



格(フランス料理)と箱根小桶園入浴・秋風そよぐ仙石原すすき野原」です。明治24年に建てられた趣のある富士屋ホテルで本格的なフランス料理に舌鼓を打ち、箱根小桶園で様々なお風呂を堪能頂けます。

## 読売新聞ご愛読感謝企画 元氣の出る日帰りバス旅行 9月10日(日)に決定!!

お待たせしました!!  
日頃、読売新聞及び元氣のモトをご愛読下さっている読者の皆様に感謝の気持ちを込めまして、元氣堂が格安&内容充実日帰り旅行を企画致しました!!  
ズバリそのタイトルは、「箱根・富士屋ホテルで味わう本格(フランス料理)と箱根小桶園入浴・秋風そよぐ仙石原すすき野原」です。明治24年に建てられた趣のある富士屋ホテルで本格的なフランス料理に舌鼓を打ち、箱根小桶園で様々なお風呂を堪能頂けます。

## 地域のホットニュース

平成18年7月  
元氣堂だより

Source of Energy  
"元氣のモト"

題字は馬込店  
佐藤 慎

第134号

(株)元氣堂

読売センター馬込  
大田区南馬込5-7-12

TEL3771-4497

読売センター山王  
大田区中央1-1-1

TEL3772-5332

毎月15日発行

この内容で¥7,980のピッキリ料金!!

AM 8:30	元氣堂馬込店出発
9:00	元氣堂山王店着・出発
10:30	大井松田・アサヒビール工場着 工場見学と試飲
11:30	仙石原すすき野原通過 一面黄金色に染まります 箱根・富士屋ホテル着 メインダイニングルーム ザ・フジヤで本格フランス料理 の昼食をお楽しみ頂きます
PM 13:30	箱根小桶園着 ユネッサン&森の湯にて 温泉に入浴して頂けます お土産もこちらでどうぞ
15:30	元氣堂馬込店着
20:30	元氣堂山王店着
21:00	元氣堂山王店着

コースの順路は多少変更になる場合があります。

す。コースの詳細は左の表をご覧ください。バスガイド付きの貸し切りバスで楽しい一日を過ごしましょう。参加ご希望の方は、元氣堂にお気軽にお電話下さい。



### MENU

サーモンのマリネ  
白ワインクリームソース  
サラダ添え

牛肉の赤ワイン煮  
ブルゴーニュ風

チョコレートケーキと  
フランボワーズの  
シャーベット

パン、コーヒー

## 地域の元氣のモト

皆様、この夏の子定はもうお決まりでしょうか? 久々に故郷へ帰られる方、友達や家族と旅行に行かれる方、日本を離れ海外へ行かれる方、一人旅でのんびりする方、仕事だよりという方。この夏の思い出作りはどちらでしょうか。

仙台出身の私(馬込店長)は、8月の夏休みを利用して毎年、故郷へ帰ります。途中でどこに寄るかはいろいろと思案中です。

私は、おいしい料理と温泉で、ゆったり、のんびりしたいです。妻はそれにエステがあればと欲張りです。小学生の息子はゲーム、プール(ウォータースライダー)と虫採りが目的らしく、夏休みの思い出にと今から楽しみで待ちきれないようです。

去年は東北自動車道を車で帰る途中にサービエリアでカブト虫をゲット! 子供が大喜びしました。怖がって触れないのに。夏休み後半には久々に、日帰りバス旅行に参加してみました。気分転換になりますし、日帰りなので手軽。自分で運転しない、値段が手頃、なによりも家族のコミュニケーションがとれて元氣になりました。すこく楽しかったことでした。

皆様の「夏休みの思い出」をお寄せ下さい。また、元氣堂企画の日帰りバス旅行に是非ご参加下さい。お待ちしております。

# 集

# 特

## 「チケットプレゼントコーナー」 当選で「行ってきました」

チケットが当選した幸運な

皆様の感想をご紹介します。

● いただいたチケットで「ブラレール博」へ行ってきました。2才半の息子は電車が大好きで、住んでいる場所柄、新幹線を毎日見えています。いつも外ではおとなしいタイプの息子なのですが、ブラレール博の会場へ入りたくさんの電車を間近に見たとたん大はしゃぎ！その姿を見た私の方も嬉しくて涙があふれそうでした！とても楽しいひとときを過ごせました。ありがとうございます！（ママ談）（南馬込 T様）

● 池袋の水族館に行ってきました。娘もアシカのショーや、魚が泳いでるー！と大さわぎして、また、行きたいです。チケットが届いた日は、すごくうれしくて、娘とよろこんでいました。（山王 K様）



● 昨年もプールの入場券をいただきましたが、家族でとても楽しく行ってることが出来ました。入場料が高値だったので、人数が多いとおさいふもピンチになります。このようなプレゼントシステムがあるととても助かります！映画やプール、夏休み

に子どものリクエストにこたえる力強い味方です！（仲池上 M様）

◎ お子さんが喜んで楽しんでいる様子で親御さんにも喜んで頂けるのは、元氣堂にとっても喜びです。喜びの3乗ですね！

● 毎月楽しみにしている

映画のチケットですが、やはり今まで頂いて一番印象に残って考えさせられた「君に読む物語」。内容がわからず見ていく内に



どんどん引き込まれ、景色のすばらしさ外国はやはり環境のよさもさる事ながら「明日の記憶」とは又別の視点で作られていてとっても良い映画を見せていただき、私の中のNo.10の中に入る位ステキな映画でした。（南馬込 O様）

● セゾン劇場「かもめ食堂」拝見。大田区出身女優、片桐はいりの演技の素晴らしさに感激!! 地味な内容だが、スローライフの生き方には私達も反省、考えさせられる大きな課題を感じた。（仲池上 N様）  
◎ 映画のチケットが当選した方からのお便りは41通ありました。映画は人気ですね。

● 主人が体調を崩して入院し、お盆に予定していた旅行が中止になってしまった年の秋、ユネッサンの招待券が当たり、きつとご褒美だよと言いながら秋晴れの日曜に出掛けました。箱根までのドライブもユネッサン

サンも日々の生活の疲れを忘れて、恋人に戻った気分でも楽しむことができました。とてもいい思い出となり、元氣堂に感謝！の1日となりました。今は、3人家族となり、子どもと一緒に楽しめるチケットに応募するこの頃です。（南馬込 K様）

● 演歌歌手のコンサートへは、いつも家事を頑張ってくれてるおばあちゃんへのプレゼント。ステキな歌声に酔いしれていつもうれしそうに帰って来て報告してくれます。「とても良かったわ」と。（山王 T様）

◎ 他にもご家族にチケットをプレゼントしている方がいらっしやいました。家族のコミュニケーションにも一役かっているかも。

● 「久米美術館のチケットをいただきたい」目黒駅のすぐ近く、小じんまりとした美術館でした。久米桂一郎の名も知らなかったが、素敵な絵の数々に改めて明治の洋画家の存在を想いました。

私だけの素敵な時間を過ごす事が出来て、嬉しく思っております。ありがとうございます。（南馬込 A様）



◎ 美術館も映画の次に人氣が集まるチケットです。元氣堂のチケットプレゼントは、今の所当選確率が高いと思いますので、今まで応募した事がない方も是非応募してみてください。

# 元気堂からのお知らせ

## 元気堂お見舞金制度

### 業界初!! 損害保険サービス

業界初の保障サービス「元気堂お見舞金制度」がスタートして5ヶ月が過ぎました。現在六六四人もの登録数に上り、業界でも地域貢献活動のあるべき方向のひとつとして注目されています。まだ登録されていない読者の皆様、この機会にご検討してみたいかがでしょうか？

なお幸いにも登録者様にも家庭内事故が発生したという情報は頂戴しておりませんが、もし起きておりましたら至急ご連絡下さい。ご不明な点やちょうどした質問でも構いません、遠慮なく問い合わせをお願いいたします。



家庭内事故が起きた場合  
元気堂からお見舞金が出ます!

#### 〈お見舞金〉

- ◇弔慰見舞金 300,000円
- ◇入院見舞金(5日以上) 10,000円
- ◇通院見舞金(5日以上) 5,000円

### 発生頻度の多い子どもの家庭内事故

#### 〈その③ 誤飲・窒息〉



タバコや乾電池は片付けて置く。ビニール袋は片付ける。

顔が沈み込む寝具は避ける。

### 馬込文士村の文士たち その4



馬込のモガさん  
うの ちよ

#### 宇野千代

小説家

(1897~1996)

解説板設置場所  
南馬込4丁目18番

大正10年、『時事新報』の懸賞短編小説に応募した処女作『脂粉の顔』が一等となり、翌年、『中央公論』の5月号にも千代の原稿が掲載されたのを機に小説家になった。その後、尾崎士郎と恋仲になり、馬込町一五七八番地の大根畑の中に小さな家を建てた。山口県生まれ。

主な作品:『色ざけ』『おはん』『二人の女』『二日露の戦』  
『開書二葉の音』など

※宇野千代の本プレゼント!

「ご希望の方は4面の応募用紙の空欄に「宇野千代本プレゼント希望」とご記入下さい。抽選で3名の方にプレゼント致します。」

### 元気くん紹介コーナー

#### 馬込店 佐藤 慎



8年の充電期間を経て、この度、イギリスのリーズ大学大学院へ留学することになりました。お客様には集金などで大変お世話になりました。学位取得を目指し、一生懸命がんばってきます。又、僕が帰国するまで(?!?)ご愛読よろしくお願ひします。

### 編集後記

読売新聞「愛読感謝企画」元気の出る日帰りバス旅行で日頃の疲れを癒し、元気をチャージ!! お気軽にご参加下さい。

## 元気レシピ

No.13

### 〈小松菜のゴマ炒め〉

#### 〈材料〉

小松菜、塩、コショウ、ゴマ、油

- ① 小松菜をザク切りにして、油で炒め、塩、コショウし、最後にゴマを振って炒める。

※ 材料の量は適当です。簡単でおいしいです。  
(仲池上 K様)