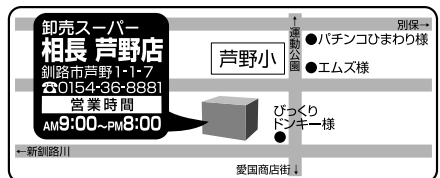


あいちょうだより

今年も搾りたての季節がやってきました。
根室が誇る銘酒北の勝し搾りたて1.8L
1000ml以上レシートを応募用紙に貼付し応募下さい。60本限り。
抽選にて千円券が当たります。期間1/5～1/25 詳細は店内かHPまで！

2013年1月号



明けましておめでとうございます。
芦野店魚羊魚担当の佐藤です。
お正月は店が4日まで休業なので
のんびり、ゆっくりとでました。
我家の新年は毎年小豆粥で
元旦、お雑煮を食べた後
鳥取神社に初詣で、その後お
孫といっしょにお参りです。
剣路は、これから、1月2月と1番寒い
季節がやって来ますが寒い日には
アツアツの鍋料理が最高ですお
魚羊魚では鍋の材料として、真鱈助4、
貝類、スリ身各種等を取り揃えて
皆様のお越しをお待ちしております。
〔魚羊魚ミニ情報〕
又今 魚羊ジャーキーが大ヒット中です
350g ￥980 200g ￥580にて販売中です。
どうぞ一度食べて見て下さいませ。
本年も卸売スーパー相長芦野店を
ご利用下さいます様宜しくお願い
申し上げます。



愛国プロ横丁 ちえ店長の 今月の 窓守窓本

「しごとば 東京スカイツリー」
鈴木 のりたけ ブロンズ新社
東京スカイツリーの建設のためにどんな人たちが
どんな仕事をしたのかが、ていねいに分かり
やすく描かれています。
最初に登場するのは「設計士」ですが「意匠
設計士」「構造設計士」「設備設計士」などの
色々な分野の設計士の協力で設計された
ものなのですね。使われた鉄骨は37000本
以上だそうです。同じ形の部品は殆どない
のですべて手作業とか。その鉄骨を組み立て
た人たちの仕事ぶりにもへ〜！ほ〜！でした。
スカイツリーに興味のある人は勿論、興味のない
人も一読の価値ありと思います。

プロ横丁 鈴木千恵

こんにちは。私は星が浦店惣菜部の深澤です。
今回はおいしいと評判の商品を紹介します。
寒いこの季節には、アツアツの飯炊や煮込みみかん
等は、いなかでしゆか、お昼の時間に合わせて
販売してあります。もしニーズをかけるなら、穴をあけ
1〜2分かけ下さい。また、おみずにも、もう一品何に
しようかと思つた時は、手作りの茶わんむしや
若じりの唐揚げは、いなかでしゆか。
茶わんむしは14 100円で販売しています。
若じりの唐揚げは、お昼には、大、中、小のパック
で100g 95円で販売しています。
午後からは、600g入のメカ盛を498円と
お買得価格で販売しています。
その他にも手作りでおいしくて、お買得の
商品をたくさん販売してあります。来店の
際には、ぜひお立ち下さい。



社長通信 No.26



遅ればせながら、明けましておめでたいです。
今年もどうぞ宜しくお願いいたします。
昨年を書き上げましたが、やはり元旦は初日の出を見ない事には
しゃきっとしないもので、家族に「明日は6時半起床」と号令を
掛けるも「無理、一人で行く」の11-MONにむさく撃退。
一人ぼっちで底冷えする階段を「人間はいつでも孤独」と
言いながら上った。こ来光を待ちわびてると、何故かガラスが
2羽叫びながら周りを飛び交ってくる。「俺が何をしたのよ！」
と憤って見渡すと、ガラスに映っている姿は黒い帽子に黒の
スウェット上下と黒のタウンの不審者がそこに居る。仲間と
思われたらうて、正月早々慕ってくるガラスに感謝。
世を這うような雲から7時迄に光があふれ、合掌して
今年の目標をつぶやく。その足で三吉神社に向かい
破魔矢とおみくじを頂く。う〜ん未吉かと思つたが高いは
なんと「後半が利する」適正な利益があればこそ、良い物足
納得頂ける価格で提供できる。今年も何だか色々あり
面白そう予感。残念なのは過去最大値の秋が体重。
今年こそはで早5年目に突入の長編で描くどうぞごいっしょに。

いつも当店をご利用いただきありがとうございます。
星が浦店 ちえの平村と申します。 根室で7〜10年働いては
りました。 若い地元の職場は、お各様から、昔からの美し
いおみず、お米、なにかと送られていたお陰と思つてお
ります。 本場におまかせ下さいませ。
私がお薦めする商品は、鮮魚コーナーで売っている特大の銀鱈の切身です。
ハラスも厚く、脂のりもよく、味もとても良い一品です。
私も大好きで、お昼食べている一品です。 スキ焼きにすると、味も格別です。
お正月の一品に最高です。
ピントもよい、入道で1切100円で販売しております。 塩麴は297円です。
鮮魚コーナー前で販売しております。
本日の趣味は、家庭菜園です。 昨年はスズメバチに挑戦して大失敗して、
本格的な野菜作りが、お正月は、大収穫です。
お各様にも、程々お魚、お米、お野菜、お米、お野菜、お米、お野菜、
おまかせ下さいませ。
今年も笑顔と元気で頑張ります。 いろいろお祝い申し上げます。

