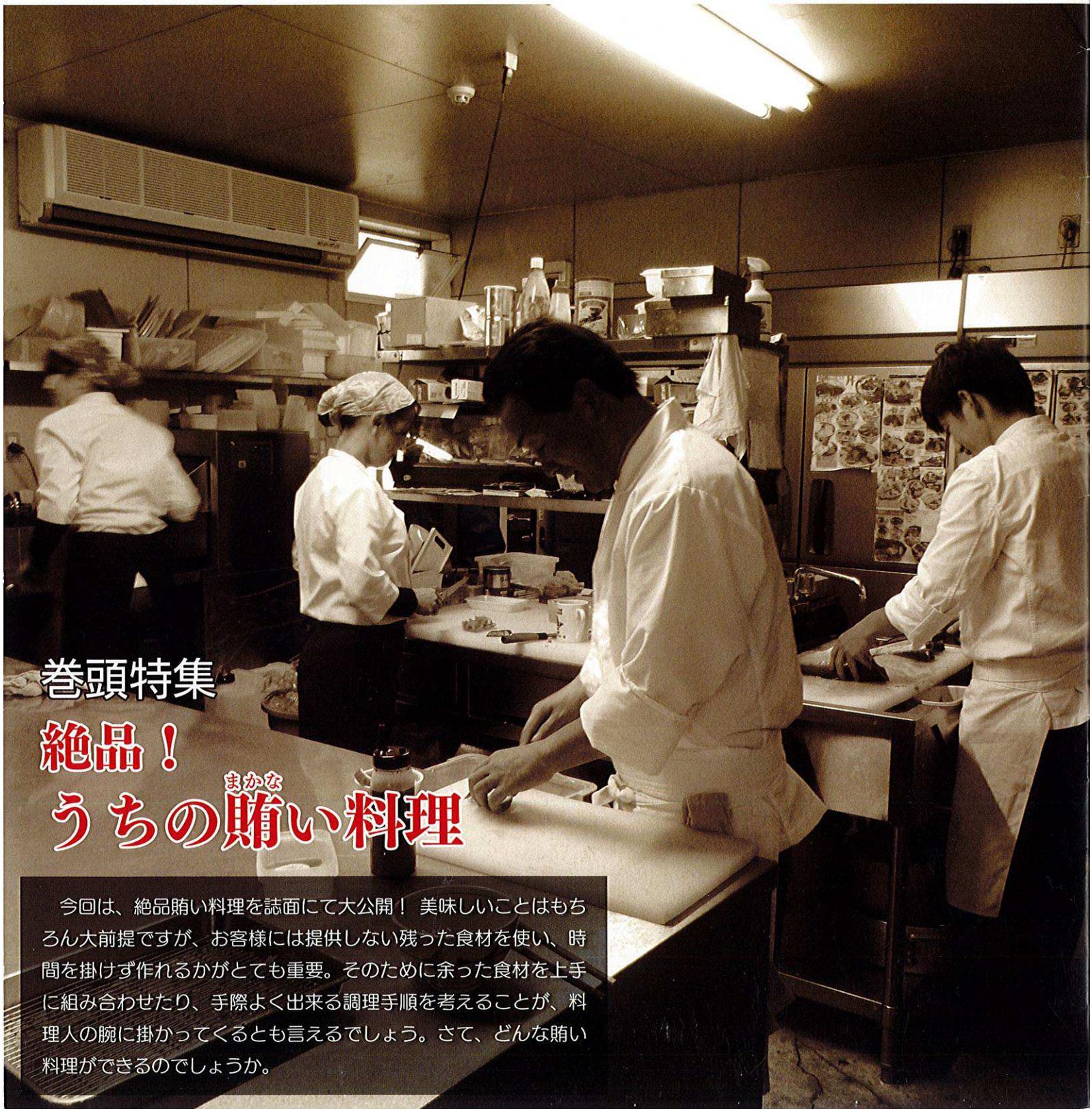


ぐるっと



— 飛騨古川を応援する情報誌 —



巻頭特集

絶品！

まかな
うちの賄い料理

今回は、絶品賄い料理を誌面にて大公開！ 美味しいことはもちろん大前提ですが、お客様には提供しない残った食材を使い、時間を掛けず作れるかがとても重要。そのために余った食材を上手に組み合わせたり、手際よく出来る調理手順を考えることが、料理人の腕に掛かってくるとも言えるでしょう。さて、どんな賄い料理ができるのでしょうか。



うちのまかぢい料理! 余った野菜で天津飯

- ★天ぷらに使った食材の残り…… 3人前
 ★しいたけ…………… 2/3個
 ★まいたけ…………… 1/4個
 ★ナス…………… 1/4本
 ★にんじん…………… 1/2本
 ★長ねぎ…………… 1/2本
 ★豚肉・牛タンのはしっこ…………… 一握み
 ・玉子…………… 5個
 ・かにかま…………… 4本
- かけつゆ…………… 適量
 オイスターソース 少々
 ごま油…………… 少々
 紅しょうが…………… 少々

①★の材料を薄く切り細切りにして鍋に入れます。かけそばのつゆをひたひたまで入れて、中火にかけます。この日は鴨だいのん煮の煮汁も少し入れました。

②その間に、かにかまを裂いて玉子と一緒に混ぜておきます。丼ぶりにご飯をよそっておきます。

③水溶き片栗粉を作っておきましょう。

④鍋の汁が煮だってきたら、オイスターソースをたらしませます。

⑤弱火にして溶いた片栗粉をゆっくり垂らし、好みの硬さまでとろみをつけて火を止めます。

⑥ごま油を引いたフライパンに玉子を入れ、半熟まで火を通したら止めて丼ぶりに盛ります。

⑦その上にあんをかけて、紅しょうがを乗せれば完成です。

本わさび、岩塩で食べる手打ちそば

蕎麦正 なかや

店主/中家 智規

☎ 飛騨市古川町三之町1-16
 ☎ 0577-73-2859
 開 11:00~15:00/18:00~20:00(夜は確認)
 休 不定休
 f 中家 智規



うちのまかぢい料理! 絶品! トマト丼

- トマト丼 (1人前)
- トマト…………… 1/2個
 ■ しめじ…………… 1/4株
 ■ まいたけ…………… 1/4株
 ■ えのき(季節の野菜があれば)…………… 1/4株
 ■ ベーコン…………… 1枚
 ■ しょうが…………… 1片
 ■ にんにく…………… 1片
 ■ 長ねぎ…………… 1/4本
 ■ 玉子…………… 2個
- 豆板醤…………… 少々
 ■ ナンプラ…………… 少々
 ■ 粉チーズ…………… 少々
 ■ 白ごま…………… 少々

①玉子は割りほぐしておきます。丼ぶりにご飯もよそっておきます。

②みじん切りにしたしょうがとにんにくをフライパンで弱火にして炒めます。

③長ねぎのみじん切りも入れて炒め、香りが出てきたら豆板醤と1cm幅に切ったベーコンを入れます。さらにきのこ類も入れたら強火で炒めます。

④くし形に切ったトマトを入れて形が崩れないように炒め、ナンプラ(無ければ薄口しょうゆ)と粉チーズをかけます。

⑤すぐに玉子を落とし、軽く混ぜて半熟のうちに火を止めます。

⑥丼ぶりにふわっとかけます。刻みねぎと白ごまを散らします。

飛騨とらふぐが食べれて家族連れのお客様も歓迎!!

居酒屋 源

店主/小野 元

☎ 飛騨市古川町本町3-47
 ☎ 0577-73-6683
 開 17:30~24:00
 休 水曜日
 f 居酒屋 源

巻頭特集 絶品! うちのまかぢい料理

【賄い料理】(まかないりょうり)
 飲食店において客に出すのではなく、従業員の食事用に作られる料理。単に「賄い」と呼ばれることも多い。
 (参照・Wikipedia)



賄い料理の**基本**は…

- 調理場内にあるもので作る
 原価をかけないで作るということです。食材はお客様にお出しした料理の余った食材や、お出しできない端っこの部位など、あり合わせのものを使って作ります。
- 出来るだけ早く作る
 お客様のためでなく、従業員の食事を作ることに時間を取るわけですから、時間はかけてられません。最小限の時間で作ります。
- 美味しいものを作る
 ただお腹を満たすだけではいけません。調理人として美味しい物を作るのは当然のこと、その上で見た目や盛り付けも重要になってきます。

今回は『絶品! うちのまかぢい料理』と題して、各店のお昼休憩時間にお邪魔して賄い料理を作るところから密着取材! ご家庭でも料理できるようにレシピ集にまとめてみました。



ぐるっと

2018 vol.16

Contents

巻頭特集 絶品! うちのまかぢい料理

- 02 ● 居酒屋 源
 蕎麦正 なかや
- 03 ● KIN・KON・館
 中華料理 玉膳楼
- 04 ● みやぎ食堂
 プロの料理人アドバイス!

“こだわり”からうまれるモノ&コト

- 05 ● 花桃屋
- 06 ● テーラーオオタ・太田洋裁店
 有限会社 山崎石油
- 07 ● 田辺製菓吉城工場株式会社
 山田鍼灸マッサージ治療院
- 08 ● ナウエ株式会社
 さわ縁
- 09 ● ウィンキーポップ
 助産院なお
- 10 ● みんなでキツネの名前を考えて!!
 古川町商品券 キツネ 名前公募
 ● ちょっと町探検!
 「ここはどこでしょう?」
 ● ぐるっとのご意見・ご感想
 クイズ解答 キツネ名前応募 ハガキ
- 11 ● こんな趣味もってます
 ちょっと居酒屋かな森×つるし飾り
 ● 狐の「おこんちゃん」お気に入り紹介!
 「置の「縁」が大変身!!」
 ● 編集後記「●●●●●●●●●●」

プロの料理人 アドバイス!

- 揚げ物油に溶いた粉を落とした時の温度を知るには目安があります。
- 鍋の底まで落ちてゆっくり上がってきたら
150~160℃(低温)
- 鍋の中ほどまで沈んで浮き上がってきたら
170~180℃(中温)
- 鍋の上ですぐ浮き上がって色づいてきたら
190~200℃(高温)
- 天ぷらを作るとき、揚げ油に入れながら振って手を離すと、衣がカリッと上がります。やけどに注意!
- しょうがやにんにく、ネギのみじん切りをフライパンで炒める場合は、冷たい油に入れて弱火で炒めること。香味野菜は低温でじっくりと火にかけたほうが香り成分が多く溶け出します。
- ご家庭では出汁を取るのも手間で大変!市販のめんつゆを使って作っても充分美味しいですよ。濃さを味見してから使ってください。

ぜひご家庭のご飯やわいの参考にしてください。



編集後記

スタッフのために手抜きをせず知恵を出し、精いっぱい美味しい賄い料理を作ること。その姿勢があるから、きっとお客様にも美味しい料理をお出しできるのでしょうね。

取材先の店長さんやスタッフのみなさん、ご協力ありがとうございました。



うちのまかどい料理!

当店自慢のかつ丼

かつ丼 (1人前)



- とんかつ.....1枚
- 玉子.....1個
- 玉ねぎ.....1/6個
- めんつゆなど好みの濃さに調整

①丼ぶりにご飯を入れておきます。とんかつも揚げて1.5cm幅に切っておきます。

②親子鍋にめんつゆとスライスした玉ねぎを入れて強火にかけます。



③とんかつを鍋に並べて入れ、そのまま強火で煮ます。

④玉子をときほぐしておき、鍋のめんつゆが沸騰する前に上から回しかけて入れます。



⑤親子鍋の蓋をして、白い蒸気が出てきたら火を止めます。穴が開いた蓋は、噴きこぼれず煮詰まらないのでちょうどに仕上がります。



⑥丼ぶりのご飯の上に滑らせて盛れば完成です。

かつ丼は冷めても美味しいので、食事の急な来客に対応した後も、続きをおいしく食べられます。(電子レンジで温めはしないように)

ボリュームたっぷりのかつ丼や中華セット

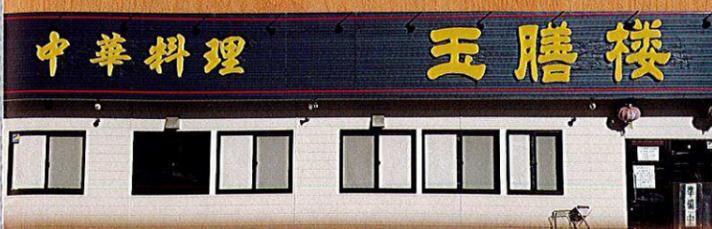
みやぎ食堂

店主/森脇 正晴

〒飛騨市古川町朝開町2201
☎ 0577-73-2446
☎ ランチ...11:00~14:00
☎ 水曜日 f みやぎ食堂



従業員のワタナベです
地元根ざしたお店を目指しています



うちのまかどい料理!

香辣豆干 (ジャンワードウカン)

ジャンワードウカン
香辣豆干 (2人前)



- 木綿豆腐.....1丁
- ★パプリカ.....1/4個
- ★セロリ.....1/2本
- ★ゆで竹の子.....1/4本
- 赤とうがらし.....2本
- にんにく.....3片
- サラダ油.....適量
- 片栗粉.....適量
- 味の素.....少々
- しょうゆ.....少々

①豆腐を立てて上面が三角になるように包丁を下まで入れます。豆腐をたおして幅1cmの厚みに揃えて三角になるように切ります。水分を充分に切っておきます。



②揚げ油を160℃にしたら、豆腐をゆっくり入れてきつね色になるまで揚げます。油跳ねに注意!

③金属製の網に斜め切りにした★の野菜を並べ、フライパンの揚げ油とお豆腐と一緒に上からかけます。



④フライパンにサラダ油を入れ、輪切りにした赤とうがらしを炒めます。さらに細切りにんにくも入れて強火で炒めます。



⑤豆腐と野菜をフライパンに戻し入れ、味の素としょうゆで味を整え、水で溶いた片栗粉をかけて少し火を通せば完成!

中国人コックによる本場中国の味です!!

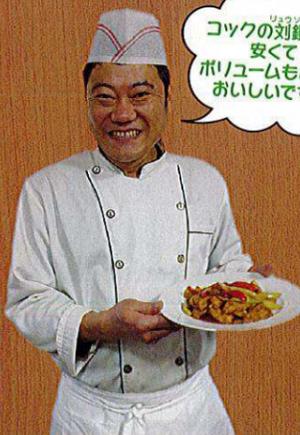
中華料理 玉膳楼

店主/玉腰 立英

〒飛騨市古川町大野町51-1
☎ 0577-62-9733
☎ 11:00~13:30/17:00~22:00(冬期)
☎ 月曜日
※2/5~3/8は長期休暇になります。



コックの刘鎖です
安くてもボリュームもあっておいしいですよ



うちのまかどい料理!

天ぷらの卵とじ

天ぷら玉子とじ (1人前)

- 当日の余った食材を使用します
- ★刺身の残りなど.....2~3種類
- ★しいたけ.....一枚
- ★ししとう.....一本
- ★かぼちゃ.....1切
- 井ぶりつゆ.....150cc
- 玉ねぎ.....1/6個
- 玉子.....1個
- 三つ葉.....少々
- 刻み海苔.....少々



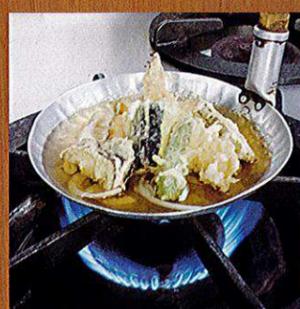
①★の食材に天ぷらの衣をつけて180℃~200℃(一定温度が大切!)の揚げ油で揚げます。

②親子鍋に井だしを入れ中火にかけ、スライスした玉ねぎも入れて温めます。



③丼にご飯をよそっておきます。

④鍋が沸々としてきたら、揚げた天ぷらを盛りつけの状態に入れ



⑤さらに三つ葉をのせ、溶いた玉子を沸から入れて蓋をします。

⑥玉子に火が通れば止めて、井ぶりに滑らせるように盛ります。刻み海苔をかけて出来上がり。

メニューが多く、ボリューム満点でリーズナブル!!

KIN-KON-KUN

店主/松崎 義長

〒飛騨市古川町若宮2-2
☎ 0577-73-4646
☎ 9:00~20:00(ラストオーダー)
☎ 月曜日



調理担当の渡辺です
豊富なメニュー揃えてお年寄からお子様まで満足いただけます





どんな体型の方でも、体に合った着やすい洋服を 仕立てさせていただきます

ご主人と奥様の二人でテーラーオオタ・太田洋裁店のお店を営業して45年。年々、服の仕立てをするお店が減っている中、近年はお直しやリメイクの仕事が増えて、着物を背広やコートにしたり、洋服や小物などにもご要望に応じてリメイクして仕立てます。太田さんの腕を見込んで、祭りで使われた台名旗や神社旗、辻旗などの修理の依頼が増えて来たそうです。そんなお直しもされるんですね。

年期の入ったこだわりの足踏みミシンやアイロンを今でも大切に愛用していて、「自身で修理までされるそうです。『うちの人の器用で何でも出来る手なんやよ』と、少しうれしそうな奥様のお話。『仕事に向かっていると心が落ち着くん

テーラーオオタ・太田洋裁店

店主/太田寿衛



● 紳士服・婦人服オーダーメイド
服のリメイク・お直し
● 飛騨市古川町三之町5-2
● FAX.0577-73-2559
● 9:00~17:00
● 日曜・祭日(ご連絡いただければ対応いたします)

や、この仕事は天職なんや。」とおっしゃるご主人。「ご夫婦で睦まじくお仕事をなさるその姿は本当に素敵でした。

これからも手作りにこだわり、現状を維持しながらご夫婦で頑張るとお話し下さいました。



地域に密着！お客様の暮らしに密着！ 安心して安全なサポートを提供出来るよう努力します!!

お父様が、細江石油店として経営されていたお店を平成11年に事業承継し、山崎石油として奥様と二人三脚で経営しています。いつも元気な笑顔とあいさつで迎えて下さるお店では、常に「コミュニケーションをはかり人と人の会話を大切に」をモットーに、「ご夫婦と従業員との4人で頑張っているらしいです。お客様の求めていらっしゃる商品やサービスに少しでも近づき、満足して頂けるよう日々勉強だとお話し下さった姿は、当たり前で当たり前ではないと思えました。

経済動向に左右されやすいスタンド業界。お客様から教えて頂く事もたくさんあり常に勉強とチャレンジだとお話し下さいました。フル



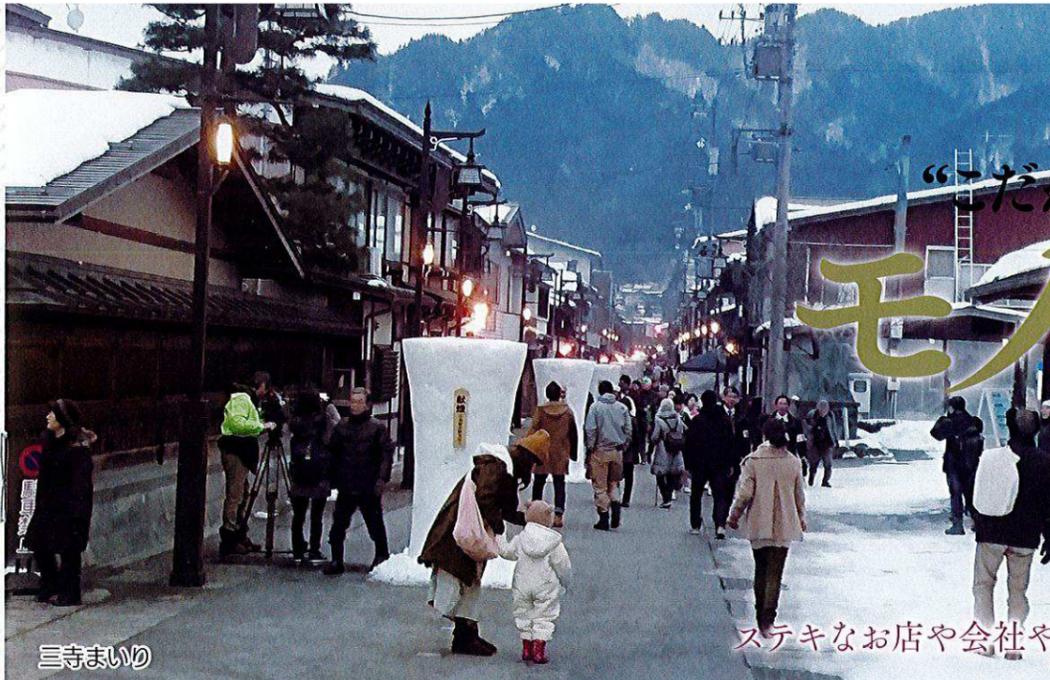
有限会社 山崎石油

店主/山崎 隆章



● ガソリンスタンド
● 飛騨市古川町製袋丸811-1
● 0577-75-2009
● 7:00~18:30
● 日曜日

サービスのスタンドでしか感じて頂けないきめ細やかなサービスを心掛け、お客様がリピーターとなって頂けるよう努力を惜しまない熱意は、とても強いモノを感じました!



“こだわり”からうまれる モノ&コト

地元「飛騨古川」には、ステキなお店や会社や企業がたくさんあります。でも…
知らなければ利用することもできない。だから…
もっと地元で暮らす人々に存在を知ってもらいたい。そこで…
わたしたちが住んでいる街の魅力をほんの少しご紹介します。

みんなが集まる だんご店



奥様が長年勤めた仕事を退職し何かしたいなあと、思い、団子屋をしているお姉さんの勧めで始められた団子屋さん「花桃屋」。平成15年にオープンして今年15年目になります。ご主人が仕事を辞めてからは、お二人でお店を回す様になり、メニューも増えました。花桃屋の団子は、とても大きくてやわらかく、特製の醤油にたっぷり浸かりふっくら焼かれます。

地元の子供から大人まででなく、遠方から来てくださるファンの方も沢山みえるそうです。「おいしかったからまた来たよ。」と、声をかけてもらえるのがお二人には何よりの活力。次々にお客様がみえる色んな話をされ、笑顔で帰っていくそうです。おいしい団子はもち

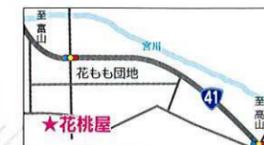
ろんですが、お二人の笑顔や笑顔に足を運ばれる方が沢山みえるのだと感じました。

焼き方、たれの味はお店によって様々。食べ比べるのも楽しいですが、花桃屋さんのお団子とお二人の笑顔に会いに行ってみてください。



花桃屋

代表者/中齋 照男



● 菓子販売
● 古川町中野1077
● 0577-73-7601 (店)
0577-73-3921 (自宅)
● 9:00~17:30
● 無休(予約承ります)



ナウエ株式会社

代表取締役/名上 泰幸



● 木製家具製造
 所在地 飛騨市古川町下気多112-5
 電話 0577-73-2789
 営業 8:00~17:10
 休日 土・日・祝日

職人のいない家具工場

図書館の本棚や学校のロッカーなど、施設や住宅への造り込み家具をオーダーメイドで製造しています。多品種多量製品に対応する最新のシステムを導入しており、これは3Dの設計図面を入力するとパーツ図から加工装置のプログラムまで自動的に作られ工場の機械へ転送、バーコードを読み取ることで指示通りにカットや穴あけ加工できる仕組みになっています。従来だと設計だけでも数日掛かっていたのが、設計データ作成から組立完成まで2日間に短縮できたそうです。

「職人の仕事を機械がこなしている」と言われる通り、工場内では加工機によって自動的にパーツが作られています。また、床が綺麗で整理整頓されていて、若い従業員の方がきばきとこなしていることがとても印象的でした。

た。社員の平均年齢は38歳。地元の方が多くですが、中には県外から就職された方も増えたことから、快適な住まいで過ごして頂けるよう最近、社員寮を新築されたそうです。

地元の方から「ナウエさん、何を作っているの？」との声も耳にしていることもあり、ぜひ知って頂けるよう見学会など企画していきたいとお話し下さいました。



隠れ家的な雰囲気のお店

これからもご縁を忘れずに

京都で修行を積み、下呂や飛騨のお店で経験を重ね、平成17年7月に開業しました。さわ縁の「さわ」は澤田さんの名字から、「縁はいろんな方のおかげで開業できたこと、今までのご縁を忘れないようにとの思いで名付けました。

こだわりの魚料理。日本海直送の魚介類や、季節の野菜等を懐石料理で楽しんで頂けます。お料理一つ一つが丁寧で、「お客様に喜んで頂けるように」との思いがお料理からも伝わってきます。器にもこだわっていて、目でもおい

しく頂けますよ。懐石コースなどお客様のニーズに合わせてと澤田さん。カウンター越しに板前の店主が居て、作られたお料理を出して頂きながら会話をすることもできます。隠れ家的な雰囲気も感じられるそんなさわ縁さんへ是非お出かけ下さい。お昼限定ミニ懐石は前日までの予約が必要です。電話を忘れずに。



さわ縁

代表者/澤田 敦



● 飲食店
 所在地 古川町式之町2番17号
 電話 0577-73-6864
 営業 11:30~14:00(予約のみ)
 18:00~22:30
 休日 不定休



田辺製薬吉城工場株式会社

代表取締役/余語 研二



● 医療品製造業(医薬品の小分・包装)
 ・主要製品…医科向け医薬品
 ・主要取引先…田辺三菱製薬㈱
 所在地 古川町是重1丁目1-27
 電話 0577-73-2521
 営業 8:00~17:00(一年変形労働制)
 休日 土・日・祝祭日・創立記念日など年間127日

事業の意義と私たちの使命!!

なんと、医薬品の製造や販売は行われていませんでした！
 主な内容は、医薬品メーカーから委託された医科向け医薬品などの小分・包装に特化した特殊な会社なのです。そして、大量生産向けの自動化設備では対応が困難な臨床試験薬など少量の受託業務も、応用が利く熟練の手作業により対応できることが最大の強みだそうです。

使命としているのは「医薬品の一つひとつを技術と想いで包む」です。「技術」は、田辺三菱製薬グループの品質保証基準に則り、患者様の安全を第一に考えた品質保証体制を構築していること。また、「想い」は、一人でも多くの患者様の健康に貢献したいという願いを実現することです。



自分達の使命を具体化するため小集団活動や提案制度を取り入れて、従業員の協力体制の充実とスキルやモチベーションのアップを図っています。こうした姿勢が50年以上に渡り、地元可愛され信頼されているのだと感じました。

心も体も元気にする治療 それは継続です

殿町で父が治療院を開院。二代目として46年前よりマッサージの仕事が続いています。車でみえる方も増えてきて、駐車場がほしいとの思いで、是重に移転し21年になります。

現在は介護施設や患者宅への訪問治療が7割ほど占めること。得た知識や経験を存分に活かし、どれだけでも入所者の痛みを和らげたり、悩みを聞いてあげられたらという思いで訪問していますと山田さん。古川町商品券やポイントカードも利用できるようにと加盟店になったり、飛騨市いきいき健康増進事業「いきいき券」も利用できるよう登録しました。高齢者にも優しく、古川町の活性化にも貢献してみえます。

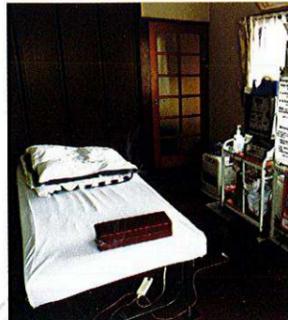


山田鍼灸マッサージ治療院

代表者/山田 育夫



● 鍼灸、マッサージ
 所在地 古川町是重1丁目1番5号
 電話 0577-73-2241
 営業 9:00~18:00
 休日 日曜日



治療院へ来院される方も、訪問先の入所者の方も痛みは同じ。「心も体も元気にする治療は、継続が必要」と語り下されました。写真やビデオ撮影の趣味をお持ちの山田さん。院内には素敵な写真があらうところに飾られています。休日に一息ついて、また仕事がんばるぞーそんな思いが伝わってくる治療院でした。

古川町商品券 キツネの名前公募

このキツネの
マークがある
お店で使えるよ



古川町商品券

贈り物や大会景品等ご利用下さい。
現在 175 店舗でご利用頂けます。
商品券の使用期限は発行日より6ヶ月です。
期限の過ぎた商品券は使用できません。
お早めにお使いください。

みんなでキツネの 名前を考えて!!

古川町商工会で販売している古川町商品券。
その商品券のキャラクターとして現在使われて
いるキツネですが、気が付いたら名前が
無かったのです。(>_<)
皆さんに素敵な名前を考えて頂きたいです。

“キツネの情報”

出身…飛騨市古川町
性別…不明
性格…明るくとても元気
趣味…お店めぐり

古川町のまちを益々明るく元気にしてくれるよ
うな名前を待っています。
応募方法は左下のハガキ表面に書いて出
してね。
採用された方には古川町商品券3,000円を
プレゼントいたします。
次回のぐるっとにて名前を発表します。

気軽に寄ってのんびりしませんか



ウィンキーポップ

店主/井下 良子



軽食喫茶カラオケ
古川町野口196
0577-75-2040
8:00~23:00
火曜定休

市街地から程離れた川沿いにある「ウィンキーポップ」は、モーニングに始まりランチタイムを満喫でき、夕方にはお酒とカラオケを楽しむことができる喫茶店です。平成14年にこの店のオーナーになり16年が経ちます。

お店で使う野菜の多くは、店主自身の畑で収穫した野菜はもちろんです。お客様から「これ食べて」と言われて頂いた野菜を使って調理し提供しています。以前より料理が好きで味にはこだわりがありました。お出しするたれやソース、ドレッシングは、全てこだわりの手作りで、スタッフ全員で試行錯誤しながら作り上げています。

商売は人との出会い、ふれあい、繋がりが大切で、どんな人とも必ず

会話することを心がけているからです。居ただけ居てもらい、楽しく会話をしている。してもらえると嬉しいな、と井下さん。

この先も、くつろぎの場ではないかと語る、居心地のよい店であり続けるよう守っていきたくて、お話しくださいます。



情報誌ぐるっとへのご意見・ご感想

●該当する項目の番号を○で囲って下さい。

Q1 ● 今回号で一番おもしろかった内容は?

- ① 巻頭特集
 - ② モノ&コト
 - ③ ここはどこでしょう?
 - ④ こんな趣味持ってます
 - ⑤ おこんちゃん お気に入り紹介
 - ⑥ その他 ()
- ご感想: _____

Q2 ● この冊子をどちらで手にしましたか?

- ① 区長配布
- ② 商工会・公共窓口
- ③ 金融機関窓口
- ④ その他 ()

Q3 ● 載せてほしい事業所やお店などがありましたら教えてください。

ちょっと町探検! ここはどこでしょう?

答え: _____にあるイルミネーション

ご協力ありがとうございました。

ちょっと町探検! ここはどこでしょう?

平成と共に冬景色を照らすイルミネーション
毎年この季節になると、色とりどりの光が白銀の世界を色づかせてくれます。キラキラとした幻想的な空間は、区民の長年の想いが込められています。



この場所(地名や住所など)が分かった方は⑥のハガキに答えを書いてお送りください。ぜひご意見ご感想もお願いします。多数のご応募お待ちしております。(※切り: 3月1日消印有効)

- ・正解者の中から抽選で5名の方に『古川町商品券1,000円』をプレゼントいたします。
- ・発表は発送をもってかえさせていただきます。答えは次号に掲載します。

◆前号答え: 千代の松原公園(向町)にある常夜塔でした。
◆ハガキより: 「千代の松原は3才くらいからずっと遊んでいました!」いつも楽しい情報誌は親しみやすく家族皆で話題になります! 「私も詩吟をしていますので、また頑張ろうかな」等々コメントをいただきました。たくさんのご応募ありがとうございました。

「元気がほしいだけなんですけど 来ていいですか?」

日赤で21年間助産師をしていた長田さんが、地域に出て地域のお母さんたちに関わりたい、と、開業して1年2か月。「何か変わりたい」と思っている人は導かれるようにして訪れる人や噂のような本当の話。母乳マッサージのためのお客様だけでなく、「話を聞いてほしい」「パワーがほしい」というお客様も多くいらつちやいます。「すくく安心した」と涙を流される方も多いのだとか。「やさしさで連鎖するん



助産院なお

代表者/長田 直子



事業内容母乳マッサージ・自宅出産
(夜間対応、出張対応あります。お問い合わせください)、相談事伺います。
※「いのちの教育」PTA・保護者会講演会、小中学生講話等、生命の神秘・生きることについてお話しします。お気軽にお問い合わせください。
〒909-0014 国府町宇津江2243番地14 090-3307-0826
9:00~15:00(応相談) 回 有
日曜・祭日(ご連絡いただければ対応いたします)
ブログ: http://josannao.hida-ch.com/
「助産院なお」で検索



姿がとても素敵でした。仲良くっていいですね!!心が温まりました。ピンク●「心も体も元気にする治療は、継続が必要」心に残った言葉です。何事も継続が大切!私の目標です。パール●取材中とても楽しく笑いばなしでした。仲が良く息ぴったりのご夫婦に癒されて帰ってました。素敵な笑顔にまた会いにお邪魔します。オンゾ●人との出会い、触れ合いをとても大切にされていました。今更、のんびり過ごして家帰って伺いたいです。

人気連載中! No.06

こんな趣味持ってます

ちょっと居酒屋かな森×つるし飾り

暖簾をくぐると笑顔がステキな女将さんが迎えてくれる、ちょっと居酒屋かな森。落ち着いた雰囲気の中、ご自慢の「漬物ステーキ」を出してくれる女将さんですが、実はこんな趣味を持っていました。

今年で30年目を迎える「ちょっと居酒屋かな森」。毎年、ご自身で仕込んだ白菜と赤かぶら菜の漬物で作る「漬物ステーキ」は、常連さんに愛され続けている看板メニューです!

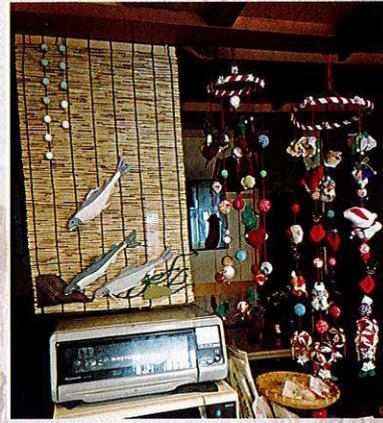
そんな「かな森」を切り盛りしている諏訪さんが、時間を見つけて作っているのは「つるし飾り」です。つるし飾りとは伝統工芸の一種で、ひもに布製の人形などを通し吊るしたもので、地域によっては子供の幸せを願い、雛人形の代わりとして吊るしたとも言われています。

以前、手掛けていた刺繍や押し絵で発揮した手裁きが大いに活かされ、始めてまだ2年とは思えないほど綺麗に仕上げられています。

店内にはたくさんのつるし飾りが掛けられ、食事をしながら目でも楽しませてくれます。

新作のつるし飾りを出せば、さすが常連さん!すぐに気がついて、また話に花が咲きます。

それがまた励みとなり、新たなアイデアが浮かんでくるそうです。



お客様からのリクエストで作った貼。生地の色や素材を活かして作りました!

ちょっと居酒屋 かな森

諏訪 久美子

〒 飛騨市古川町金森町12-17
☎ 0577-73-5758



狐の「おこんちゃん」お気に入り紹介!

畳の「縁」が大変身!!

畳の「縁」は、縁起物、縁結び・ご縁と同じ文字って知ってた?

人と人を結ぶ「縁(えん)」と同じように畳と畳を結ぶのも「縁」。そんな大事な「縁」を目線を変えて作ってみたのが「祝儀袋」と「縁飾り」なんだ。「祝儀袋」は、高級感があって、「縁」で「縁」を結ぶとって大人気なんだ。「縁飾り」は、日本の伝統美を今風にアレンジした「縁起物」に大変身! いろん

な色や柄があるから選ぶのも迷ってしまうね。お部屋のイメージチェンジにもぴったり。心もホッと落ち着くよ。日本の良き伝統を守りながら、現代の感覚を取り入れて楽しませてくれる縁で、縁を広げよう! (重澤畳店)



飛騨古川さくら物産館



あんきに寄ってな~♪
【フリースポット設置店】
〒 古川町三之町2-20 真宗寺様向かい
☎ 0577-73-7770 FAX.0577-73-7771
☎ 9:00~16:30 ㊟ 木曜日

発行/古川町商工会 ☎0577-73-2624

☎509-4221 岐阜県飛騨市古川町若宮2丁目1-66
<http://www.furukawasci.net/> フェイスブックページ 見てね!

デザイン・編集・印刷/たけもとプロジェクト 岐阜県飛騨市古川町上町140-5

VEGETABLE OIL LINK 「ぐるっと」環境にやさしい植物油インキや再生紙を使用しています。

郵便はがき

おそれ入りますが
62円切手をお貼り下さい

509-4221

岐阜県飛騨市古川町若宮2-1-66

古川町商工会
情報誌「ぐるっと」行



古川町商品券
キツネ
名前公募

〒	-				
住所					
氏名					
電話番号	-		-		
年齢	代	性別	男	・	女

※個人情報は商品発送に使用するほか、統計資料作成に利用する以外、外部には一切流出しません。