

VOL 111

ダン吉&べっこときどき新聞



2025.1.1 辰年から蛇年へ いよいよ始まる2025年

発行元 小久保運送(有) / かたづけダンベえ 0270-32-1542



1年間ありがとう

これを書いているのが2024年12月半ば。あと少しで今年も終わりだなあなんて思いながら、このレターを書いています。2024年は皆さんにとってどんな年だったでしょうか。何といても元旦から能登半島において大きな地震があり、そして衝撃的な飛行機事故も起こって、お正月気分が吹き飛ばされたような、そんな記憶が蘇ります。今年はどうなってしまおうのか？お正月のおめでたい気分、暗雲立ち込める、そんな感じでした。

とはいえ時は進み春になり、そして暑い暑い夏が来ました。個人的には「この暑さもういいよ」そんな声を上げたいような、そんな夏だった。伊勢崎市は何年前から夏祭りの実施日を1ヶ月以上ずらしていますが、それは先見の

明があったように思います。お盆前の暑さと9月末のそれでは、全然異なりますから。それをみるにつけ思うのは、やはり先をある程度見として行動を起こすこと、時にそれはある種の「リスク」を伴うこともありますが、やはり自身がその瞬間に「やるべきだ」と思うことは、やっておいた方が良いということです。

2024年はそれを感じた年であり、本年2025年は、それをもっと進めよう、躊躇なく自身がやっておくべきと思うことは、できる限りやるべきだ。それが結果的に「幸せ」に繋がるのだと言い聞かせながら、過ごしていこうと思うのです。そんなわけで、辰年から蛇年に変わりますが、変わらぬお付き合いを何卒宜しくお願い致します。<m(__)m>

かたづけダンベえ12年目を迎えました

思えば2013年初夏。1通のfaxが流れてきたのが始まりでした。迷惑faxが毎日の様に送られてくる中で(笑)その1枚にだけなぜか「ビシッ！」と目が止まりました。もっと言えば「これだ！」と思ったのです。

そこにはこうすれば、今弊社がやりたいけどやれないことが出来る。そんなことが示唆されていたんです。早速発信主に連絡を取り、指導を仰ぎ(お金を払い)、「片づける」を一つの「仕事」として成り立つように日々努力して参りました。

おかげさまでかたづけダンベえは、毎月リピーター様ご紹介で相当数対応させて頂いています。

12年目を迎えた「かたづけダンベえ」をどうぞ宜しくお願い致します。

Advertisement for 'かたづけダンベえ' (Katazuke Danbee) featuring a QR code, contact information (0120-895-371), and a list of services like '空家のお片付け' (vacant house cleaning) and 'お引越し' (moving).



伊勢崎市富塚町のタイ料理の店「ココナッツ」さん。窓からは富塚公園が見える通り沿いの軒家レストランです。パンコクご出身の女性店主が本場の調味料やこだわりの食材を使い、場の味を再現。トムヤムクン、ガパオライス、グリーンカレー、カオマンガイなど人気の定番タイ料理から、本格タイ料理まで取り揃えています。



トムヤムクン



ご紹介「タイレストラン「ココナッツ」さんのご紹介

冷凍ものは使わず作り置きも少ない。スープも1から作り、新鮮な食材で作った味にこだわります。笑顔がチャーミングで優しい物腰ながら「できない日はださな〜い」と味には頑固です。



雰囲気のあるテラス席



ガパオライス

ひまわり

それは昼食を食べようと、久しぶりに訪れた、家族経営の食堂での出来事でした。お店に入るとテーブル席には片付いてない食器やお盆がそのまま。以前はすぐに「いらっしゃいませ〜」の掛け声とともにコップの水を持ってきて、オーダーを取って接客のお店でした。

しかし私が入ると、店奥の厨房から「いらっしゃいませ〜」の声。でも出てこない。どうしたのかな？と思つて覗くと、高年齢な女性と若い女性が2人で調理作業しています。それを「あ、以前は確か親父さんが調理してたけど、どうかな？」と思つて、手が足りないので水をかけ、ついでに厨房に声をかけ、若い男性が私の後に入ってきました。座ったまま。結局注文を取らないことに業を煮やし、無然とした態度で退店。



Restaurant information for 'ココナッツ' (Cocoonuts): 住所: 伊勢崎市富塚町269-11, 電話: 080-7964-4031, 営業時間: 11:00~22:00, 定休日: 火曜日, 出典: 「アイマップ」 www.imap.ne.jp