

株式会社エスパイエス

# News Letter

## January



Vol.18

新年明けましておめでとうございます！ エスパイエスです。

本年も変わらぬお付き合いをお願い申し上げます。

前回、ニュースレターでもお知らせしておりましたが、12月2日より

浜松営業所が移転しました！



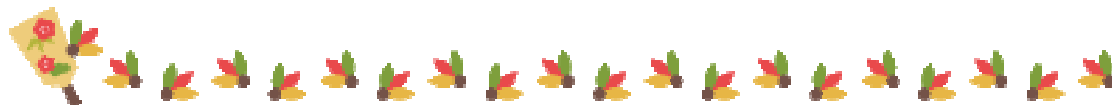
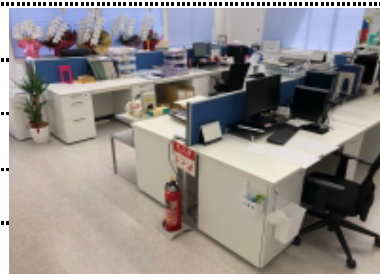
前回の事務所と違い、平屋で少し広くなりました！

事務所内は白を基調とした造りになっています。

写真がありませんが、トイレの内装もお洒落で

個人的にとても気に入っています（笑）

お近くに来た際はぜひ、お立ち寄り下さい！



お正月といえば、皆様お雑煮は食べましたか？

お雑煮は地域によって様々な違いがありますよね。餅の形、調理の仕方...

味付けの決め手となる汁にも、地域によって違いがあります。

日本全土ではすまし汁のお雑煮が多いようですが、もともと雑煮は味噌仕立てのものであったと言われています。

武士の多い関東では「みそがつく=失敗し評判をおとす」として味噌仕立てではなく、すまし汁が好まれ主流になったと言われています。一方、味噌は関西と四国の一部地域で主に使用され、味噌でも白味噌を使用するところが多いそうです。

これは、当時文化の中心であった京都で白味噌を用いて作られていたことから広まった  
とされています。

また、鳥取・島根ではあずき汁のお雑煮だそうです。

あずき汁というと、お雑煮というよりお汁粉という感じがしますね。

具材も、広島県は牡蠣をお雑煮に入れることもあるそうです。

他には、東北では山菜やきのこ、新潟は鮭・いくら、千葉は海苔、福岡はブリ、鹿児島  
はさつまあげを入れるそうですよ。

私の家庭では、すまし汁仕立てに焼いた角餅と青菜と人参と鶏肉を入れて食べます。

私はお汁粉もお雑煮も断然焼き餅派です。皆さんはどうでしょうか。



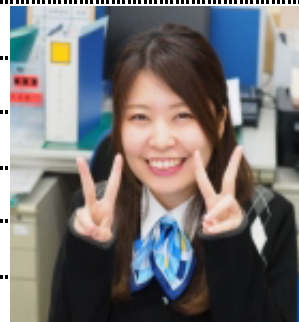
12月より入社した新入社員のご紹介をさせていただきます！

～新入社員紹介～

はじめまして。12月から静岡営業所に配属されました

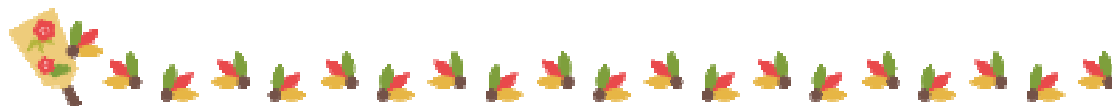
安本友里恵です。今月で一ヶ月経ち仕事に慣れてきましたが、  
まだまだ覚えることがたくさんあるので、新年からも気を  
引き締めて頑張りたいと思います。

これからご指導よろしくお願い致します。(^^\*)



前回のニュースレターで紹介を受けた新入社員だった私も、先輩の立場となりました。

謙虚さを忘れず、後輩のお手本となれるよう、これからも仕事に精進して参ります。



最後に、2020年も皆様の笑顔が広がるステキな1年になりますよう、

心よりお祈り申し上げます。

浜松営業所 加藤 華