

今年もやります！！第8回やまもく地域感謝祭開催！

毎年恒例！『やまもく地域感謝祭』を今年も開催！！
昨年もおよそ400名の地域の皆さま、OBのお客様にご来場をいただき、誠にありがとうございます！
今では八軒名物にもなりつつあるやまもく地域感謝祭。日頃の感謝を込めて、今年も開催致します！
おかげさまで「やまもく地域感謝祭」の認知度も上がり、ご来場者数も増えて、ご不便をおかけした点を反省し、今年はそれらを改善して、さらに内容を充実させる予定です。一人でも多くの方々にご満足いただけるよう、お祭りを盛り上げていきたいとスタッフ一同頑張っております。当社のお客様はもちろん、ご近所の方、お友達をお誘いの上、ぜひお越しください！
たくさんの方のご来場をお待ちしております。



今年の見玉は...

- ◆ プレゼントバルーン
- ◆ チームどんどんショー
- ◆ 駄菓子屋まるいち などなど！



詳しくはやまもく通信9月号、
8月下旬にご案内チラシを
配布させていただきます！

日にち 平成29年9月10日（日曜日）

※今年も雨天でも決行いたします。

～当日駐車場のご用意はしておりませんので、予めご了承ください～

時間 10：00～14：00

大感謝祭 ～今年のやまもく地域感謝祭の様子です～



夏期休業（お盆休み）のお知らせ

夏季休暇（お盆休み）のお知らせです。
誠に勝手ながら下記の期間は休業とさせていただきます。
大変ご迷惑をおかけいたしますが、よろしくお願い致します。

8月12日（土） 通常営業
8月13日（日） 休業
8月14日（月） 休業
8月15日（火） 休業
8月16日（水） 休業
8月17日（木） 通常営業



8月17日（木）より通常営業致します。
また、ご自宅のことで困った事が起きた、緊急を要するトラブルが発生したなど…
緊急時の連絡先は…011-644-4050までご連絡下さい。（24時間対応電話）

あれ？苦くない？！ゴーヤのナムル♪



■材料(2人分)

- ・ゴーヤ...小で1本
- ・ドライサラミ...40g
- ・味付けメンマ...30g

☆たれの材料

- ・ごま油...30cc
- ・ナンプラー...30cc
- ・ラー油...1滴
- ・白いりごま...少々
- ・ブラックペッパー...少々
- ・チューブにんにく...10g

和えて時間が経つとサラミの塩分が出てくるので余分な汁は捨ててください。しょっぱくなっちゃいます。

- ①ゴーヤは縦に切り、スプーン等でワタ、種を丁寧に取り除く、湯を沸かし、塩を入れておく。
- ②ゴーヤを5ミリほどに刻む。湯が沸騰したら10秒ほどボイルして直ぐに冷水に落とす。
- ③サラミを拍子切りにする。メンマも太い時はサラミの大きさに合わせるために1/2～1/3に切る。
- ④ゴーヤが冷めたらよく水気を切っておく。その間にタレを合わせる。
- ⑤材料を加えて完成。笹切りの長ネギをお好みで加えても美味しいです。