company newsletter

VOL 112 ダン吉＆べっこときどき新聞

2025.2.1　**冬の吾妻エリア　あちこち**　　発行元　小久保運送（有）/ かたづけダンべぇ **0270-32-1542**

年が明けたある日曜日。特に目的もなくドライブ。どこへ行こうかと決めあぐんでいたのですが、なぜか吾妻線の終点駅大前駅に行こうということになりました。お昼前に家をでて、関越道を少しだけ使って走ること約2時間。ちなみにルートはこのあたりからですと玉村IC～渋川ICを使ってあとは一般道。最近は上信道が一部ですが開通していて、以前に比べるとかなり短時間になりました。もう一つのルートは、上信越道で軽井沢ICを使うもの。両ルートの所用時間は2時間程でほぼ同じ。今回は渋川ICで下りるルートを選択してみました。

さて下車後、暫く走ると、腹が減ったということでネット検索。万座鹿沢口駅近くの「てんぐ食堂」さんに初訪問。どうもお店の一押しっぽい、鍋焼きうどんと味噌煮込みうどんのセットをチョイス。結果は大正解。次回もリピートに決定ですね。それにしても、嬬恋は美味しくて懐に優しいお店が多いです（個人的感想）

お店を出て10分程で大前駅着。もちろん無人駅。当然とっても寂しいです。が、我々以外にも動画撮影のお兄さんが1人。待合室にある時刻表は、上り（渋川高崎方面）のみ表記。全5本中、2本が新前橋行でした。誰が乗車するのだろう等と勝手に想像。何か雰囲気のある、ここ舞台に映画の1本も撮れそうな、そんな佇まいでした。

最後に訪れたのは八ッ場ダム。2019年の台風19号豪雨から我々を救った「もってるダム」。ライトアップ中の放流を見学。凄い迫力！

以上、年明け冬の吾妻エリアあちこちでした。

ご紹介「韓国の手作り料理　明洞」さんのご紹介

伊勢崎市馬見塚町の住宅街（通り沿いです）にある韓国料理のテイクアウト専門店**「明洞ミョンドン」**さん。韓国ご出身の女性店主が、店内の厨房ですべて仕込んだ手作り料理を提供しています。

お店の看板メニューは**「キンパ」**。いわゆる**韓国風海苔巻き**です。日本の海苔巻きとは全く別物ですよ。

こちらのキンパは、ご飯は少な目で、具材がたっぷり。端っこから具がはみ出してるのがまたうれしい。

一番人気の**「野菜キンパ」**には、ほうれん草・ごぼう・人参・たくあん・ハム、たまご、油揚げが巻かれていて、とにかくボリューム満点。注文をうけてから1本1本作るので常に出来立てで、ご飯は少な目で野菜いっぱい。バランスが良くヘルシーです。食べても罪悪感がなくて女性にはうれしい限り。また、見た目もキレイでお土産にも喜ばれそうですね。

店主が一から手作りの本格キムチも販売しています。辛さは控えめで、10種類以上の材料の旨味がしみこんだキムチです。また、韓国料理の魅力をぎゅっと集めたオードブルもあります。

店主さんは、韓国ご出身ですが日本語はとってもお上手。お気軽にお立寄りくださいね

「韓国手作り料理　明洞」
住所：伊勢崎市馬見塚町124-1
電話：0270-61-9293
営業時間 11:00～18:30
定休日：月曜 第1.3.5火曜

出典「アイマップ」 www.imap.ne.jp

HHP伊勢崎南から

ここのところ女性からのお問合せが多くなっています。特に積極的にＰＲはしておりませんが、ホルミシスという言葉でここにたどり着きましたという方が多いです。

一度お使い頂いて、自分に合っている、すっきりする、気持ちいい、体温が上がった、眠れる等など色んな感想を頂いています。私自身（社長）も「ちょっと疲れたな」なんていう時は、さっと一カプセル(笑)。結構リフレッシュできます。

ご興味ある方、是非一度体感しませんか？

お問い合わせは
0270-32-1542　まで

ひとこと

最近聞かなくなった、言葉。「メル友」ってありますよね。実はどんな意味だっけ？って自分でもよく思い出せない言葉。でも確実に世の中にあった言葉です。

最近私にメル友ができました。相手はどう思っているかわかりませんが、季節ごとに便りを交わすのが、私は楽しみ。

その方が住んでいる場所は、有名な豪雪地帯。先日も今年の雪はどう？とメールを送ると、写真付きで、まあ例年並みかねぇ。との返事。並みとは言え、積雪2m。関東平野の平らな場所に住んでる我々とすれば、すげ～って感じですよねぇ(笑)。

その方と知り合ったのは、ある場所を訪れた際、農作業をしてたその方に話しかけられたのがきっかけ。その際お米を渡され、今年は不作でうまくない等と言われたんですが、家に帰って食べたら十分旨かった。それがきっかけで、繋がったご縁。SNS全盛な今ですが、メル友もなかなか捨てたもんじゃないです。