



7月18日 SAT  
**第9回 いちご倶楽部 夏祭り!**  
**皆様ありがとうございました!**

2009.7.18、“第9回 大兼工務店 夏祭り”を開催させて頂きました。少々蒸し暑く感じる天候の中、例年を上回る約400名のおお客様にご来場頂きました。恒例のカブトムシつかみも、バスが満員になるほどで、スタッフもこの盛況ぶりに驚く一方で、大変嬉しく思いました。

ステージ上では、腹話術や手品、箏笛とギター演奏、又、郷音様による太鼓の演奏など、会場を大いに盛り上げて頂きました。屋台の食材も、すべてが完売しました。皆様のお腹いっぱいになりましたでしょうか。

夏祭りの最後に、オオクワガタ、オオカブトの抽選会を今年も行いました。当選した皆様、おめでとうございませう。惜しくも当選しなかったお客様、来年リベンジして下さいね。

最後になりましたが、いつもお世話になっているお客様、工事協力業者様、又、快く出店・出演して下さいました ほんらいん様、郷音様、一乗かなめ様 には心より感謝致します。毎年、皆様の笑顔に会えるよう、社員一同頑張っております。

いちご倶楽部事務局



# にぎわい



夏祭り・皆様ありがとうございました！  
 お客様紹介 滋賀ヤサカ自動車株式会社様  
 田井中昭彦様・美枝子様  
 私たちのお気に入り  
 キラリまちの人 夏原佳江様  
 Dタイム  
 近郊のお店紹介  
 新商品のお知らせ / information

**お客様紹介**  
 田井中昭彦様・美枝子様

**ぼくらの家**

家の新築計画は以前から考えていたのですが、なかなか自分の事となると進まず、奥さんにはずっとせかされていまして。やっとのことで始めたのが去年の10月頃でした。上棟の時は途中で雨が降ってきたのですが、大工さんが頑張ってくれて、無事棟上を終了することができました。

間取りでこだわった所は、とにかく「リビングを広く」でした。土地が小さいもので、いっぱいはいにどって、とても大変でした。廊下などはなるべく小さくしました。

また、色合いは出来る限り明るくしたかったので、ほとんどのものを一番白に近い色で選択しました。奥さん好みのかわいい感じに仕上がったのでは！と、自己満足しています。

1F

2F

キッチンには奥さんと一緒にショールームをまわって、YAMAHARAのオープンキッチンを取り付けました。最初はピンク色のキッチンにしたいと奥さんは言っていたのですが、さすがになんだか恥ずかしいので、白のキッチンにシンのなかだけライム色にしてもらいました。照明も合わせて緑のペンダントを取り付けました。ここもお気に入りの一つです。

実は、家の計画をはじめた時は子供1人だったのですが次男が誕生しまして、部屋が一つ足りなくなりました。早速リフォームも検討中です。自宅を建てると気付くことも多く、これからお客様にどんな提案していきたいと思っております！

**安全・快適・信頼の**  
**草津営業所 ヤサカタクシー**

7/30 オープン

**お客様紹介**  
 滋賀ヤサカ自動車株式会社様

今回紹介させて頂くお客様は、この度、南草津に草津営業所として新築された滋賀ヤサカ自動車株式会社様です。ヤサカ様は大正時代に京都に初めてタクシーを走らせた伝統と実績のある会社です。

また、ヤサカ様のシンボルマークである「三つ葉のクローバー」は「安全」「快適」「信頼」を表しています。そのスローガンに「365日、24時間体制でお客様にサービスし満足してもらえよう」に営業してまいります。タクシー業の他にも観光バス、路線バス等、幅広く活動されております。タクシー、バス等のご利用がありましたら、是非滋賀ヤサカ自動車株式会社まで！

当社社員が以前、京都で有名な焼肉屋さんに行くのに、地図を見て探したのですが、わからなくて、ヤサカタクシーさんを利用した事があったそうです。その時「次からはここを通った方がわかりやすいよ」と、地図に色付けをして教えて下さったと聞きました。親切なドライバーさんのお陰で、焼肉が2倍美味しくなったそうです。

我々も今回の工事に携わらせて頂き、改めて商売の基本である「安全」「快適」「信頼」の大切さを学ばせて頂きました。ありがとうございます。

作り方

★キムチ入りキュウリの冷スープ★

材料 3~4人分

- きゅうり 1本
- 白菜キムチ 80~100g
- ワカメ(干し) 大さじ1
- 【スープ】
- 固形チキンスープの素 2個
- 水 800ml / 酢 少々
- ラー油 適量 / 白ゴマ小さじ2

1. キュウリは両端を切り落とし、薄い輪切りにする。
2. 白菜キムチが大きい場合は、ザク切りにする。
3. ワカメは水で柔らかくもどし、水気を絞る。長い場合はザク切りにする。
4. 鍋に【スープ】の材料を入れて火にかけて、ひと煮立ちさせる。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やしておく。
5. 器にキュウリ、白菜キムチ、ワカメを入れて【スープ】を注ぎ、お好みで酢とラー油を少々たらし、白ゴマをかけて完成!!

暑い日が続いていますね。体調管理気を付けてください。さて、今月は夏バテ解消に「パワー」がつく★キムチ入りキュウリの冷スープ★を紹介いたします。

私たちが  
 お気に入り