

ケアフル通信

令和2年8月 No.75



ケアフル訪問看護

リハビリステーション発行

TEL 0574-49-7570

FAX 0574-49-7571

介護保険事業所番号 2161290057

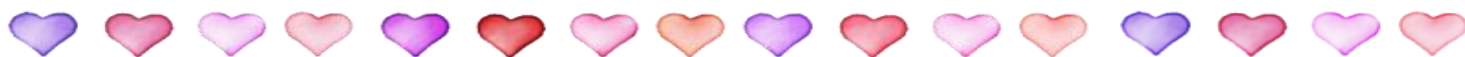
★ 新しいユニフォームになりました ★



ケアフルは8月より新ユニフォーム・新メンバーで頑張っています。

看護師4名、理学療法士5名で皆様の不安を安心にかえ、これからも

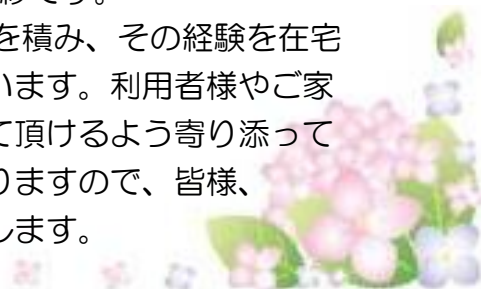
より一層、心を込めたサービスを提供し続けます。



～新しい仲間が増えました～



理学療法士の 福地 未紗です。
総合病院で5年間の経験を積み、その経験を在宅
で活かせたらと思っています。利用者様やご家
族に、元気と笑顔になって頂けるよう寄り添って
行きます。一生懸命頑張りますので、皆様、
どうぞよろしくお願い致します。



《 ご紹介です 》

利用者様 T・N 様のお店のご紹介です。

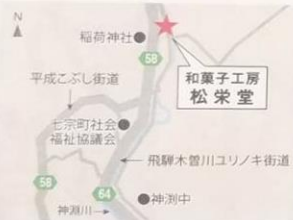
七宗町神淵にある和菓子工房「松栄堂」さん。初代の店主から2代目店主の息子さんへと受け継がれた味と技術で町の人気店に！ 季節の生菓子を素敵なデザイン・鮮やかな色合いで、見た目と食べてとで二度美味しい松栄堂さんのお菓子。七宗町に行かれた際はぜひ立ち寄ってみて下さいね！ 美味しいですよ～(*^^*)

いいとこ
みつけた。

和菓子工房 松栄堂



県道58号沿いに建つ「松栄堂」



住所 / 加茂郡七宗町神淵12522
電話 / 0574-46-1073
営業 / 午前8時～午後5時
休日 / 毎週火曜日と最終週の水曜日。
火曜日が祝祭日の場合は翌水曜休み



タイの木彫り型に押し込めて作る

縁起物

「鯛の落雁」が名物



店主の中島和志さん

関市から下呂市金山町に続く県道58号、通称「平成こぶし街道」沿いの峠道

季節の生菓子や「鯛の落雁」が名物

「ひとつひとつ手作業で作るので手間ひまがかかる上、今では木型を彫れる職

法でつくる干菓子だ。江戸時代後期から作られ、高齢者には年中行事や縁起を

かっく結婚式などの引き出し物としてもなじみの伝統菓子でもある。

押し込めて成形、蒸気をあててから一晩寝かせて乾燥

させるとい昔ながらの製法でつくる干菓子だ。江戸

時代後期から作られ、高齢者には年中行事や縁起を

かっく結婚式などの引き出し物としてもなじみの伝統菓子でもある。

押し込めて成形、蒸気をあててから一晩寝かせて乾燥

させるとい昔ながらの製法でつくる干菓子だ。江戸

時代後期から作られ、高齢者には年中行事や縁起を

かっく結婚式などの引き出し物としてもなじみの伝統菓子でもある。

人もほとんどいなくなり、うちでも古い木型を大事に使っています。懐かしいと買いに來てくれる人が多いが、作れる数に限りがある。売切れてしまうこともある。と同店2代目店主の中島和志さん。取材中も年配の男性が娘の結婚式で配った好評で今度は家族に食べさせたいと買い求めていた。

同店の創業は約60年前。以来「鯛の落雁」は定番商品だ。常時店頭には並ぶのは、普通サイズ（約30センチ）の鯛。中にあんが入り、ずっしりと重い。日持ちは1週間ほど。店内には先代で父親の龍雄さんが彫った巨大な木型も飾られている。6年前、この木型で普通サイズの鯛、170四分だという鯛の落雁を作ったお披露目をしたこともある。普通サイズの鯛は1匹税込み1200円。半分サイズはもある。

店内には色とりどりの美しい季節の生菓子が十数種類並ぶほか、焼き菓子も。地元特産の松茸をかたどったかわいらしい焼き菓子「かぶちまつたけ」も有名だ。季節ごとに生菓子の半数を入れ替え、これからは水まんじゅうやピワ、青梅など彩り豊かな初夏の菓子が登場する。生菓子は1個86円からとリーズナブルだ。神淵の特産物や茶道具、お茶の販売も行っている。

いいとこ
みつけた。

5/12 から始めたインスタですが、皆様のお陰で気付いたらフォローが1000人を超えていました。まだまだ初心者ですが、これからも色々アップさせて頂きますので、どうぞ宜しくお願い致します。



75 投稿 1,067 フォロワー 1,071 フォロー中

ケアフル訪問看護リハビリステーション
Instagram始めました!
365日24時間対応させていただきます。お気軽にお問い合わせください。
岐阜県美濃加茂市川合町2-7-21
care-ful.jp/company



CAREFUL0501



ケアフル
訪問看護リハビリステーション

☆お気軽にお問合せください☆

TEL 0574-49-7570
FAX 0574-49-7571

岐阜県美濃加茂市川合町2丁目7-21