



錦野さんありがとう!!!

錦野さん送別会&村角さん歓迎会

R5.6.24 ホテル日航にて～



ご安全に！コロナが落ち着き、4年ぶりに姫路で浴衣まつりが開催された6月24日、平井工業でも錦野さん送別会&村角さん歓迎会が盛大に開催されました。

錦野さん、本当にお疲れさまでした！

社長の挨拶ののち、錦野さんに最も叱られた人！として西尾さんによる乾杯の発声、花束・記念品贈呈、その後は銘々和やかに楽しい時間を過ごしました。先代社長の奥様、平井OBの3名の方々にもお越し頂き、さながら同窓会のようなもあり、最後は錦野さんを花道よりお送りして閉会となりました。この日の為に出張先から駆けつけてくれた方々も、錦野さん、皆様本当にご苦勞様でした！

▼現役～ズテーブル

藤川さん、千葉日帰りだとか…恐ろしい…



▼次世代～ズ?-これからの平井について語り合ってる!?



▼重役～ズ!?-上原さんいい顔してますねえ!



▼製造～部!



親分
かわつあん&
酒井さんと



錦野さん
花道から
ひょっこり
帰還♪

いつでも帰ってきて下さい!

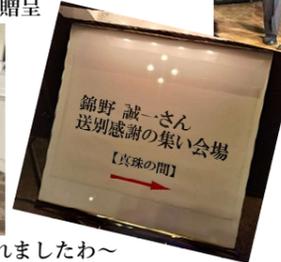
親分の挨拶、スター錦野!▼▼次期スター!?村角さん



▲先代社長奥様より花束贈呈



西:いや～ほんまよう怒られましたわ～
細:そうなんすかあ～



▲事務員一同から似顔絵のプレゼント

ドナドナ坂下さん、お帰りお待ちしております!▼



坂本:
「肉肉!わし
これいらんで。」

キョトン
な目木さん▶



HIRAI'S KITCHEN

Vol.17

～冬って書くのは、旬の夏から冬まで保存がきくからだそうす～

とうがんと梅がつおのサラダ

～かためにゆでてしゃっきり味わいます～

【材料(2人分)】とうがん150g / わかめ(もどしたもの)40g / 梅干し(甘口・大)1個/かつお節/ ポン酢(大さじ1)



【作り方】①とうがんは種とわたを取って皮をむき、5mm厚さに食べやすく切り、固めにゆでてざるに取って冷ます。わかめは食べやすい大きさに切る。②梅干しは種を取ってたたき、ポン酢と混ぜ、(1)①を和えて器に盛りつけ、かつお節をかける。

とうがんと鶏のスープ煮トマト風味

～トマトの酸味が合います～

【材料(2人分)】とうがん200g/ 鶏むね肉100g/塩少々/ こしょう少々/片栗粉少々/トマト1個/ 鶏ガラスープ2カップ/お酒大さじ1/ 薄口しょうゆ大さじ1と1/2/ごま油小さじ1

【作り方】①とうがんはわたを取って皮をむき、幅3cm、厚さ1cmくらいに切り、水から10分ほどゆでる。②鶏むね肉は皮を取り、ひと口大の

そぎ切りにし、塩、こしょうし、片栗粉を薄く全体にまぶす。
③トマトはへたを取り、くし形に切る。
④鍋に鶏ガラスープを温めて①～③を入れて、弱火で7～8分煮る。
⑤しょうゆ・酒・ごま油で味を調える。



※ちなみに……
西瓜、南瓜、北瓜というの存在しますが、「東瓜」というのは無いそうです。

編集後記

お花を贈る習慣は、戦後になってから。感謝の気持ちでいっぱいです。

特集記事に引き続き同じ話題を。最後にみんなで作った人の花道をゆっくりお辞儀をされながら進まれた姿が印象的でした。過ぎられた年月の重みと、そこから繋がっていく大勢の人たちとの絆が、一枚の絵のように描かれていました。花道と言えば歌舞伎が有名ですが、平安時代には力士が葵や夕顔の造花をつけて入場したという話によるそうです。なぜ、入場の華やかさと人に惜しまれつつ引退するときを使う「花道を飾る」という慣用語に同じ「花道」を使うのか、色々調べてみましたが見つかりませんでした。ただどちらにしても華々しい活躍は、みんなの心の中で色あせない花となるでしょう。是非、平井工業に遊びに来て下さいね。