



やまちゃん通信 ~第42号~ 2019年3月

この「やまちゃん通信」は、私と何かのご縁があったかたにのみ、差し上げている通信誌です。

初めての経験でした・・・!

こんにちは!いつも大変お世話になっております。山翠園代表の山本昌利です。やまちゃん通信第42号をお送りいたします。今年は暖冬で全く雪が降らないというのは生まれて初めての経験でした。(15cm位の年はあったと記憶していますが...)そのおかげでお客様の大切なお庭やエクステリアに雪害の被害も無く、嬉しい年でした。ただ寒さが緩かった為、病虫害の大発生や夏季の水不足が心配です。何も災害が起こらないことを願うばかりです。病虫害に対しては早めの対策が必要と思いますので「あれ?」と思われるなら早めにご連絡お願い致します。



第5位を受賞しました

今年も様々な賞をいただくことが出来ました。そのなかでも下半期の販売コンテストでは関西地域で5番目という成績を頂く事ができました。また昨年「Japan Brando Collection(日本の一流店大図鑑2018京都版)」に弊社が掲載されましたが2019年度版にも掲載して頂く事となりました(5月15日発売定)。同時に全国版にも掲載して頂きます。これもひとえに弊社を選んで頂きましたお客様のおかげであり感謝の念で一杯です。掲載内容に恥じぬよう精進していきたいと思っております。近年のお庭工事の全てにおいて著しい変化が起きてきました。樹木は綺麗な樹形から ひよろひよろとした自然樹形の山取品に。芝生は天然からリアル人工芝に変わり「5th ROOM」と言われる家と庭をつなぐ空間や家庭用プール・屋外用高級ガーデンファニチャー設置など様々に変化しています。弊社でもリアル人工芝を選ばれるお客様はかなり増えています。今後は、昼間も夜も楽しめるリゾートガーデンに進んでいくと言われております。私もその極意をしっかりと勉強し展示場にも反映しお客様に体験・体感等、満足して頂けるよう精進してまいりたいと思

ております。もうすぐ新しい時代(元号)へと変わります。平和で災害の無い新しい時代【令和】になることを願っています。



JapanBrandCollection2018

やまちゃんおすすめのコーナー

「源与門」さんです

今回ご紹介させていただくのは、福井県の三方にある

うなぎの専門店「源与門」さんです。



このお店は注文を受けてから焼かれているので時間はかかりますが、焼き立てなので皮はサクッと香ばしく身はふっくらしていてとても美味しかったです。創業以来継ぎ足されている秘伝のタレも甘辛く美味しかったです

真蒸し重は焼いた鰻をご飯で挟み蒸したもので、かなりふわふわで鰻重とは違った美味しさでどちらも大変美味しかったです。源与門は天然の三方の鰻が入荷される時もあるそうです。



源与門

電話/0770-45-0035 住所/福井県三方上中郡若狭町三方 52-6

営業時間/月~土 11:00~14:00(日曜日 11:~15:00) 定休日/不定休

発行者コラム

最後までお読みいただき、有難うございます!災害の多かった平成が終わり「令和」の時代が始まります。「令和」第1回目の**春の感謝祭を5月26日(日)に開催いたします。**

多くの皆様のご来場をお待ちしております。

山本昌利



やまちゃん通信ご不要の方は、お手数ですがお名前を書いてそのままFAXして頂くか、お電話にてお申し付けください。

【発行者プロフィール】

「ゆとり」と「やすらぎ」のガーデンづくりでNo.1を目指す社長
山本 昌利(やまもと まさとし)

生年月日:昭和33年3月24日生まれ 出身地:京丹后市大宮町

趣味:国内で食べ物がおいしいところへの旅行(主に熊本、長野)

家族構成:母、妻、娘3人 好きな食べ物:地鶏、魚、たまご焼き

【発行元】

「ゆとり」と「やすらぎ」のガーデンづくりでNo.1を目指します!(株)山翠園

〒629-2502 京都府京丹后市大宮町河辺3715-1

TEL:0772-68-0707(8:00~17:00) FAX:0772-68-0821



山本 昌利