

# あいちょうだより

**相長 星が浦店**  
 営業時間 AM9:00~PM8:00  
 釧路市星が浦大通2-7-1  
 ☎52-1772

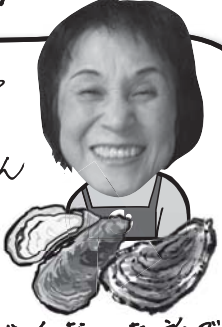
**相長 芦野店**  
 営業時間 AM9:00~PM8:00  
 釧路市芦野1-1-7  
 ☎36-8881

**相長 美原店**  
 営業時間 AM9:00~PM7:00  
 釧路市美原4丁目1-8  
 ☎39-4141

今年もクリスマスシーズンが近づいてまいりました。特別バージョンのポケモンGOやテラリスなど当社独自のケーキもありますので、ご予約をお待ち致します。

2016年11月  
 第69号

いつもご来店ありがとうございます。星が浦店レジ担当の「赤代」です。冬の味覚といえばタラヤカギ等の鍋が思い浮かびますね。鍋はもちろんです。我が家ではお正月にカギの雑煮が食卓にあがります。母直伝のレシピで息子のお嫁さん達にも大変好評です。味は塩味で野菜は大根や人参、ゴボウ等です。野菜がやわらかくなった所で大根おろしで洗ったカギ(赤こがポイント!)を入れ塩で味を整えた後に軽く焼いたモチを入れて出来上がりです。ぜひ皆様一度お試し下さい。鮮度の良いカギの毛身が店頭には並んでます。どうぞ御利用下さい。これからますます寒くなります。温かい物を食べて、身体の芯からあたためて寒さを乗り切りましょう。



愛国ブー横丁 ちえ店長の 今月の 回可守の巻

「ふんっ!」新井洋行 ほるぷ出版  
 水に浮かべたあひる。積み上げた積み木。  
 つんっ! とつついたら、あひるはとふんとふんと揺れ、積み木は がっしゃ〜ん。  
 あざやかで、くっきり・はっきりした絵とひびきの良い音が、耳に心地良い楽しい絵本です。小さい人は、何度もつんっ! とつついて、遊ぶと思います。

いつもご利用頂き、ありがとうございます。芦野店 武田です。皆様、今年1番の食べ物は何ですか。私は名産名物「ひつまぶし」です。9月初旬、全日会北海道の婦人研修会で訪れた伊勢、名古屋で「伊勢うどん、土手煮・味噌カツ等、土地の名物を色々頂きました。30°を超す炎天下の伊勢神宮の側で食べた「赤梅氷(白玉とつぶあん入り抹茶のきき氷)」も捨て難いのですが、名古屋の有名店「蓬莱軒」のひつまぶしは刻んだ鰻をご飯に混ぜ、薬味やお出汁を掛けるので、とても食べやすく、美味しかったです。TVや噂で ひつまぶしが美味しいと聞いてはいましたが実際に食べてみると 成程な感じでした。袋々寒くなりそうです。皆様、美味しい物を食べて 元氣とお過ごし下さい。只今 あいちょうだより Xmasケーキ・オードブルの予約 承り中です。



**社長通信 No.75**  
 9月芦野店に道東では最新のレジシステムを導入しました。今のレジの保守が来年3月で終了し、故障しても修理できなくなるからです。新しいレジ登録と精算が分離しているスピードレジ(ゼミール)で、お客様が支払いを機械に対してするのは受け入れられるか不安もあり、導入している茨城の仲間の店に7月、店長とレジ担当者を連れて見に行ってきました。そこで、今のお客様は病院の治療費の支払いも自分でやるようになってきているので慣れてしまっていると言われ、以前は8台あったレジが4台の登録機で、お客様が並ぶこともスムーズに精算を終え、ピークタイムでもお待たせする事が多いとの事です。合間をみて、チャッカー責任者の方に状況を伺うと、とにかく早いし、金額の誤差も全く出ない。一番良いのは、お金に触れないので、心が楽になり気持ちよく接客できると笑顔で答えられたのが、最終的に決定打になりました。最近、レジ担当者の募集をかけたも集まりにくいのですが、このレジのお陰で担当者のやりくりが楽になった反面、支払い時のお客様との会話が出来なくなったのは、大きなデメリットです。地域スーパーとしてお客様との関係が希薄にならないよう、店内での会話や楽しいPOPを掲げよう、頑張りますので、遠慮なく分かりやすい事などはお声掛け下さい。来年には星が浦店をいれ替えますので、ご理解頂ければ幸いです。



みはさんこんにちは。仲染店の谷口です。冬の味覚といえばやっぱり鍋ですね。鍋の辛さにも特に私が好きなのは鰻鍋と寄せ鍋です。寄せ鍋に入れる魚は赤魚が好みます。鰻はこれから旬がやってくる魚ですね。実は我家は土鍋がありません(笑) ですから鍋はほっこり作らなければいけませんが、寒い時は鍋が食べたくなりますね。今度、土鍋を買って作ってみようと思います。相長では鍋の商材もひと通り揃えられますよ。私も時折、星が浦店の鮮魚にいますので気軽に声を掛け下さいね。魚もこれから冬に旬がやってくる物で鍋に合う魚も入ります。プライベート魚、というブランドも作られたようです。創路の冬の魚もこれから積極的に販売してまいります。御来店お待ちしております。皆さん今夜は鍋にはいかがですか?



話は今月のお題 冬の味覚を考えると、真先に頭に浮かぶのはみかんですが、小さい頃 店の手伝いで正月明けに15kgのみかん箱の中身を確認するのをやっばり好んで食べるようになりました。店先に山の様に積み重ねられた箱は式が漏れたのやカビで真っ白のを交換するのが大変でした。今ではお正月も袋詰めのみかんで十分な量ですが、これを見ながら飲む膳のお湯割りが冬の味覚になっています。等

