



鯉の宮坂・宮香本舗

恋だより

フリーダイヤル 0120-25-7188

fax 0238-21-2309

URL <http://www.koi-miyasaka.com>

■ 第31号 平成21年9月発行

■ 発行 鯉の宮坂・宮香本舗

（ついでに）の いまがしあわせ
さめかつき

今集の いまが倖せ 衣被

鈴木 真砂女 (明治39年~平成15年)

俳人。本名まさ。2度の離婚の後、51歳で不倫の恋を貫くため、実家である「吉田屋旅館」(現在の鴨川グランドホテル)の女将の座を捨て、女手一つで銀座に小料理屋「卯波」を開店するなどという離れ業をやったのける。96才の天命を全うするまで「老いてますます華やいた」生涯現役の俳人であった。波乱の恋に生きたその人生は、丹羽文雄の小説「天衣無縫」や瀬戸内寂聴の「いよ華やく」のモデルとなった。

彼女の最晩年の一句、生涯を通じて様々なことがあったけれど、今が一番倖せだとしみじみ振り返る。一日一日を無為に過ごすことなく、自らの手で明日を切り開きながら懸命に生きた人にしか、その実感は訪れないのではないのでしょうか。人生の頂上も奈落も味わい、それら艱難辛苦を乗り越えたからこそ、最期にこういう境地を迎えることができるのでしょう。

ごあいさつ

皆様この夏はいかがお過ごしになりましたか。平素は私どもタスクフーズ、鯉の宮坂・宮香本舗をご愛顧いただきまして、心より感謝申し上げます。

さてここ数年の夏は、異常気象による災害のお見舞いを申し上げておりましたが、今年も天災の他に、新型インフルエンザが猛威を振るいつつあり心配されます。20世紀初頭に大流行(パンデミック)した「スペイン風邪」は、人類が遭遇した最初のインフルエンザで、感染者は6億人、死者は最終的には4~5千万人に及びました。当時の世界人口は18億人程度と推定されるため、全人類の3割の人々がスペイン風邪に感染したことになります。今回の新型インフルエンザは、スペイン風邪と同じ春から秋といった普通のインフルエンザとは違った時期にも大流行し、同じA型(H1N1亜型)であることから、不気味な恐さを感じられます。

しかも百年前とは、人口も人間の移動量も範囲も、そしてスピードも桁外れに大きくなっている現在、これまで以上の大流行が懸念される材料が、揃い過ぎているような気がします。医療技術が発達しているからと高をくると、我々人類はとてつもない痛手を被ることになるかもしれません。

しかし、「備えあれば憂いなし」というように、予防意識を高め実践し、もし運悪く罹患したときの準備や対策などを事前に行っておけば、ダメージは最小限に抑えられると思います。我が社でもスタッフが感染しないように細心の注意を促し、もし誰かが罹患した時の対策も万全に整えるつもりです。

しかしながら自社のスタッフが感染しなくても、原材料供給や流通がストップしたり、小売部門でも販売に支障が出るなど、必ず大きな障害が発生すると思われます。幸い弊社では加熱調理済み製品が多く、しかも真空パックの上、加熱殺菌やシールド殺菌を施した商品が主体ですので、その利点を活かしてインフルエンザが大流行しても、安全・安心どころかお手軽にお召し上がりになれる商品のご注文には、しっかり応えられる体制も整備致します。

ところでこの度は、昨年秋と同様に上お得意様に限らせていただき感謝セールを企画させていただきました。敬老の日の企画として、健康・長寿をテーマとした鯉商品や、牛・豚肉のお惣菜のギフトもご紹介させていただきます。また前述のインフルエンザ対策として、もしもの時の備蓄用の商品も揃えさせていただきました。つきましてはこの機会に是非ギフトとしては元より、ご自宅用としてご利用していただきまして、ご自身とご家族の皆様の健康作り、楽しい食卓になるようお役立ていただきたく存じます。

さて話はインフルエンザに戻りますが、予防の基本は第一に予防接種。第二には、外出時のマスクや帰宅時のうがい、そして特に大事なのが手洗い。そして最後が常日頃から十分な休息や栄養を摂ることが大事だと伺いました。未筆とはなりましたが、どうかこれからの時期、インフルエンザには十分ご注意の上、お身体ご自愛なされますようお願い申し上げます。皆様のご多幸を心よりお祈り申し上げます。

代表取締役 宮坂 宏

天地人

秋のイベントニュース

今年米沢ではNHK大河ドラマ「天地人」効果で、観光のお客様も例年の2倍近い入り込みで大いに賑わっております。上杉博物館で開催中の「天地人博2009」では、8月29日に総入場者数が30万人を突破しました。当初の目標が20万人でしたが、好調な客足に来年1月の閉幕までに入場者数50万人達成も視野に入ってきたようです。(驚)またこの秋も様々なイベントが目白押しで、皆様のお越しをお待ち申し上げます。

お問い合わせは弊社 0120-25-7188まで

越後 会津 置賜 開催 平成21年 9月18日(金)~27日(日)

天地人うまいもの市

期間中、上杉神社前通路にて新潟・会津・喜多方・置賜のうまいもの実演販売と特産品販売をいたします。

兼続 どん丼まつり

9月26日(土) 27日(日) 両日 AM10:00 ~PM3:00

会津ソースカツ丼と米沢牛丼の食べ比べ!他にオリジナル丼も沢山あるよ!

主催 (社)米沢観光物産協会 tel:0238-21-6226

新潟・会津・置賜各地の特産品の販売や飲食コーナーを設置したグルメイベントです。
〈上記2つのイベント会場〉
上杉神社 伝国の杜エリア
お問い合わせ先:(社)米沢観光物産協会
tel:0238-21-6226

よねぎわ 上杉戦国絵巻

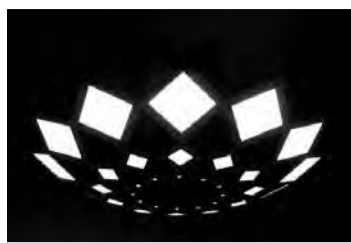
夜の陣

2009 9.26(日) 18:00~

最上川上流河川緑地(川中島合戦会場)

戦国史上最大の死闘といわれた上杉軍と武田軍が激突する「川中島合戦」(永禄4年秋)。火縄銃の発明、上杉謙信公が単騎で武田軍に斬りこむ「三太刀七太刀」、千曲川を渡り押し寄せる高坂隊等の名場面が照明の中幻想的に蘇ります。

天地人博2009 記念バスツアー
『兼続と傾奇者前田慶次の史跡めぐり』
11月23日までの土・日・祝日



有機の光で 世界を照らす!!

～有機ELは21世紀の産業革命!～

米沢市では、市政運営の一つに「ものづくりのまちよねざわ」としての特長を伸ばすという方針があります。古くから山形大学工学部が人材を輩出し、八幡原中核工業団地や首都圏の研究機関等のオフィス誘致したオフィスアルカディアが存在し、製造出荷額はいわき市、郡山市について東北3位を維持しています。今回から新しいシリーズで、米沢が日本に誇るものづくりの現場を紹介します。

有機ELとは

有機EL、オーガニック、エレクトロミネッセンス(有機電界発光)の略です。簡単に言えば、電気を通す石油から作ったプラスチックや合成繊維が電気の刺激を受けて発光する現象をいいます。自ら光るく、鮮やかに美しいコントラストの画像を表現できます。この有機ELが日本経済に、米沢の産業界に新しい輝きを与えるかもしれないのです。

必殺仕掛け人

山形大学 大学院理工学研究科
有機デバイス工学専攻教授
城戸淳二氏



1959年、大阪府生まれ。
84年に早稲田大理工学部
応用化学科卒業、
ニューヨークポリテクニク
大大学院へ。
89年、山形大工学部
助手。
95年、助教授。
02年11月から教授。

「あかるく光るおっさんの眼」

城戸教授は、世界初の白色有機ELの開発に成功しました。この白色有機ELは、白のベースにカラーフィルターを張り付けることで、格段に低コストで高効率のディスプレイが実現できるだけでなく、面発光という特性を利用した照明器具としての新しい可能性も見出したことにあります。しかし城戸教授が有機ELの権威と世界から呼ばれる所以は、白色有機ELの開発に成功したばかりではなく、当時の常識では考えられなかった大型化への取組みと実践、さらには照明という新しい用途への応用を発想したこと。さらに有機ELの研究開発の第一人者として教鞭を執り次世代の研究者を育てる傍ら、複数の産官学のプロジェクトのリーダーを務め、有機ELの事業化を推進する中心的役割を果たしてきました。

エレクトロニクスハレ構想

新産業集積の核となるのは2003年に発足した有機エレクトロニクス研究所です。「山形有機エレクトロニクスハレ構想」を打ち出した県が、城戸教授を所長に招いて設立し、以来40数億円を投じ、大手企業などと共同研究を重ねてきました。当初はなかなか表立った成果には結びつかず、「税金の無駄遣い」と批判されることもありましたが、昨年来、実用化に向けた動きが一気に開花し始め、昨年5月には三菱重工業、ロム、凸版印刷などがパネルの量産会社「フレオテック」を米沢に設立しました。今冬にもサンカ出荷に踏み切る予定です。

また今年6月には城戸教授やタカハタ電子(米沢市)などが出資して大学発ベンチャー「オーガニックライティング」を設立し、後藤電子(寒河江市)が試作した「音の出る照明パネル」などを含め、年内にも次世代照明器具の製造に乗り出す予定です。5年後の市場を500億円規模と想定しています。

山形大学の構想

山形大学も動き出しました。「有機ELを軸に有機太陽電池や有機半導体の世界最高水準の研究拠点を米沢に造る」と結城章夫学長が壮大な構想を上げました。約18億円をかけて工学部キャンパスに5階建ての研究棟を建設する計画で、年内にも着工する予定だそうです。そして目玉は「世界中からノーベル賞級の頭脳を集結しよう」というものです。すでに欧米にスカウト団を相次いで派遣し、その結果7月にオーストリアからリンツ大学の有機太陽電池の世界的権威のN.S.サリチフチ教授が米沢を訪れました。彼は山形大がリストアップした招請候補ナンバーワンで、城戸研究室や有機エレクトロニクス研究所などを精力的に視察しました。もし招請が実現すれば、「ELの城戸教授、太陽電池のサリチフチ教授」と2枚看板がそろふことになり、益々世界の注目を浴びる大学となるでしょう!

ディスプレイの特徴&照明

薄さは0.1ミクロン(1ミリの1万分の1)で、多彩な発光色が得られ液晶より美しく、省エネで、水銀を使用しないので環境にも優しいのが特徴です。しかも紙のようにクルクル丸めて持ち運べるテレビが普及するほか、紙状コンピュータなどの開発が可能になりますし、大型化が可能なので、夜の街を照らすネオンサインも大きく変わることでしょう。

すでに携帯電話のディスプレイに使用されていますが、照明としては、すでに製品化が始まっているLED照明(発光ダイオード)の後を追うように開発競争と実用化への目処が進んでおります。特にLED照明では不可能な前述のような特徴があり、LEDを超えて普及する可能性があると考えられています。有機EL照明は、将来、壁紙や柔軟な素材に印刷することも検討されているので、住宅はもちろんですが、もっと期待されるのは、ショーウィンドウなど商業店舗への活用といわれています。

将来性&市場規模

実用化による市場創出は、ディスプレイ市場では、液晶やプラズマディスプレイなどに代わる次候補の薄型ディスプレイとして14~15兆円、照明市場で6000億円が見込まれています。昨秋以降、世界的な景気悪化の暗潮が漂う中、有機ELの光が米沢の明日を照らす希望の灯となるのかもしれませんが、まさに有機ELは21世紀の産業革命といえるのではないのでしょうか!



有機エレクトロニクス研究所(城戸淳二所長)が公募した有機EL照明デザインの本年度の最優秀賞作品、長根寛さんと小野さやかさんの受賞作「ELRING」

城戸教授のブログ

「笑って許して大学教授のぶっちゃけ話」

人気ブログランキングの「日記・雑談カテゴリ」という激戦ランキングで、2年間で300万回以上アクセスされた大人気のブログです。是非一度のぞいて見て下さい!

<http://junjikido.cocolog-nifty.com/blog/>



城戸教授は、私と同じ今年で51才。彼の風貌は、鉄腕アトムを作ったお茶の水博士と似ています。この米沢のお茶の水博士の妻のところは、単なる研究者ではなく、産業界を興し起業家を育てるプロデューサーの役割も担っているところ。彼は鷹山公のように米沢の救世主となる可能性があるかも...。しかしその実態は、グリエで、学生との飲み会が大好きで、ワインとスチュワートさん看護婦さんをこよなく愛す、河内のおっさんなのである。(笑)

私は栄養と一緒に思い出で体重がふえている。思い出も贅肉となって 体のあちこちにだらしない姿でぶらさがっている。

By 開高 健(作家)

台湾 B級グルメ編 その1 のつもいだった……

今是非

過去のあやまちを今はじめて考えること。

今年米沢ではNHK大河ドラマ「天地人」効果で、通常の2倍の観光のお客様で賑わっているが、近年観光の形態はがらりと変わってきている。昔は団体旅行が主体であったが、ここ数年の傾向は、観光ピークシーズン以外の大型バスがめっきり減ってしまい、マイカーなどによる小グループや個人旅行が中心になってきている。それが週末の高速道路千円化でさらに拍車がかかっている。また最近では、「街中あるき」という観光の新しいカタチが勢いを増してきている。米沢の街中にも、地図やガイドブックを片手に若いカップルや、家族や友人とのグループが溢れている。あるかたが、数年前のカップルまでが、チャームーグリーンのCMのように手を繋ぎながら徘徊、いや散策なさっている。それは観光客が、ガイド付きの団体旅行やマイカーの車窓からだけでは、決して味わうことの出来ない本当の「旅」の魅力に気づき始めたからなのである。

私も何を隠そう圧倒的な「個人旅行・街中あるき派」である。類は友を呼ぶというが、私の友人もわかまな輩が多い。たとえ気心の知れた友6~8人で旅行しても、各々やりたいことがバラバラなので、2つか3つのグループに分かれそれぞれ好き勝手に過ごし、「最終日くらいは一緒に夕めしでも食おうや」なんて旅をしている。

禍福倚伏

福と禍が表裏一体となり交互に出現することの例え。

そもそも私は、子供の頃から、団体行動は大の苦手だし、現に団体旅行での苦い思い出もある。例えば、高速道路のサービスエリア(SA)や、海外旅行での食事や観光ツアーにおいて、一人ホテルに置き去りにされたことは、二度や三度のことでない。そんな存在感がない輩ではないと思うが、ただ私にお呼びかけ掛かる団体旅行では、私が単身何ヶ国も旅していることをご存じの方を以て、同行者にとって私自身は、常に旅慣れているという存在であったからなのだ。私を置き去りにした方は口々に、点呼の時もお前なら居る苦だという先入観を持っていて、そしてお前ならたとえ置き去りにしても、何とか後でやって来るだろうとバカはしてはいたと云ふのである。どんなことにもいえるが、ちょっとした思い込みが大きなトラブルを生むのである。初めてSAに置き去りにされた時は、まさしく「どうきかメラ」かなんかの悪戯だと思っていたが、いくら待っても誰も出て来ないので、茫然自失となった覚えがある。SA置き去り事件は二度経験したが、気持ちを切り替えヒッチハイクにチャレンジすると、大変な目に遭いましたね。随分と薄情なお

友達ですね！」と責めながら2度とも待ち合わせのパーキングエリアまで送っていただいた経験がある。「人情紙の如し」とはいうが、まだまだ日本も捨てた国ではないのである。

落筆点蠅

過ちをうまく取り繕って、逆に上手に仕上げること。

ところが「海外の置いてきぼりでは、逆に「チャンス到来！」と喜々となる。海外での団体旅行の食事は、一度として美味しいものに出会ったことはない。本当の美食は、地元の住人が知らないような街中の小さな食堂やレストランにひっそりと隠されているのである。名所旧跡巡りにしても然り、ガイドの説明だけでは、決してしにえの人々の声は聞こえてこないのだ。団体旅行においては、かなりの高い確率でファミレス信者が喜ぶような不味い食事が、法外な価格で組まれていたりする。また見たくもない史跡などに無理矢理案内され、挙げ句の果てに、ぼろくりでしつこい土産屋に連れ込まれたりすることは、日常茶飯事のことであるが、私は充分経験を積ませていただいたので、もう沢山なのである。一人取り残されたことをこれ幸いと自由気ままに行動する。私にとってはこれが本当の旅なのである。

益者三楽

有益な三つの楽しみ。

さて私にとっての旅の醍醐味は、先ずは移動そのものにある。飛行機や船、電車、車などに乗った瞬間に「あ、これから旅が始まるんだなあ」という高揚感にとらわれるが、あの感覚が好きなのだ。特に日本やアジア系の飛行機に乗った時には、スチュワーデスさん(最近ではキャビンアテンダントと呼ぶが私は嫌いだ!)の私だけに向けられた微笑みが、これからの旅が「とても素敵なものになる予感をイヤが上にも盛り上げてくれる。もう一つは、移動の時間や旅先の宿での読書タイム。通常1泊ご平均2.5冊を準備するので、4泊なら10冊以上の本を持ち込むことになり、同行者には呆れられてしまう。衣類など手荷物は少ないのに、本のためにいつもしんどい思いをしてしまう。しかも読み捨ても出来ない。どんな遠くに旅しても必ず彼女らは私の元の書棚に戻るのである。

あとは旅先の人々の生活、文化や慣習に触れ、見知らぬ人との出会いも大きな楽しみの一つなのだ。海外の朝市や夜市では、たとえ言葉は通じなくても、身振り手振りや値引きの交渉を行ったりする様子は、考えたばかりでワクワクしてしまう。

人間青山

人間は故郷を出て大いに旅し、毅にこらえ挑戦すべし。

もう一つの旅の醍醐味といえば、これは私に限らずなんといっても「食」ではない

だろうか。その土地でしか口にすることのできないような食べ物に出会った時は、例外なく身震いがしてしまう。そんな方は大勢いらっしゃる筈だ。交通網や流通網が整備され、日本や世界が狭くなり、居ながらにして各地の美食を卓上に揃えることが出来る。そんな時代になってしまった。しかし取り寄せた逸品は、どうしてもその土地で味わう旬の本物には敵わない。そこには単なる鮮度だけでは語り得ない何か欠落しているのだ。それが何なのかを捜すのが、旅人が「食」にこだわる由縁なのではないだろうか。

また所変われば品変わるというように、食物に関しては一方ではご馳走であっても他方では嫌悪食品となる場合がある。他国の人々にとっては、食べる習慣がない思わず背筋が寒くなるような「ゲテモノ」と分類される食品が存在する。しかしそれらは、その国の人々にとっては土地に根付いて長い時間掛けて形成された貴重な食文化といえるものなのだ。今やスシバーのない国はほとんどないといってもいいが、20年前日本の寿司は「ゲテモノ」と呼ばれていたのだ。万人が好む美味佳肴もいけれど、旅に出たときくらいはちょっとだけ勇気を出して普段では口にできないものにチャレンジしてもいいのではないかなと思う。

煙霞痼疾

自然の風景を愛する心が非常に強い旅行好き。

私が旅に入っている旅のカタチや醍醐味を述べたが、一つだけはきりしているのは、旅の根柢にあるのは、非日常の空間の中での体験であるということだ。私の場合この非日常空間に誘ってくれるスイッチは、出発の前夜にあわてふために行う荷物のパッキングと、交通機関に乗っての即ビルである。また飛行機の場合はラウンジでの生ビールとスチュワーデスさんの私だけに向けられた笑顔である。また旅先では、非日常空間に居ることの確認作業のために、朝ビール・昼酒が欠かせない。こうやって旅に出たことを毎日実感するのである。

すべての人の旅に共通する非日常での体験のエッセンスは、驚き、失望、喜び、感動などであり、それらを記憶し、思い出として残す作業を行って一つの旅が完結する。そしてその思い出の残像が消えないうちに、また新しい旅を夢想する。このように旅というものは、私たちに良き思い出を与えてくれる。たとえどん底に落ちても、そこから這い上がる勇気を与えてくれるのが、今までに経験した良き思い出なのである。思い出の数が多ければ多いほど、どんな困難なことにも立ち向かうことも出来るのだ。たった一度の人生、この人生を豊かなものにしてくれるのが、「旅」なのではないだろうか……

<次号予告> 今回の内容は台湾のB級グルメの予定だったのが、まくら(前段)で紙面が尽きてしまった。

今回は鯉太郎が、台北で非日常空間を味わうために不可欠の必須アイテム「ヤシヤ」と「キャンラ」から紹介を始めます!



•これがヤシヤだぜ! •ヤシヤの亡骸 •私がキャンラよ!

鯉大好き人間 垂涎のまどの 希少品

もちろん
8%割引
対象商品

限定
300袋

はらこに 腹子煮

250g入1袋 680円

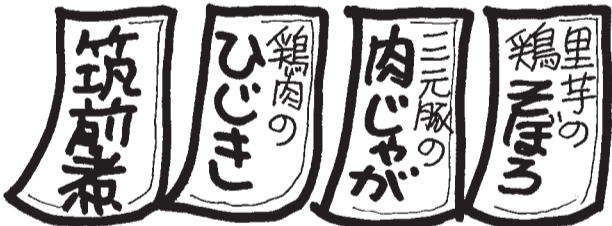
山形は全国2位の鯉の消費地です。全国1位の鯉料理好き県民といえは長野県です。所変われば品変わるといいますが、鯉料理の売れ筋も地域によって随分と違ってきます。長野以西から九州に住んでいらっしゃる方は、鯉料理といえば「洗い」や「鯉こく」を好まれ、卵や腹などの内臓はあまり食べずに捨ててしまうことが多いのです。逆に長野を含む北の方は「鯉の甘煮」などのように腹わたごと調理して、特に卵や内臓を好んで召し上がります。

当地よねさわでも圧倒的に、卵や内臓を好まれる方が多いようです。当社でも洗いのために、鯉を三枚に卸すので、毎日かなりの量の内臓が出ます。これを甘煮のように自家製の元タレで煮たのが「腹子煮」なのです。鯉甘煮の真ん中だけの部分です。しかしこの内臓は煮てしまうと、思いの外に縮むというか、小さくなります。ですから一日出てもあすか20パック出るか出ないかというところ。しかも地元の常連さんがほとんど予約で押えてしまい、一般に出ることは極わずかなのです。今回は通信販売のお客様のために、店頭に出さずに300袋だけを確認致しました。鯉が大好きな通のお客様は、内臓と皮を特に珍重なさいませう。どうか栄養価バツグンの「腹子煮」を召し上がっていただきたく存じます。日本酒や赤ワインのおつまみにもぴったりです!!

美味しいものちよとず

小分け惣菜

各100g
4種各100g×2袋 計8袋 2800円



安心安全な国産原材料にこだわり、化学調味料を使わず、本物の美味さと安心安全の追求というコンセプトから生まれた商品です。

手間暇かけて煮上げたおふくろの味の品々で、お弁当のおかずやもう一品おかずが欲しい時、晩酌のおつまみ、不意の来客時に大活躍のこだわりのちよとず惣菜です。レトルト商品ですので、常温での保存が利くからとても便利。

カラ-チラシをご覧ください。

期間中お買上げのお客様に もれなくプレゼント!

鯉太郎が6年前に編集した

生活習慣病改善マニュアル 医食同源 鯉編

増刷されました!
美味しく食べて健康に!!

鯉パローが医食同源を叶えます。残暑が厳しいこの時期だからこそ、薬やサプリメントに頼らない体づくりが必要です。ご自身のお体のために、ご家族の健康のために鯉料理を食べて元気になろう!

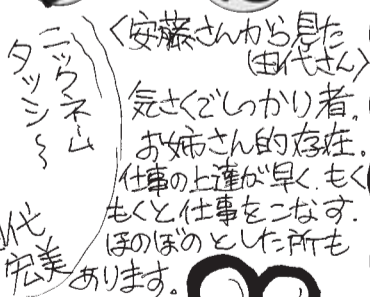
死の四重奏から
あなたを救う!



スタッフ紹介

〈安藤さんから見た田代さん〉
気さくでしかり者。お姉さん的存在。仕事の上達が早く、よくも仕事こなす。ほのぼのとした所もあります。

〈田代さんから見た安藤さん〉
仕事には厳しいですが、たまに冗談を言ってくれ、部下の面倒見も良い、優しいイクメンマネージャーで〜す!!



～創業160年記念～

秋のふれあい 恋まつり

ふれあいの
恋まつり

10月9日・10日・11日
(金) (土) (日)

毎年恒例の地元おきたまのお客様向けイベント「秋のふれあい恋まつり」が開催されます。今年は創業160年を迎え、今まで以上に盛大なイベントを予定しております。鯉太郎扮する「宮小路ひるまる」による1ツケのたたき売りや豪華景品があたる大抽選会など楽しさ満載! お待ち致しております。



～隠れた名産品がここにある～

第25回 ふるさと食品全国フェア

2009年9月24日(木)～26日(土)
東京ビックサイト 東4ホール

入場料1000円が無料となる
招待券をプレゼント!

(数に限りがあるのでお早めにご連絡ください)

日本全国各地の地域特産品が一同に集結する。こちらの食品フェアにタスクフーズも出展いたします。当日は弊社人気No.1商品「黒毛和牛極とろカレー」をメインに営業部マネージャーの前山が現場に赴き、商品の説明を致します。

農産加工物から菓子、酒類など全国の隠れた名産品のガイドブックも無料配布されます。バイヤー(スーパーや問屋の仕入担当者)気分、サンカクを沢山ゲットしてみませんか? 毎年素人さんの似非バイヤーさんがたくさんお出でになりますよ!

～新しい技術や新商品が盛りだくさん～

東京ビジネスサミット

2009年11月4日(木)・5日(木)
東京ビックサイト西ホール

東京ビジネスサミットは、食、エコビジネス、売れ筋商品、ビジネス支援、快適ライフ、ものづくり、地域色豊かな加工食品、農産水産物などのカテゴリで、新商品・新技術・新サービスを介し、中小企業の事業拡大に直結するビジネスマッチング(取引先紹介)の場として開催されます。弊社から営業部 前山と和田が参加します!

編集後記

朝夕すっかり秋を感じる今日の頃、年4回の恋だより編集で季節の移り変わりを感じます。ほいとは山や田んぼの色で感じたいものです。それだけ余裕のない日々を追われています。お願いです! 鯉太郎様、締切を守って〜 (はしとこむらび〜) 先日、はじめての外泊で超ド料理のまじでした。捨てるわきゃなと思いたのな。ごめんねおき...

