

今月のおもてなし小話

幸せになる最高の言葉

「ありがとうございます」
言われたほうも言ったほうもいっしょに幸せになる最高の言葉。
「ありがとうございます」は、お客さまだけでなく、自分のためにもなる言葉なのです。それを言うことで幸せになれるのです。相手に「ありがとうございます」と感謝することは、自分に感謝することにもなるからです。お客さまが聴くよりも私たちの耳が先に「ありがとうございます」を聴くのです。
「感謝上手は幸せ上手」といわれます。お客さまだけでなく同僚など周りの人にも「ありがとうございます」をたくさん言って、幸せになっていきましょう。

沁みる話

少年のころ

近所のスーパーで、小さな単三の乾電池を買うため、レジの行列に加わった。
ぼくの前には中学生らしい男の子が、野菜やパンなどをカゴに山積みして並んでいた。多分、お母さんに買い物をお願いしたのだから。
その子は、ぼくが乾電池だけ手にしているのを気づくと、「ぼくのは時間がかかりますから、どうぞお先に」というではないか。
ちょっとビックリしたけれど、「すまないね、ありがとう」と、好意をすなおに受け入れた。
ぼくの会計はパッと終わった。もういちどお礼をいって、立ち去りぎわに手を振ると、少年はニコリ笑ってくれた。

お知らせ

◆中堅社員パワーアップ研修Ⅲ
問題解決力編
平成26年11月27日(木)

*企業研修も随時承っておりますので、
ご用命くださいませ。

お申込み

TEL

web

092-432-0244

<http://www.mak24.biz>

りえのお手軽レシピ

アジのなめろう☆油揚げでカナッペ風



材料 (2~3人分)

鰯(※刺身用) 2尾分
長葱 1/4本(みじん切り)
生姜 1片分(みじん切り)
みょうが 2個(みじん切り)
大葉 2枚分(みじん切り)
●味噌 大さじ2
●醤油 小さじ1
●酒 小さじ1

☆トッピングお好みで
油揚げ1~2枚、塩少々
白胡麻少々、大葉6枚くらい

☆ごはんにも合う☆

丼、お茶漬けも美味♡

アジだけでなく生サンマ、サバ、イワシでも！！

☆南房総の郷土料理をちょっとおしゃれに☆
よーく冷やして、お酒に合う

作り方

- 1 長葱、生姜、みょうが、大葉をみじん切りする。
- 2 ◆味付け調味料(●)を合わせておく。
- 3 鰯は、粘りがでるまで包丁でたたく。
- 4 1と3の鰯を合わせて包丁でたたきながら混ぜ合わせる。
2の◆味付け調味料も加え、よく馴染ませる。
滑らかになるまでたたく。
- 5 トッピングの準備をする。
大葉は半分に切る。
油揚げ(一口サイズに四角く切る)はトースターで焼き(3~4分)、塩を軽く振る。
- 6 油揚げがカリッと焼けたら、5の大葉を乗せ4を盛り付けて白胡麻を振って出来上がり！
残ったら、グリルで焼いて“さんが焼き”につみれにしてもGOOD！