



どうも、こんにちは！  
色気を出した男になるために  
5, 6年ぶりに髪型を変えたの  
に「老けたね」、「気づかなかった」、  
「何だその変な髪型は！」  
などと言われ、現在後悔進行中  
の中里 祐一です。

11月になりました！もう冬が真近ですね。年越しの準備もそろそろ気になってきてしまいます。気温がグッと下がってきていますので、皆様、体調を崩さないように気をつけてください！

## THE 中里3兄弟 集合！


先日、中里3兄弟が集合しました！私は男3兄弟の長男なのですが、次男坊が海外から一時帰国するという事で久しぶりに再会することに。実家にいた頃は兄弟喧嘩ばかりで、よく2人の弟を苛めたり、「本当に生意気な弟で嫌になるよ！」と言って、会話も少なくなっていた状態だったのです。しかし、親元を離れ、それぞれの道を進むようになってからは、何というのか・・・お互いの事が気になるというか、心配になったりで連絡を取るようになってきて、先日の集まりでは「俺たち兄弟で本当に良かったよ、親に感謝の気持ちで一杯やね」と感動的な会話も・・・涙。それぞれやりたい事をやって、しっかり親孝行しようと誓いあった再会となりました！写真は弊社社長の自宅で集まった時の写真です。昔から兄弟3人ともお世話になっていて、アットホームな雰囲気になるんです！



ちなみに写真の女性は社長の奥さんではありません！本部のスタッフですよ(笑)

## スタッフからのご提案料理！

今回、お料理を担当しています弊社スタッフ考案のオリジナル料理をご紹介します。担当していますお客様から大変好評で「もう一度作ってください」とリクエストを頂いた一品です。私も食べたのですが本当に美味しく、つい作り方を聞いてしまいました。

料理名は「秋刀魚の梅シソ焼き」です。  
作り方はいたって簡単、秋刀魚を三枚に卸して身の間に梅とシソを挟んで焼くだけです！とてもサッパリしていていくつでも食べれてしまいそうな気がしてします。調理する際に注意する事は、梅は柔らかく甘いものを使う事、そして焼くときは魚焼きグリルにアルミホイルを敷いて焼くこと、それだけです。是非、皆様試してみてください！！絶品です。

## 窓拭き出動隊！

年末に向けて、「普段手をつけていない窓拭き掃除をどうしようかな」とお考えの皆様、弊社の男性スタッフがお伺いしまして窓拭きを致します。窓の大きさ・枚数によって料金など違ってきますので、まずは気軽にお問い合わせください。お待ちしております！

## 決戦は日曜日・・・



ついに・・・ついに・・・来てしまいました！  
11月16日の湘南国際マラソンに出走します。体力強化を目的に参加を決め、地道にトレーニングを積んできましたが、最後まで走りきる事が出来るのか日に日に不安になって来ています。初挑戦なのでまずは気持ち良く走って、42.195キロを走破したいと思っています。  
来月号では良いお知らせが出来ればいなと！