

リフォームエンジニア



吉本

皆様こんにちは。暑い日が続きますがいかがお過ごしでしょうか？お盆休みも近づき、本来であれば旅行等の計画をされている時期だとは思いますが、今年もコロナの影響で自粛されている方がほとんどだと思います。まだまだ、先行き不透明な状況ですが我慢の時期だと思います。皆様も、熱中症にも気を付けながら適度にストレス解消しましょう。



藤本

早いもので、もうすぐお盆の時期になりますね。例年なら、7月・8月は阿波踊りの練習やら本番で毎日忙しくしているはずなのですが、昨年に続き今年も連の活動は中止となりました。初めて踊った時の感動が忘れられず毎年、夏が来るのを楽しみに♪「よしこの」のリズムが聞こえると、体がムズムズ♪踊りたくなる「阿波踊り大好き!!」な私にはさみしい夏になりそうです。

8月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
1 仏滅	2 大安	3 赤口	4 先勝	5 友引	6 先負	7 仏滅 立秋
8 先勝 山の日	9 友引 新暦休日	10 先負	11 仏滅	12 大安	13 赤口	14 先勝
15 友引 新月	16 先負 上弦	17 仏滅	18 大安	19 赤口	20 先勝	21 友引
22 先負 満月	23 仏滅 知事	24 大安	25 赤口	26 先勝	27 友引	28 先負
29 仏滅 下弦	30 大安	31 赤口 二百十日	1	2	3	4



お知らせ

お友達、大募集~

QRコードを読み取って  
ライファ脇町とラインでお友達に  
なりませんか!!



QRコードよりお友達  
追加お願いします



\* ライファ脇町では、ラインでお友達を募集しております！  
ご登録いただいた方には7レベント進呈中！是非ご登録下さい。

LIXILリフォームショップ ライファ脇町(株)オオサカ

〒779-3602 徳島県美馬市脇町大字猪尻字建神社下南182-1

TEL:0883-55-0596 FAX:0883-55-0597

定休日/日曜日 営業時間/8:30~19:00



ライファ脇町

検索

ホームページも見てね (^・^)/

ハッピーレター♪

VOL 151

LIXILリフォームショップ

ライファ脇町 (株)オオサカ

おかげさまでライファ脇町は20周年を迎えることができました。

ライファ脇町店長西原



リフォームコンシェルジュ

こんにちは！ライファ脇町の西原です。しかし、毎日本当に暑いですね！本来ならこの時期、各地で夏祭りや踊りが行われます。青森のねぶた祭り、北海道ではよさこいソーラン祭り、身近な所では、高知のよさこい祭り、徳島ではなんと言っても阿波踊りですが、残念ながら今年はコロナの影響でほとんどのイベントが中止です。早くコロナが終息し賑やかな例年の夏が戻ることを願います。

料金後納

ゆうメール

ライファ脇町  
〒779-3602  
徳島県美馬市脇町  
大字猪尻字建神社  
下南182-1

第151回店長西原の なんでも体験記

暑い夏にはウナギを食べてスタミナをつけて乗り切りましょう！

今年の夏もやはり酷暑ですね。バテ防止のため、スタミナを付けたいところです！夏のスタミナ料理と言えば、思い浮かぶのはやはりウナギですね。最近では国産のうなぎは値段も文字どおりウナギのぼりですが、土用の丑の日にはどうしても食べたくなります。そこで今回は、ウナギに関するお話しです。先ほど書いた、土用の丑の日ですが、今年2021年の土用の丑の日は7月28日(水)でした。ちなみに土用の丑の日が2回ある年もあり、来年、2022年は7月23日(土)と8月4日(木)になります。この土用の丑の日に消費されるうなぎの消費量は、実に年間消費量の3-4割に上ります。うなぎはとても美味しい上にビタミンA,B群E,Dが豊富に含まれ、まさに夏のスタミナ料理の代表です。日本人のうなぎを食べる歴史は古く、国内の約130か所の縄文、弥生遺跡からうなぎの骨が出土しています。また、昔から土用の丑の日は(う)の付くものを食べると夏バテしないという言い伝えがありました。うどん、瓜、梅干し、などがそれにあたります。現在の土用の丑の日にうなぎを食べるようになったのは、江戸時代の知識人、平賀源内が売り上げ不振だったうなぎ屋に相談され、(本日土用の丑の日)の張り紙を店頭には貼るようアドバイスし、人気になったのが始まりとされています。その後、江戸時代のウナギの人気は相当だったようで、うなぎ屋がランキングされた番付けも出版され、1852年に出版された(江戸前大蒲焼)には220件ものうなぎ屋が掲載されており、当時の名店(明神下神田川)や(浅草 前川)は今も人気の名店として現存しています。江戸当時はすべて天然うなぎだったはずですが、現在、天然ものの割合はなんと全体の0.5%未満になっています。天然ものは生息環境や時期により、脂の量や風味が微妙に変化するため、良い状態で頂くのは、値段の含めて至難の業になります。しかし、最近の養殖うなぎの技術は優秀で、肉厚の良いふくらした食感は満足度の高いものになっています。



ホームページでスタッフブログも是非チェックしてみてくださいね(^・^)/

ライファ脇町

検索

