



平成 31 年 5-6 月号

杉の実だより

杉浦実業株式会社

No.96

大阪市東成区中本 3-16-13 TEL06-6976-6194/ FAX 06-6976-3964

編集：杉浦勝昭/川端真美

「令和」が顔を現す

「名は体を表す」とすれば
「名前」だけが顔を出している状態はどうかんがえればいいのかろう
どうもその正体は現れない
実体は隠れたまま

この不可思議な十日間で何が現れてくるだろう
隠蔽された中から頭を出す新生児が健康で健全であることを祈るのみ

理性的で知性的な方向にみんなで願いや希望を共有したいのだが
真っ白い闇の中に隠れている

世の中がどうであれ 社会の動きがどうであれ
自分の足で立ち
自分の足で動き回り
自分で考え
自分の考える方向に向かって
進んでいくしかない

時間に区切りはない
時間は続く
時間を区切るのも自分だ

(KS)



平成 31 年 5 月 - 6 月 予定

- 5 月 10 日 (金) 14:00-17:00 囲碁の会@杉の実倶楽部
- 5 月 17 日 (金) 12:30-13:30 不動産情報交換ランチの会
- 5 月 24 日 (金) 14:00-17:00 囲碁の会@杉の実倶楽部
- 5 月 24 日 (金) 19:00-21:00 「笑顔の絶えない英語実践塾」
- 6 月 14 日 (金) 14:00-17:00 囲碁の会@杉の実倶楽部
- 6 月 21 日 (金) 12:30-13:30 不動産情報交換ランチの会
- 6 月 28 日 (金) 14:00-17:00 囲碁の会@杉の実倶楽部
- 8 月 2 日 (金) 18:00-21:00 創立 54 周年パーティー**



ほたん鍋 その1

どうもトラです。

3月20日に社員一同で兵庫県篠山市へぼたん鍋を食べに行ってきました。当日は通常業務を早めに切り上げ、マイクロバスで向かいました。17時頃に到着した場所は篠山市役所近くにある「如月庵（によげつあん）」さんです。建物は元篠山藩家老屋敷という歴史を感じさせるものでした。

さてメインのぼたん鍋ですが、写真にある通り普段猪肉に馴染みの少ない私でもその良さは伝わります。お店の方いわく赤身と白身（脂身）部分の色がはっきり分かれているお肉が良いそうです。栗入りの特製味噌でいただく猪肉は本当に美味しく、篠山の地酒とも良く合い、贅沢な時間を過ごさせていただきました。

ちなみに、こちらのお店まで高速を乗り継ぎ大阪市内から1時間少々で到着できますので、

ぜひ一度お立ち寄りください。

「如月庵」 兵庫県篠山市北新町123 TEL 079-552-2400



(トラ)

東洋亭



先日、テレビで紹介されていた梅田阪急 12 階の東洋亭に行ってきました。テレビで連日行列が出来ると言っていたので、オープンと同時に入れるよう10時過ぎに並びました。10時半になると凄い行列が出来ていてビックリしました。オープンと同時に席に案内され、お店の雰囲気は少しレトロな感じで凄く良かったです。

一番人気の東洋亭ハンバーグラunchを注文しました。初めにランチを注文すれば必ず付くトマトの丸ごとサラダが出てきました。私はトマトが苦手なのですが、トマト好きな人はトマトの酸味とツナのドレッシングの味がマッチしていてとても美味しかったです。

しばらくして、アルミホイルに包まれたメインのハンバーグがきました。アルミホイルをフォークとナイフで開けると熱い湯気とグツグツと煮え立つハンバーグが出てきました。食べてみると肉厚のハンバーグがふわぁと柔らかく、ソースの中にはビーフシチューのようなやわらかいお肉も入っていて美味しかったです。デザートも8種類から選べてなかなかのボリューム感でした。ケーキも美味しく大満足でした。(びわ)

ほたん鍋 その2

ある日、会長からの「バスに乗って、ぼたん鍋食べに行こう！」という一言に、一瞬「えっぼたん鍋？」と次の言葉を待っていると、篠山市に食べに行ったぼたん鍋がとても美味しく、社員の間にも食べさせてあげたいと言う嬉しい内容でした。とても贅沢なことに、平日の午後バスをチャーターして、いざ篠山市の「如月庵」さんへ向かいました。

お店は、篠山市役所のすぐ東側にあり、お庭の見えるお部屋に案内していただきました。前菜の黒前、篠山産山の芋のとろろ、焼き猪と・・・この時点から大変美味しく、篠山にはたくさんぼたん鍋のお店があるそうですが、一つとして同じ味のお店はないとのことで、この如月庵さんの猪肉と栗味噌との相性は絶品でした。猪肉は煮込めば煮込むほどやわらかくなるそうで、確かにいつ食べてもお肉の硬さは感じられず、とても美味しくいただくことができました。平日の夕方からいただく美味しいお肉とお酒に、とても贅沢な時間を過ごすことができました。また機会があれば、ゆっくり

近くを散策してぼたん鍋をいただきたいです。

(みるて)



学童卒所式・ミニバス卒団式

子供3人が通った学童の卒所式が3月30日に行われ、振り返ればアツと言う間の11年間でした。息子は楽しい事や辛い時もあったと思いますが、色々な経験をした事は息子や家族、会長をさせて頂いた私にとっても大事な財産になりました。次期の役員さんにも引継ぎが終わり安心して退任させて頂きました。

続いてミニバスの卒団式が3月31日に行われました。今年でミニバスも7年目になります。第7期のキャプテンは息子でした。息子もこの1年で嬉しい事、苦しい時や悩んだ時もあったと思いますが、全ての事が良い経験だったと思います。その事が素直で回りも見られる子供に成長したのだと感じます。

学校が終われば、学童・そろばん・塾・ミニバスと充実した日々が小学校6年間の無遅刻・無欠席になったと思います。

親子共々、最後まで卒所・卒団出来た事は誇りに思います。

(ヨッシー)

学童卒所式

ミニバス卒団式



ぼたん鍋 その3

丹波篠山にある如月庵というところで、会社の皆とボタン鍋を食べてきました。初めてな上に会長のオススメなので期待して行きましたが、期待を遥かに上回るほど美味しかったです。

基本的にボタン鍋は味噌ベースらしいのですが、お店によって種類が違い様々な味が楽しめるそうです。私たちが行ったところは、なんと栗入りの味噌でした。山椒が入っているのか少しピリッとしましたが、それがお肉によく合い無限に食べれそうなほど美味しかったです。

お庭も大変綺麗で、またいつか行ってみたいです。

最初に黒豆など前菜が出たのですが、その中でも山芋のとろろが特に良かったです。ダシの味がきちんと感じられあっさりしていて食べやすく、もう1つ注文したいぐらいでした。

日帰りでしたので、次があるなら泊まって丹波篠山を観光してみたいなと思いました。

ただボタン鍋でしたら大阪にもあるので、ご興味がおありの方は調べてみるのも面白いと思います。

(くー)



繁ちゃんラーメン

お客様と京都同行することがあり丁度昼にかかったので食べるところを探していて、たまたま入ったラーメン屋さん「繁ちゃんラーメン」。去年の2月にオープンしたばかりのラーメン屋さんで、もともと現店主のおじいさんが枚方市内で20年前まで屋台で営業していたらしく、お孫さんが20年ぶりに復活させたいらしいです。場所はもともと「第一旭久御山店」があったところの居抜き店舗。

私が注文したのはチャーシューワンタンメンのもやし炒めのセット。お客様が注文したのは同じくチャーシューワンタンメンの唐揚げセット。モヤシ炒めと唐揚げは半分ずつしました。まずはラーメンですが、ベースは鶏がらでタレは醤油ダレ。トッピングには王道の「チャーシュー、メンマ、もやし、青ねぎプラス、ワンタン」でいわゆる昔ながらの中華そばという感じです。お客様はワンタンを絶賛していましたが、私的にはすこし生姜が強いかなと。しかし、全体的にはかなりレベルの高いラーメンです。

以外に印象に残ったのが唐揚げ。最近食べた唐揚げの中でダントツのナンバーワンの座を獲得しました。唐揚げだけでも食べに行く価値があるレベルだと思います。機会があれば是非試してみてくださいませ。

- ◆店名 繁ちゃんラーメン
- ◆住所 京都府久世郡久御山町栄 2-1-146
- ◆電話 0774-44-5525
- ◆休み 毎週水曜日、第3水・木曜日
- ◆時間 11:30~15:00/17:00~22:00 (LO21:30)



丹波篠山 黒豆ぜんまい!

大阪から約2時間、丹波篠山へ行ってきました。篠山に行ったら必ず寄りたいと思っていた老舗の和菓子屋さん、加工店でお土産を買って帰りました。

和菓子屋『大福堂』・・・以前食べて美味しかった黒豆大福を、妻にも食べてほしいと思っていると、残り1個のみ。「黒豆や小豆などすべて丹波篠山産」という店主さん。即買いしました。私も少し食べてみると、正直記憶している美味しさと違い、黒豆本来の味を直接味わえるように作られていて、今回はお餅がとっても美味しく感じました。

素朴の味を大切にしている現代店主さんが力を入れている、大豆と粟も入れた「銀よせようかん」も買いました。

加工店『丹波わらしべ屋』・・・丹波のパン=小山のパンは昼には売り切れてしまうので、お土産にパンは無理かなと思っていたら、食パンに黒豆が埋まっている「黒豆食パン」を発見。入っている黒豆の量もわからず1斤640円もするので、不安ながら買ってみました。帰宅後、家族3人で囲みながら切ってみると、想像以上にたくさんの黒豆が埋まっていた、思わず「でっかい黒豆!」と。生地には、なんと黒豆の煮汁を使用されており、そのままだと、黒豆の食感と甘さを実感。トーストすると、黒豆の香ばしさとサクとする生地でした。3歳の長男は、黒豆からつまんで3枚完食。想像以上の黒豆の量と大きさで、目と口で嬉しい驚き、手土産にも良さそうです。(ノッポさん)

