

笑顔のおたより

発行：株式会社 アイリードコンサルティング

編集人：加納剛朗・後藤郁美・鈴木功是

愛知県海部郡大治町砂子中割2304

Tel 052-431-7818

Fax 052-431-7827

季節のクイズ！

梅雨時期によく見かけるカタツムリ。

その赤ちゃんは、実は子供のころは殻をかぶっていない。
答えは裏面の下段に！



こんにちは いつもありがとうございます。

この記事を書いている今現在、世間では小池知事が市場と豊洲に
初転売、そして築地も生かして共存する事を決断！！

また『総理の意向』からの加計問題と、形は違えどトップの
決断で物事が運んで行き結果が吉とイるか！凶とイるか！決断の
難しさが表に出ています。私自身も毎日が決断の連続です。

本当にこれが正しいのか、もっと良い方法があったのでは、などいつも自問自答しています。

さて、梅雨に突入り暫く経りました。私は基本的に雨が大好きなのですが、降らないと
夏の水不足や、作物の生育に影響があるのでこの時期には大歓迎です(笑)

今年は、近年まれにみるくらい大変暑くなるそうですよ(ハッ)どうかお身体を充分にご自愛下さい。

皆様にご報告があります。弊社のスタッフメンバーの林工雄が退職することになりました。
体調を崩してから一度、一年になりました。復帰する為に頑張、トレーニングしておりましたか
思うように状態が良くなり、本人より退職の申し出があり受理することになりました。
林は私自身の業界の先輩にあたり、お父上の代から50年以上も個人事務所にて
営業しておられ、縁あって弊社には5年前よりスタッフの一員として苦楽を共にしておりました。
残念な結果になりましたが、お居業屋下の方々と全力で弊社でおやりしていく所存です。
どうか、変わりなくご愛顧の程よろしくお願い致します。

<< お客様ご紹介コーナー ツム編 No.2 >>

弊社 お客様ご紹介コーナー。第二弾は、「(株)娘娘(にやんにやん)」様のお店【ちゃんぽん-と三好店】をご紹介します。

ちゃんぽん-とさんは、あさりスープと手みら-めんが売りのラーメン屋さんです。店内は、自と相調の落ち着いた雰囲気。

料理ですが、今回は店長おすめの一品『手みら-めん』と『火炒めし(チャーハン)』のセットを注文。ら-めんのスープは、ノーマル・ハード・塩と3種類から選べるのですが、今回は、塩をチョイス!! 最初にスープを一口。あさりスープがほどよくさらさら味。おいしく舞える味。



麺は、中太麺でスープとよく絡まる。つけあわせの心で、チャーハンも絶品。分厚い肉、とても柔らかい。最後にりんご酢を入れるととてもさやかに...。炒めしもたっぷり油で吸い込んで濃い味。サイドメニューですが、主役には負けないおいしさ。ほんとに大好きおいしいのか...。それは、おぼて手作りだから。

りんご酢も手作り。ごちそうか話た一品一品、おいしくお話ししました。皆様もぜひ是非ご来店ください。

ちゃんぽん-と三好店
住所: みよし市三好町青木88
休-ア-イ-エ-ル三好店内
TEL: 0561-34-7600
定休日: 休-ア-イ-エ-ル三好子-基-礎

【**ドラレコサービス 新発売!!**】

弊社取扱保険会社 東海上日動より画期的なサービスが誕生。その名も「ドライブ-エ-ン-ジ-ン-に-ア-ル」簡単に申し上げますと、車にドラレコを取り付けするサービスです。「ドラレコ?買った方が良しやん」と思った方、ぜひ次をお読み下さい。

この特約は、① ドラレコ映像を活用した示談交渉 ② 強い衝撃を検知時、ドラレコを通じて担当者と話せる ③ 運転状況に応じた事故防止支援 ④ 運転診断サービス 4つの機能が月額650円で出ます。詳しくは、弊社まで。

クイズの答え: 答えは×です。

カタツムリは生まれた瞬間から殻をもっています。しかしその殻はたいへん小さく大人のカタツムリのようにぐるぐると渦を巻いたような形をしておりません。他の生物と同様にカタツムリも大人になっていき、その間に殻も成長していきます。80日ほどで私たちが見つけたあのぐるぐる巻きの殻へと成長するそうです。