

2009
Vo.11

～4月9日発行～

経営理念

- 一 私達は、あそびのあるくらしを守り、未来につなげる安心と感動を手渡します。
- 一 私達は人と地域の縁を大切にし、次代のいのちを育む企業です。
- 一 私達は素直な気持ちで出会いに感謝し、喜びを分かち合う仲間です。

紅玉の新聞

手づくりマーケット
紅玉マルシェ

5月3日～5日
11:00AM
～16:00PM

旅する
マーケット

待ちに待った紅玉マルシェがいよいよ開催されます！
沢山のクリエイター達が集まる
今回のマルシェは、更に

充実度UP..です。

是非皆様もこの期間は
紅玉という国へ旅してみませんか？

紅玉の携帯HP完成！

紅玉新聞ではお伝えできないタイムリーな内容が満載です。メルマガ会員も併わせて募集中。

「QRコードを携帯に取り入れ、メル送信して下さい。」



おむすびの会

報告 & お知らせ

第4回 おむすびの会の報告

3月21日(土)、22日(日)と2日間に渡り開催され沢山の皆様にお越し頂きました。会員様限定の企画の為、2階を貸切りとさせて頂きました。次回も沢山の皆様に御満喫頂きたいと思っております。ということで……

アッパル会員様限定
第5回 おむすびの会 & 豚汁の会

開催日：4月18日(土)、19日(日)

前回も好評だった東成瀬村の佐々木米..を使用します。お楽しみに!!

社員一同、出店者共に、お客様にお会いできること楽しみにしています。分からないこと、聞きたいことありましたらお気軽にお聞き下さいませ。



4月の定休日

4月の定休日は
21日(火)です。
宜しくお願い致します。

アッパル会員様募集中!!

当店を御利用下さる皆様にバリエーション情報や、お買得情報などをお知らせし、多く会員様を募集しています。登録料は無料です。スタッフにお気軽にお申し付け下さいませ。バよりお待ちしております。

住所：秋田県横手市大字野野6601
Tel：0182(42)5770
Fax：0182(42)5771
営業時間
大人ぼり：11:00～14:30
 :17:30～21:00
紅玉：11:00～21:00
(函店ラストオーダーは 20:40 です。)



最近のお惣菜ランキング!!

デザートが4品に加えて6品と9品にボリュームアップしました。食べごたえ充分です。

女性のBest 3

1位 トマトのきんぴら 100g 280円

お客様の声: 歯ごたえがたまらない。

2位 煎り豆腐 100g 180円

お客様の声: 玄米ごはんと一緒に食べると抜群!!

3位 アーモンドタルト 1cut 450円

お客様の声: リゾとタルトの食感が忘れられない。

男性のBest 3

1位 キッシュ、ロール 1cut 450円

お客様の声: キッシュに出逢えてよかった。

2位 鶏レバーの佃煮 100g 280円

お客様の声: あるレバー全部下さい。

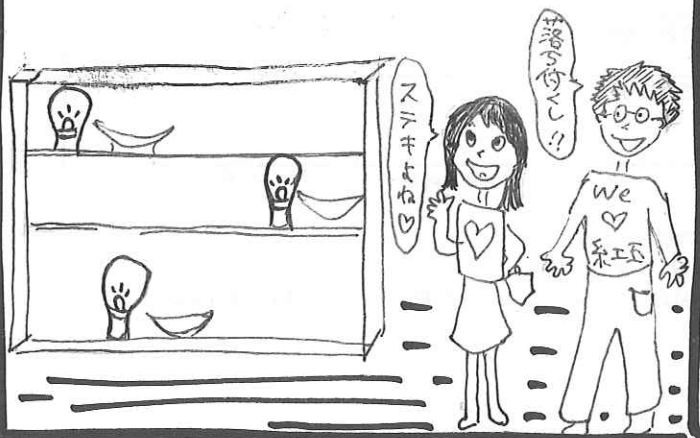
3位 一番だしで炊いたおから 100g 180円

お客様の声: 一番だしが交かいておいしい。

〈ワケあるもの〉

2Fで不思議な照明を見たことはありませんか。これはまた得意の勝手なリフォーム、なのですが、建設中にたかえんの奥に眠っていた反物の汁器を引っ張り出し、電機屋さんに電球を設置してもらったものです。私のこだわりは、"電球の位置と照度"です。どこか完璧ではないところが、ホッとするのは、私だけでしょうか?

2Fはまだ未完成の空間です。除々に色付けをして、"楽しい集える空間"にしていきたいと思えます。



〈新人スタッフ紹介〉

えんぼう Q1: えんぼう系玉の好きなメニューは?
調理・ホール担当 A1: どれも好きですが、一番は「味噌ラーメン」



ササキ ヤスマサ
佐々木康修

Q2: 将来の夢もしくは抱負は?
A2: 早く仕事を覚えて足手まといにならないようにしたい。
Q3: 一番リラックスする時は?
A3: 寝る前に、テレビを見ながらビールを飲んでいる時
一言: 一生懸命頑張りますので、皆様どうぞお越し下さいませ。

系玉
ホール担当



コバヤ リサ
小林 莉沙

Q1: 趣味は?
A1: 友人に手紙を書いたり、TELすること
Q2: 10年後どうなりたいか?
A2: 家族や今まで出逢った人に孝行し、信頼される人間になりたい!
Q3: お客様に言われて嬉しかった言葉は?
A3: 応援してます。頑張ってください!!
一言: 一人でも多くのお客様が喜んでいただくよう最善を尽くしたいです。

〈えんぼうの人気メニュー〉

4月20日より、冷やし中華が始まります。昨年に引き続き、正油味(¥680)と黒ゴマ正油味(¥750)です。アリアリ麺をご堪能下さい。
アリアリ麺 たっぷり具材!!

〈編集だよ!〉
桜の開花が楽しいな今日この頃ですが、皆様いっしょにお過ごしでしょうか。
先日、新人の小林は、仙台へ2日間研修に行ってきました。そこで学んだこともお客様に還元できるように一生懸命頑張りますのでどうぞよろしくお願い致します。 編集: 小林