

ぴゅあめいる

2018年10月発行

にんにくトマトラー油

(山梨県 笛吹の庄)



880円税込

山梨県こしひかり「甲斐の栗」とセットになったこちらのギフトセットは、プレゼントにもオススメです。

食べるラー油シリーズの一つと思いきや、その味の深さと食べごたえにびっくり！地元山梨の白ワインと手作りの増て丁寧に仕上げられたこだわりの逸品。まさに乗せるだけで「いただきます」あったかいご飯はもちろんバケットにのせたり他の食材と和えても美味しそう！



2,810円税込

食欲の秋 今年も美味しい新米の季節がやってまいりました！今回はつやつやの新米と一緒に食べたいお手頃な「ご飯のお供」をご紹介します。おかわりが止まらないこと間違いなしです。



538円税込

おかか 焼津産かつお節、北海道産日高昆布、国産椎茸、くるみ、ごま、きくらげ。6種の素材で作られたふりかけです。化学調味料は一切使用されていませんので体にもやさしく、コクのある旨みときくらげやくるみの食感が楽しい、大人のふりかけです。クリームチーズにまぶしてワインと合わせても美味しかったです！

世田谷区 成城石井



オンザライスで召し上がれ!!

但馬牛と淡路玉ねぎのそぼろ煮

(兵庫県 みさき)



648円税込

兵庫県特産の但馬牛と甘さが自慢の淡路島産玉ねぎの旨みを凝縮させた「贅沢な佃煮」。椎茸も入った甘辛の味付けはご飯が進みます。おにぎりにしても、海苔との相性はバッチリ！もちろんお酒のおつまみにもどうぞ！



うまくて生姜ねえ!! (福島県 吾妻食品)



648円税込

国産のきざみ生姜を福島県産の「えごま」が入った特製醤油に漬けこんだ一品。ネーミングに惹かれて購入してしまいましたが、生姜の辛さと甘い味がたまらなくうまくて生姜ねえ！生姜好きにはたまりません。冷奴やうどん、お鍋の薬味にも合いそう。我が家では豚肉やお茄子を焼いて仕上げにこちらを投入！簡単生姜焼きの出来上がりです。



Dr. ピュア子のそうだったのね～

小鳥のモビール

ピュア子は百元ショップで見かける可愛い小鳥の飾りを使いモビール（吊り飾り）を作ってみました。お好きな造花と小鳥を組み合わせて接着剤や糸で固定し、テグスで天井から吊るせば、風が通るたびにぐるぐると回転、小鳥さんがいろいろな角度から眺められてとても可愛いので見ていて飽きません。簡単なので皆さんも作ってみましょう。



のびぼう われもこう オータムポンポン



小鳥ビック



①造花を輪にし、糸などでとめます。



②鳥を付けやすくする為、毛糸を少し巻きました。



③輪の上部に吊り下げ用の透明テグスを長めに取り付け、輪の下部に接着剤を付けて小鳥を固定します。

モビール 紙やプラスチックなどの軽い素材を天井から糸などで吊るし、空気の流れてゆらゆらと動かす インテリア玩具です。北欧のデンマークが発祥の地だそうです。

杉田フューネスのミュージックでレインボー



名前 高木 優子
出身 千葉県南房総市
趣味 陶芸・読書

皆さん、こんにちは！私は、杉田フューネス本社（八幡山）で、来店されたお客様の話を伺ったり、パソコンを使っている仕事をしたりしています。さて、弊社のスタッフを紹介しているこのコーナー。2巡目が回ってきて、みんなドキドキです。2巡目トッパッターの私も、何のお話しをしようかと考えてました結果、私のふるさと南房総の郷土料理をご紹介します。船に乗っていたという父が、私の子供の頃によく作ってくれたのが「サンマのタタキ汁」と「アジのナメロウ」です。アジのナメロウはテレビでも取り上げられることがあるので、ご存知の方もいると思います。この2つは、私の懐かしいソウルフードです。是非一度お試しください。また、南房総にお出掛けの際には、美味しいお店をご紹介しますので、お気軽にご連絡下さいね。

ワンポイント 魚の臭みが気になる方は、長ネギや生姜を多めに、作り過ぎたら、そばろやハンバーグにしてもOKです。

アジのナメロウ
★材料
アジ スーパーで3枚におろして皮も引いてもらうと簡単
・長ネギ 適量を
・生姜 みじん切り
・大葉※お好みで
・味噌 適量
①3枚おろしの身を細かく切ってから包丁でたたきます。
②Aと味噌を加えて、さらに包丁でたたき、滑らかになつてきたら出来上がり。
美味しくなくて、血まで舐めてしまう！という事で「ナメロウ」と呼ばれるようになったとか。アジの他にトビウオのナメロウも有名。ちなみに、ナメロウを焼くとサンガ焼きという郷土料理に変身。これも美味しいよ。

サンマのタタキ汁
★材料(約5人分)
・サンマ 2匹
スーパーで3枚におろして皮も引いてもらうと簡単
・長ネギ 10cm位
・生姜 10cm位
・ピンポン玉位
みじん切りにしておきます。
A 生姜 適量
お好みで、お酢を少し入れ、タタキの身を箸でほぐしながら熱湯を注いだら出来上がり。

●編集後記 北海道地震・西日本豪雨・台風24号などで被災された皆様 心よりお見舞い申し上げます

近年、地震・台風、集中豪雨や土砂災害などの被害が多く、北海道から九州、沖縄までの至る所で災害が発生する可能性が高くなっています。これからは、自分の住んでいる場所がどの位の災害リスクがあるのかを事前に認識しておくことが必要になります。国土交通省や各都道府県のホームページなどで災害ハザードマップを公開していますので、一度ご覧になってみるとよろしいのでは…。また災害時に避難する場所をご家庭内で決めておいたり、災害時伝言ダイヤルのやり方を再確認するなどしておくと、より安心に繋がります。



ぴゅあめいる事務局からのお願い

日頃より「ぴゅあめいる」をご愛読頂きまして、ありがとうございます。お引越等でご住所が変更になられた方やお問合せやご連絡など、下記「ぴゅあめいる事務局」までお願いします。

発行人：杉田フューネス「ぴゅあめいる」事務局
所在地：東京都世田谷区上北沢4-33-3
TEL 03-3302-6767
http://www.funeco.jp Pure Mail

お葬式 That's 学

不祝儀袋について

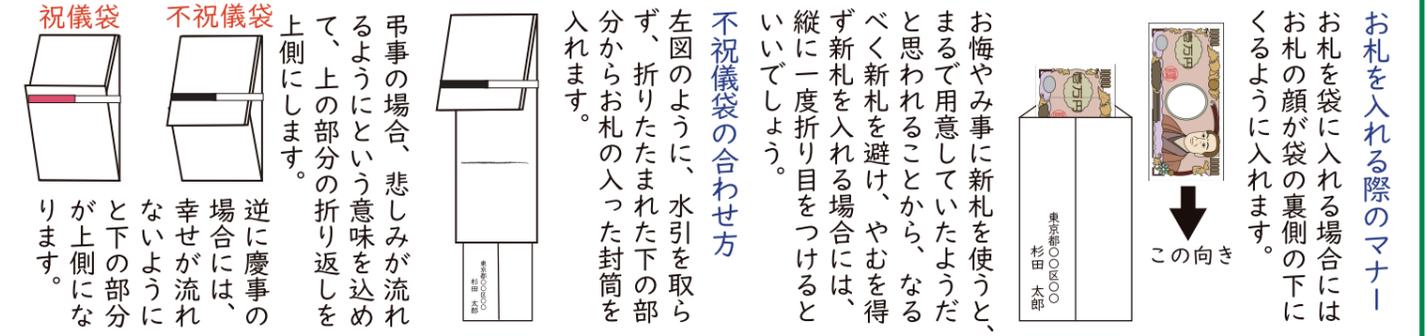


「御霊前」「御仏前」の袋は、お札を入れる際のマナーが異なります。お札の裏側に「お札の顔が袋の裏側の下にくるように入れられます。」



御霊前
御霊前
御霊前
御霊前

御霊前
御霊前
御霊前
御霊前



杉田伊紗武のひとりごと

人生100年時代

「人間五十年、下天のうちを比ぶれば、夢幻の如くなり。ひとたび生を得て滅せぬもののあるべきか」これは織田信長が好んで演じたとされる「敦盛(あもり)」の一節。これを本能寺で誦み舞ったシーン：ご存知ですか？

明治大正期まで、私たち日本人の平均寿命は短いものでした。当時の女性は、お産で命の危険も多く、産後は授乳やおむつ替えに加えて、家族の食事の用意・洗濯など重労働でした。そして、男性は肉体労働で身を立っている人が大半で、40歳を超える頃には腰を悪くしたりと、身体はポロポロになり、短命であったと聞きます。

しかし、戦後医学の進歩と栄養状態の改善、また文化の発展により、平均寿命はどんどん延びています。これからは延び続け、90歳を超え100歳に近づいて来るのもそう遠くない話：と考えられます。そうならば、人生50年だったその後に、もう一回50年近い人生が繰り返されることとなります。

故に「人生は二度ある」ということを今から再認識し、準備をしておかなければなりません。この世に誕生し、両親に育まれ、社会に出て、結婚し、家庭を持ち、子を育て、独り立ちさせる：それからまた次の人生が始まります。

次の人生：老後ではありませぬ。認識を変えて、第二の人生です。女性は、そこは上手に熟します。例えば、人のお世話などは得意分野です。孫のお世話、近所のお付き合い、世話をします。お世話をするということ、人に頼られ感謝されるという生きがいがあるという生きがいは：一方男性の生きがいは：残念ながら明確な答えが見つからないようです。男性も女性も次に歩む人生をちょっと考えてみましょう。「仲間や社会」の中で、自分が出ること、笑顔を過ごせること、趣味、第二の社会進出：など、人のお役に立つ時間を楽しくお仕事が天下を比べ「人生100年」を授けていただく極意かもしれません。

「人生は二度ある」ということを今から再認識し、準備をしておかなければなりません。この世に誕生し、両親に育まれ、社会に出て、結婚し、家庭を持ち、子を育て、独り立ちさせる：それからまた次の人生が始まります。

次の人生：老後ではありませぬ。認識を変えて、第二の人生です。女性は、そこは上手に熟します。例えば、人のお世話などは得意分野です。孫のお世話、近所のお付き合い、世話をします。お世話をするということ、人に頼られ感謝されるという生きがいがあるという生きがいは：一方男性の生きがいは：残念ながら明確な答えが見つからないようです。男性も女性も次に歩む人生をちょっと考えてみましょう。「仲間や社会」の中で、自分が出ること、笑顔を過ごせること、趣味、第二の社会進出：など、人のお役に立つ時間を楽しくお仕事が天下を比べ「人生100年」を授けていただく極意かもしれません。

ご案内

写仏会

大日如来
くしゃぶつえ

【日程】 毎月 最初の友引の日
【時間】 10時30分～12時頃
【場所】 セレモニーホールシオン 世田谷区代田6-22-16
【ご費用】 500円
【お問合せ】 03-3330216767

どなたでもお気軽にご参加いただけます。ご希望の方はご連絡下さい。



ご案内

杉田ファミリーコンサート

毎年恒例となりましたファミリーコンサートも、お陰様で17回目を迎えます。

杉田ファミリーコンサートのコーラス隊が誕生したのは2009年。実は、女性スタッフの肩の故障がきっかけでした。「肩が痛くてハンドベルが持てない！」

痛い！

その一言で、ピュアエンジェルズみんなの顔にちびマル子ちゃんのような縦線が浮かび上がりました。ハンドベルは、一人でも欠けてしまうと担当するベルの量が多くなってしまい、演奏することが困難になります。

今年のコンサートは無理かなあ：と、半分諦めムードの中、「ハンドベルがダメならスタッフ全員で混声合唱をしましょう！」という杉田圭副社長の一声がありファミリーコンサートが誕生したんです。他にも、男性スタッフがマジックを披露したことがありました。連日の練習にもかかわらず、いざ本番：となり、お陰様で混声合唱となりました。

「あ！系が見えたよ！」とお子様に見えたり、マジックは、その年で封印となりました。

17年の歴史の中には、たくさんのお話がありました。



今年も既に8月から練習が始まっています。練習日程はホワイトボードに記載され、外出するスタッフには必ず「歌練だから時間には帰ってきかね！」と、そうやってお互い注意しないと、なかなか全員が揃わないんです(笑)。こんな私たちの試行錯誤の手作りコンサートですが、是非遊びに来て下さい。

★ご参加は予約制です。左記問合せ先にご連絡を。

【日程】 12月9日(日) 13時～15時頃
【場所】 セレモニーホールシオン 世田谷区代田6-22-16
【内容】 混声4部合唱・ハンドベル・お楽しみ抽選会など
【お問合せ】 03-3330216767



2017年 コンサート

ご報告

秋のお茶会

9月5日(水)に17回目となるお茶会を開催いたしました。お友達を兼ねることに、お友達の輪もちょっとずつ広がって、皆さんの笑顔を見ることができて嬉しかったです。

今回の調理実習は：「秋のお月見団子」です。実は、このメニューに決定するまで、いろいろと検討を重ね、試作品も作ったのですが、最終的に「お団子食べたよね」という一言で決定です。ご参加の皆様には、「草団子チーム」と「みたらし団子チーム」に分かれてもらい調理開始！2種類とも同じような行程なのですが、ちょっとずつ違います。

みたらし団子は、茹でた団子にフライパンで焼き色をつけるのとより本格的に：みたらし餡もお手製です。

試作して、レモンパンケーキを作ってみました！

「お団子食べたよね」という一言で決定です。ご参加の皆様には、「草団子チーム」と「みたらし団子チーム」に分かれてもらい調理開始！2種類とも同じような行程なのですが、ちょっとずつ違います。

あら不思議！濃い緑色に変身です。よもぎパウダー、香りもすごいです！

「初めて、自分でお団子を作ったわ：」という方もいらっしやって、楽しい調理実習となりました。

「季節のお弁当」を頂きながら、お団子作りから主婦の知恵へと話題が繋がります。楽しいおしゃべりが弾みます。そして、お待ちかねのお団子タイム!! 「お店で売れるかも!!??」という声が出る程、一同大満足の仕上がりでした。



「初めて、自分でお団子を作ったわ：」という方もいらっしやって、楽しい調理実習となりました。

「季節のお弁当」を頂きながら、お団子作りから主婦の知恵へと話題が繋がります。楽しいおしゃべりが弾みます。そして、お待ちかねのお団子タイム!! 「お店で売れるかも!!??」という声が出る程、一同大満足の仕上がりでした。

次回の茶会は、来年の春頃開催予定です。気軽にご参加いただける会です。参加ご希望の方はご連絡下さい。

【お問合せ】 杉田ファミリーコンサート係 03-3330216767



完成図
おまけのきな粉団子
草団子 & みたらし団子