

紅王新聞

9月号

2010
Vol 27



- 一、私達はおとひのあるくらしを守り未来につながる安心と感動を手渡します。
- 二、私達は「人と地域の縁」を大切にして次代のみのちを育む企業です。
- 三、私達は素直な気持ちで出会いに感謝致しよろこびを分からう仲間です。

佐藤くわ子さんの セカリチし大根



笑顔
かわいい

普通のセカリチし大根は
せんせりですが、佐藤さんの
大根は車輪せり。
ジャキジャキとして
良い歯ごたえが人気です。

産地の湯沢市皆瀬には
有名な小安温泉峡が
あります。丘んだんに
出る温泉でゆでられ、
地熱で乾燥させた
佐藤さんのセカリチし大根
は CO₂ フリー。エコなのです。

皆瀬では
地熱を利用した
ドライフルーツや
乾燥山菜の
生産がさかん
です。
エネルギー
まで
地産地消!!
佐藤さんはアスパラの生産を行っています。太くて甘い
アスパラは昔の食卓に
彩りをとえます。

当店では…
『ハセリのセカリチし大根
100g 税280』
に使用しています。
ひよこ豆・人参・油あげ
一緒にダシで煮た
定番商品です。

高校 インターンシップ!!

7/27～29と8/4～6、各3日間2回に渡って高校生のインターンシップを受け入れました。
最終日、みんなにインタビューしてみました。



* 高橋沙也香さん
増田高2年。気配りがいい届いてが嬉しい。

『草やかなイメージの陰で様々な努力があることがわかった。』
『毎日、野菜によってメニューを変えるのが驚き。』



* 小杉佳菜子さん
増田高2年。
明るい笑顔が印象的!

『お客様は人それぞれ、年令も様々。
接客は本当に難しい。』
『お料理だけでなく接客もさせて
もらえて勉強になった。』
『お客様とスタッフの間がとてもフレンドリー。』

千秋公園 Jazz フェス

9月18(土)・19(日)

10:00～20:00

入場無料!!

秋田市千秋公園
二ノ丸にて…

当時は紅玉も屋台出店
します。旅するマーケット
も同時開催!!

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



『全て“手づくり”。大変だけれど
スタッフ皆が楽しそう。』

『人と協力し合って仕事をすること。
小さなことも丁寧にやることの大切
さを学んだ』

遠藤さゆりさん
増田高2年。奥ゆかしい
笑顔の秋田美人。

*
奥州里奈さん

横手清陵学院高2年。
インターハイ出場の陸上女子！

『人見知りなのでそれが少しでも直せれば
と思ってインターに参加。』

『実務的な事を任せ免強になった。』

『スタッフと色々な話が出来たし、そのスタッフ
と力を合わせて仕事をする事が楽しかった。』

『全て手作りの店だと聞いて興味
があった。』

『インターンシップが収穫から始まつた
のはサプライズ。』

『お客様から声をかけてもらったことが
うれしかった。』

『将来は調理関係の仕事をしたい。』

石橋美鈴さん
増田高2年。
「内に秘めたガッツ！」

増田産
桃のゼリー
¥250

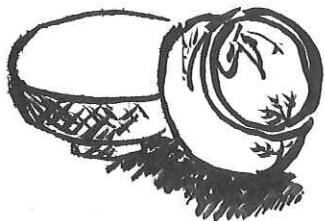
増田、五十嵐農園の
完熟桃使用。
甘くてジューシー

雄物川産
トマトのゼリー
¥200

極甘ミニトマトを使用。
今だからない食味！

ワケあるもの…

今日はお椀のお話。当店で使っているお椀の販売などは川連漆器です。蔵の角材で引き取ったものや家の倉庫でねむっていたものなど何十年も人の目にさらされて来なかつたものばかりです。“蓋付きでお出しするお味噌汁”って何か大きさかも知れませんが汁を注ぐ時、私達は気持ちが引きします。秋田の誇れる文化を大切にしながら毎日楽しくお仕事をしていきます。



センムの旅日記

ころかるりんごのように = 東京編③ =

薬のボランティアの次に見付けた仕事はアンケート調査のアルバイト。銀座の通行人をカウントし50人毎の人に声をかけて消費動向のアンケートをとるものでした。実際声をかけても立ち止まつもらうのがとても大変な仕事でしたが何人の人に声をかけているうちに何だか懐れてきたのか立ち止まつもらえるようになってきました。その時感じたのはこちらが不安感を持って声をかけても立ち止まつもらえないという事。ハッタリでも良いから堂々としてないとダメだと思いました。それに気付いてから旅行先で交渉をする時も特に根拏はないけれど堂々としたオーラを出そうと努力しています。(つづく)

紅玉ブログは毎日更新しております

[http://blog.goo.
ne.jp/KOUGYOKU_
deli/](http://blog.goo.ne.jp/KOUGYOKU_deli/)



メルマガ &
スマイル会員
募集中



営業時間 AM11:00~PM20:00

= テストオーダー PM19:40 =

秋田県横手市十文字町

梨木字沖野 66-1

TEL 0182-42-5770

FAX 0182-42-5771

