

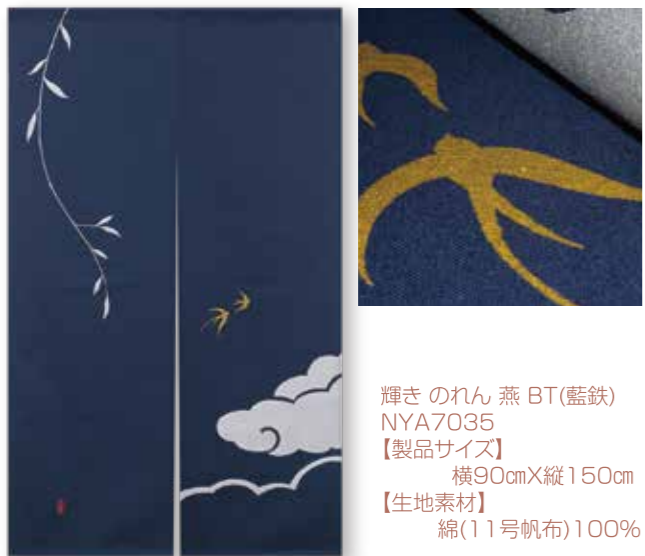


## ごあいさつ

暖かく柔らかな風に揺られて木々の葉っぱや草花が織りなす心地よい音色に春の訪れを感じる今日この頃、皆様におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。私はと言いますと、義母から頂いた昨年採取した桜の花の塩漬けをお吸い物に浮かべ、小さな春を満喫しております。

さて昨年2月に新しい事務所に移転して早1年が経過致しました。事務所/加工場/倉庫が一体となり、旧事務所に比べ全体的にスピードアップが可能となりました。サービス面でも日々改良と向上で皆様に喜んで頂けるよう社員一同精進して参りますので、新年度となる4月からも宜しくお願い致します。

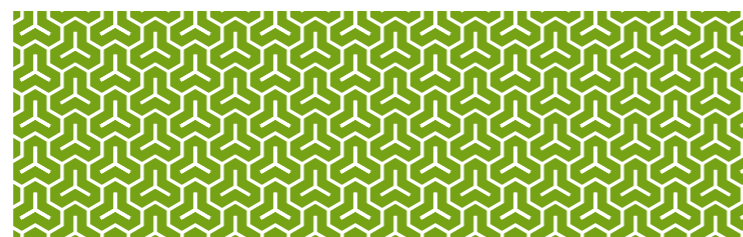
## 商品紹介



輝きのれん 燕 BT(藍鉄)  
NYA7035  
【製品サイズ】  
横90cm×縦150cm  
【生地素材】  
綿(11号帆布)100%

春から夏にかけて日本へやって来る渡り鳥の「燕」。人通りの多い家の軒先に巣を作ることから、お客の出入りが多い家=繁栄している家=「商売繁盛」の象徴として、古来より大切にされてきた燕を、仲良くつがいで大空を飛ぶ「双燕(そうえん)」として配置し、暖簾に仕立てました。金と銀の2色でプリントを施しており、重厚感ある生地の藍色に煌びやかに反射するプリントの光沢がどんな空間にもマッチする商品となっております。

## 日本の柄「毘沙門亀甲」



七福神の一神として有名な「毘沙門天(びしゃもんてん)」の甲冑に用いられている事から「毘沙門亀甲」と呼ばれています。

勝利をもたらす戦いの神とされ無病息災のご利益と亀甲紋様の意味と合せ「開運」「商売繁盛」「長寿」「厄除け」など、さまざまな幸運をもたらす縁起の良い紋様です。

## 耳より情報

### 別注のれんの梱包がグレードアップしました！

従来より別注のれんをご依頼頂いた際、専用の段ボールで梱包し商品を出荷させて頂いておりましたが、その際梱包に関して段ボールの中でのれんが動かない様に工夫して欲しいとのご意見を頂きました。そこで緩衝材である「エアークッション」を使用し、のれん全体を上から押さえることで開封後もすぐ設置ができ、取付時のストレスをできる限り少なくした状態で商品をお届けできるよう改善致しました。

これからも、商品のクオリティーはもちろんサービス面でも、皆様へ喜んで頂けるよう努めて参ります。お気づきの点やご要望などございましたら、お気軽に営業担当までご相談ください。



皆様でご覧ください。

## 耳より情報 2

### 【JETRO 続報】海外向け動画UPされました！



昨年から当社で取り組んでいる、「JETRO」の工芸品・伝統工芸品・日用品を海外に向けて販路拡大を目指す事業「TAKUMI NEXT 2021」で、当社販促用動画を製作頂きました。

動画では当社オリジナルの「座布団」や「のれん」がどのように日本で使用されているかと、柿渋染め生地の染色風景や職人の手作業による手描きを交えながらご紹介させて頂いております。

少しずつではありますが海外販売に向け前進しておりますのでまた進捗があり次第ご報告致します。

### 国内では引き続きSNS発信中！！



街で見かけた暖簾や座布団をパシャリ!!「入り口にこんな暖簾を・・・」などの参考になれば!?



開始から2年。フォロワー数1350人突破しました!!日々起こるあれこれやサポートしているバスケットボールチームの情報などツイートしています!何気ないツイートがバズル事も!?



一宮社員の趣味趣向を自由な発想でご紹介しつつ、オススメのおもてなし商品を掲載したりと随時更新しております。

## 京都のお店紹介



**-DORUMIRU(ドルミール 八坂の塔)-** 京都府京都市東山区金園町 388-3  
Tel : 075-366-5000 URL : <https://ke3m500.gorp.jp/>

今回皆さんへ紹介させて頂くお店は、阪急京都線の京都河原町駅から徒歩約20分、八坂の塔のすぐ近くにある「DORUMIRU(ドルミール)」さんです。こちらで頂いた「あまおうとティラミスのパフェ」は、季節のフルーツをたっぷり使用された逸品です。スライスされたあまおうが花の様にトッピングされており、見た目の華やかさと芸術作品のような一皿にまず圧倒され食べたいのかもしれないくらい美しかったです。ティラミスは甘さ控え目で苺の甘さと酸味をふんわりと包み込み、苺ソルベとゼリーで更に風味が広がるので、春ならではの季節の味をふんだんに楽しめました。現在お店は予約制では有りませんが、15時頃が一番混み合うとの事で予約されてからの来店がオススメです。

是非一度、京都でゆっくり散歩を楽しみながら、素敵な一皿を堪能してみたいはいかがでしょうか。

## 「桜餅」のちがい!?

春の甘味として知られている桜餅ですが、「関東」と「関西」で違うのをご存知でしょうか。

小麦粉を水でのばして薄く焼かれたクレープ状の皮で「こしあん」を包む・挟むタイプの『長命寺』と呼ばれる【関東風】と、もち米を蒸してから乾燥させ粗挽きした道明寺粉のツヤツヤした皮で「つぶあん」を包んだ『道明寺』と呼ばれる【関西風】。東西で作り方や見た目、大きさが異なるそうです。

またお店によっても形は様々なので自分好みの一つを探してみてください。



【関西風】

道明寺粉は戦国時代に『道明寺』で作られていた保存食「干飯(ほしいい)」が元になっており、長期保存できる事から武士の携帯食として用いられ、水やお湯でふやかして食べられていたそうです。



【関東風】

江戸時代に『長命寺』の門番をしていた山本新六さんという方が沢山散る桜の葉に悩まされ塩漬けにして包んで販売したのが始まりだと言われているそうです。

