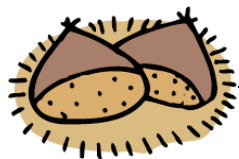


今月のテーマ 冬支度

日中はまだまだ暖かい日が続きますが、朝晩の冷え込みがはっきりとわかるようになり冬を少しずつ感じてきました。11月は二十四節気で言うところの『立冬』に当たり、暦の上では冬となります。冬は様々な生き物が成長をとめ、エネルギーを蓄える季節でもあり、動物や昆虫たちは眠り、植物は硬いからに閉じこもります。寒い中でも活発的に動けるのは人間だけかもしれません。ただし、人が動くにはたくさんのエネルギーを必要とします。そのエネルギーの元は食べ物であり、季節に応じて様々に変化します。冬の食べ物の代名詞といえばやはり鍋でしょう。全国には土地柄にあったさまざまな鍋があり、風味や具材もバライティに富んでいます。当社でも、この冬、新しい試みとして鍋料理の素となるダシの新商品しております。魚の旨みを知り尽くした当社だからこそ作れる最高のダシと自負しております。是非一度、ご家庭でご賞味下さい。



従業員のひとこと



鍋料理は冬の定番。サッパリとした風味のダシをベースに様々な野菜と魚貝類をいれたり、ピリッとからいキムチ鍋なども最高です。寒い冬にあったかい鍋で、心も体もぽっかぽかになりましょう。

(担当 上田 真由美)

社員の動き (11月)



12日 (土) 掃除研修 1F
14日 (月) 視力検査
23日 (水) 勤労感謝の日



有限会社 助 六

〒791-3120

愛媛県伊予郡松前町筒井350

TEL (089)984-1350

FAX (089)984-3345

フリーダイヤル(0120)07-1350

E-mail sukerokusurume@k6.dion.ne.jp

URL: <http://www.s6-sukeroku.com>