社長のわがままに「教室ってなんばあつと!?」的な空気が社内に漂っていましたが、「おだしの伝承」を使命感の1つとして社長

就任した(株)としては「このタイミングは逃さない!!」と設計図とかなりいらめっしました。そんな「今さらきけない伝承!おだし教室」も90回延べ500人を超えました。(変わり種は「フランス武道家」の方にも開催したあり)

2013.12.4に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから早1年9ヶ月、改めて和食の素晴らしさを通じおだしに興味をもつ方が増えた一方で、子どもたち広がる食の広れに警鐘を鳴らし先人から受け継がれてきた和食だからこそ健康維持につながるという意識も高まっています。この夏は、学校給食センター主催の「調理講習会」や「学校・役場主催の夏休み食育教室」もさせて戴きました。学校栄養教諭、調理士の先生方からは給食が薄味でも美味しいものを残さず食べてもらいたいという思いが伝わる講習会でした。食育教室では、わらわらお節を削りて食べておだしをとると「美味しい!おわり!」、お鍋は空っぽ、残す子はいませんでした。(試食はだし汁)

今後は、小学校PTAの家庭教育学級の保護者さん、クラス活動で親子食育教室、保育園、幼稚園の先生や保護者さんなど出張おだし教室の依頼を戴いています。ホントありがたいこと...「お母さんの家族への愛」のためにこれらが増えってきました。ももっと頑張ってお役立ちしたい!!と思う(株)なのでした。♡

店舗4周年感謝祭

9月25日(金)まで
①ポイント2倍!

②くじ引き(かんぱん) やってまあのど、気軽に挑戦してください。マッサージュも体験できます。

伝承おだし教室

・6名程度
・参加費¥500、¥1000
・11:00~13:00すぎ

9/12・24(卯豆腐) (土) (水) ¥500

10/14・24(うどん) (水) (土) ¥500

11/5・14(キムチ鍋) (木) (土) ¥1,000

12/24・26(かすの) (木) (土) ¥1,000

2~3人のグループ申し込みが増えしてきました。空き状況の確認やご予約はお早めー。

値決め直前! こんぶ最新情報

- ① 羅臼(天然) ... 深みに偏る繁茂状態、葉長短く小さいが実入りは昨年並み。生産大きく減り
- ② 真(天然) ... 実入りは多いが葉長短豆め。生産量は浜によってまちまち、全体的に減。
- ③ 真(養殖) ... 高水温の影響で今年も規模縮小。大幅回復は見込めない。
- ④ 利尻・白高 ... 平年並みの予想