

# 楽しさは 美味しさの調味料

# mil·meal

ミールミール

## 2013年新春号

発行責任者 ミールケア編集室  
発行所 株式会社ミールケア  
〒380-0921 長野県長野市栗田8番地1  
TEL.026-269-8800 FAX.026-269-8813  
<http://www.mealcare.co.jp>  
<http://www.mealma-ma.com>  
連絡先 フリーダイヤル0120-088-348  
E-mail : [info@mealcare.co.jp](mailto:info@mealcare.co.jp)

- 1 **みるま〜まが12月1日(土)、  
新しく生まれかわりました。**  
家族が揃いテーブルを囲んで家庭料理を楽しむ…、  
そんなあったかイメージの「おひさま」ビュッフェレストラン。
- 3 **郷土食のふるさとを訪ねて**  
長野市西山地区(中条)・長野市戸隠
- 5 **みるま〜ま  
リニューアルまで、1か月。  
改めて確かめる「おもてなし」の心得。**
- 7 **ミールケアNEWS**  
2012.9~12
- 9 **いまだかつてなかった、  
ユニークな食育の絵本つくりました。  
「こんもり 森のまほうのレストラン」**
- 10 **「ミールケアの掲げるべき旗とは」  
未来の日本のために  
「食と心の故郷」を育む存在でありたい。**  
株式会社ミールケア 代表取締役社長関幸博
- 11 **第3回すく祭り**



# みるま〜マが12月1日(土)、新しく生まれ変わりました。

家族が揃いテーブルを囲んで家庭料理を楽しむ…、そんなあったかイメージの「おひさま」ビュッフェレストラン。



**OUR POLICY**  
 We help you create the proper taste of mother's home cooking.  
 私たちは、正しいおふくろの味を創るお手伝いをします。  
 We help children develop a refined sense of taste.  
 私たちは、正しい子供の舌を創るお手伝いをします。  
 We help to promote a happy atmosphere filled with fathers' smiles.  
 私たちは、父のほほ笑みを創るお手伝いをします。

「自然食ビュッフェレストランみるま〜マ」としてオープンしたのが今から8年前。当時は自然食というイメージがなかなか浸透せず、何年かは苦戦の連続でした。そして、スタッフの教育、料理の充実など、たくさん課題に挑戦し、おかげさまでここ数年、3,000名にもおよぶ会員様にも恵まれ、たくさんのお客さまにご利用いただけるお店となりました。しかし、いつまでも自然食だからいいとばかりいつていられません。自然食はもうあたりまえ。もともと日本人の「食」を考える、新しい時代に合った「みるま〜マブランド」を創っていかねばなりません。

そして、「おひさまビュッフェレストラン」として、リニューアルいたしました。間仕切りを外してゆったりさせ、ビュッフェ台を店舗の真ん中に配置し、ピザオーブンを備えたピッツァエ台の中では、スタッフがお客様のご要望にお応えできるシステムにいたしました。

コンセプトは、家族が揃いテーブルを囲んであったかい料理を楽しむ。私たちは季節で味わう食季節で郷土料理を提供いたします。味へのこだわりはもちろんのこと、自然がもともと持つリズムになるよう、二十四節気をベースにした、細やかな季節感あふれるお料理でもてないたします。





上記のメニューは、みーるま〜マ2013年1月の郷土食コーナー「戸隠特集」でお出ししております。

## 長野市 西山(中条)

長野市の西側の山間地、中条村は、七二  
 会や小田切、信更、小川村、信州新町な  
 ど、この地域一帯を「西山地区」と昔から  
 呼ばれています。  
 犀川と土尻川沿いの急斜面に広がる畑  
 作地帯で、比較的雪が少ないこともあ  
 って麦や豆の栽培にむいており、昭和の  
 はじめまで大麦や小麦が日常の主食と  
 して重要な役割を果たしていました。

特にめん類は、一日一度は出されるほ  
 どの基本食で、そうめん、うどん、おぶ  
 つこなど、めんのお太さや幅を巧みにつく  
 り分け、食事に変化をつけていました。  
 粉もの料理の中でも、おやきは西山を  
 代表する味として有名。  
 信州を代表する食である粉もの文化  
 は、西山の気候風土のもと、いっそう豊  
 かに育まれてきました。



上記のメニューは、みーるま〜マ2012年12月の郷土食コーナー「西山特集」でお出しいたしました。

## 郷土食のふるさとを訪ねて

郷土料理は、その土地ならではの伝統料理をいいます。地理的条件の中で採れた食材が使われ、  
 独特の味つけや調理法で作られた料理のことで、長い歳月をかけて伝えられてきた地域の食文化です。  
 みーるま〜マでは、地産地消の健康食として考え、この地域の誇り「郷土食」をお客さまに提供することで  
 食文化の継承に役立つのではないかと考えました。  
 そして私たちは、地域のおばあちゃんたちと一緒に料理をつくりはじめました。

## 長野市 戸隠

戸隠といえば、昔から蕎麦づくりで有名  
 なところ。蕎麦はもとも肥沃な土地、  
 温暖な気候での栽培にはむかず、寒冷  
 な気候でやせた土地の方が生育がいい  
 と言われています。また、霧におおわ  
 れていることが多いこの地で育ったそば  
 は、「霧下そば」と呼ばれ、歴史は古く、  
 平安時代の戸隠で修行した山伏たち

は、山中での修行中にそばを所持し、  
 その実をつぶし水で搗いて食べたり、練  
 った物に梅干を刷り込んで丸薬のよう  
 なものを作って携行したといわれており  
 ます。当時の蕎麦は、蕎麦切りではな  
 く「そばがき」「そば餅」のようにして食  
 べられたようですが、現在でも戸隠の  
 食文化の中で保存されています。

# みーるマーマ・リニューアルまで、一カ月。 改めて確かめる「おもてなし」の心得。

みーるマーマのリニューアルまでの1カ月間、  
「社内木鶏会」によって、スタッフ同士の仕事観、人生観を共有できたように思います。



みーるマーマは、開店から8年目を迎え、その長年の疲れを癒すために改修工事に入ることになりました。そして12月1日のリニューアルオープンまでちょうど1カ月。その間、私たちマーマのスタッフは、今まで以上に「おもてなし」の心の大切さを、リニューアルまでに再確認しなければいけません。

そこで、致知出版社の月刊誌「致知」を使った勉強会「みーるマーマだけの社内木鶏会」に参加することになりました。研修のテキストとなるのは、「致知」という1冊の本。この本に掲載されている記事や、先ずは大きな声で朗読することから始まり、そして題材についてスタッフみんなが感想を持ち寄って、お互いに感じた事を真剣に語り合うことで、大事なものは「美点凝視」をして、人の話を批判せず褒めることなのです。これを続けることで、メンバー同士がお互いの素晴らしさに気づき、認め合い、尊敬するという雰囲気にならなくなってきました。実際に語り合うとい

**みーるマーマのオープン前日、  
高野登先生をお迎えして、「おもてなしの心」とは、  
サービスとは何かを、教えていただきました。**  
**おもてなしとは**

みなさんは、おもてなしという意味をご存知ですか？  
聖徳太子の憲法第17条「輪をもつてなす」「もてなす」が原点ではないかと言われています。  
ミールケアさんにとってのおもてなしは、「感謝」のように感じます。人に、仕事に、出会いに感謝し、また、縁ある人の人生に寄与することのように感じています。  
その人とは、お客さまです。感謝を表現するところが、みーるマーマ、または事業所になると思います。サービスとは何か？と考えるとき、それは軸にあるもの、根っこにあるものです。それをみんなが共有している安心感が自信になる。自分ひとりだけでやっているわけではない、太い根っこがあるから、働けるのではないのでしょうか。

この根っこがゆらいでいたり、思いが共有できていなかったら、上に咲く花はあちこちに向いてしまいます。  
その根っこというのは、「理念、経営理念」のことです。  
根っこをどこまで大きくする事ができるのか？それが、輝く組織作りかと思えます。

## 言葉を変えてみる。

いい言葉を意識して使っていく、リッツカールトンでは、この事を大切に考え仕事をしています。人を認める、人を信頼する、言葉ひとつで組織も仕事の仕方が変わってしまいます。  
例えば、「人を使う」という言葉について考えてみましょう。  
私たちは誰しも、気持ちの中で、使われることに拒否するもので

うことが少ない私たちは、目の前の仲間と本音で自身の仕事観、人生観を話していると、とても嬉しくやさしい気持ちになりました。そんなある日、11月号の特集に高野登先生（元リッツカールトン日本支社長）と齋藤泉さん（日本レストランエンタプライズアドバイザー）との対談が掲載されていました。その素晴らしいお話に感銘し、みんながそれぞれに感想を書いています。そんなことから、高野先生のお話を直接お聞きしたいと思うようになり、私たちの木鶏会で講演していただきたいとお願いたしましたところ、快く請けていただきました。講演日は、ちょうどマーマオープン前日。気持ちを引き締めるには、最高の日となりました。



す。これを「人を活かす」と言葉を変えてみたらどうでしょう。言われたスタッフは、この仕事の中で、どのように自分が役に立とうか思うようになってきます。  
言葉ひとつで、その人の能力をきちんと引き出して、伸ばしてあげることができるようになります。  
今、みなさんが行っている木鶏会でも、皆さんが言葉を通じて意識を変えようと努力されていますね。その時に大切なのは、リーダーが育っていることです。リーダーが毎日毎日かける言葉、感謝の気持ちがないと、組織はいつまでたっても育ちません。  
部下はリーダーの背中を見て育つものです。たったひとつの言葉を変えるだけで、自分の気持ちも心も変えることができるのです。

**最後に**  
高野先生の体験に基づくお話。とても勉強になりました。私たちもお客さまにもっと喜んでもらいたくするための努力を続けて行きたいと思えます。



## 木鶏会を通して、 学んだこと



平成24年11月26日  
みーるマーマ・厨房スタッフ  
波井芳子

みーるマーマのリニューアルに向けて、動き出してからひと月近くになります。初めは「どう過ごせばいいのだろうか」と不安だらけでした。

その間は、ぐらばあていで、マーマスタッフのオープンに向けての研修、ぬいぐるみの作成などが行われました。そして、みーるマーマの木鶏会を通し、みんなと言葉を交わしていると、それぞれの人の良い点ばかりが見えてきました。そして、11月18日（日）マーマの駐車場で、一日だけのイベント「マーマ祭り」屋台ビュッフェが開催されました。久しぶりの私たち

の活躍の場です。いつもは、忙しさでフラフラだったのに、大盛況だったせいなのか、この日ばかりは、すごく楽しく感じました。私は、本当にこの店と、この仲間たちが好きなんだと、改めて感じました。  
その時から、研修に取り組み気持ちが一変しました。  
どうなるんだらうじゃない、「どうしたいのか」「どうするのか」、自分たちで考え、行動しなければ！でも、そんな思いとは裏腹に、作業は進まず、迷い、ダメ出しの嵐。体の疲れもピークに達していました。

そんな時、社長の講話を聞くことができました。  
社長は私たちの今を理解され、頑張りを見ていてくれたんだと。感じた時、涙が溢れてきました。負けられない、一歩ずつでも前に進まなければ...  
そして今日、研修は終わろうとしています。

明日から私たちのお店「みーるマーマ」で、お客さまをお迎える準備に入ります。  
背筋を伸ばして、あったか笑顔でお客さまをお迎えし、「もっともっとお客さまに喜んでいただきますよう！」その先の笑顔いっぱいのお店を見るために努力し続けます。今回、たくさんの気づきを学ばせていただく場を与えていただき、ありがとうございます。  
12月1日のオープンが待ち遠しいです。



たかの・のぼる  
昭和28年長野県生まれ。プリンス・ホテルスクール（現・日本ホテルスクール）卒業後、渡米。プラザホテル、フェアモントホテルなどに勤務した後、平成6年にザ・リッツカールトン・ホテルの日本支社長に。9年に大坂、19年には東京のリッツカールトンの開業に携わる。21年退職。現在は故郷の長野で「善光寺寺子屋百年塾」を開催、人材育成に力を注いでいる。著書は多数。最新刊に「リッツカールトンと日本人の流儀」（ポプラ社）がある。

## 10月21日(日) 長野ごみゼロ運動に参加

長野市の「ゴミゼロ運動」に、ミールケアは長野西ロータリーと共に参加して参りました。

商工会議所や市役所が主催するこの活動は、市内のゴミを拾い集め、きれいな長野市を目指そう!という主旨で行われています。

ミールケアのスタッフやそのご家族はじめ、長野県短期大学の学生にも参加していただき、とてもきれいな自慢できる街になりました。いつもこうであればいいのにと、改めて思いました。



## 11月3日(土) 秋の幼稚園祭が開催されました

11月3日(土・文化の日)に、長野市にある若草幼稚園様では展示会「ニコニコ祭り」、円福幼稚園様では幼稚園祭が行われました!

若草幼稚園様では、ポップコーンや綿あめ、フランクフルトや焼きそばなどの屋台食や、手作りのシフォンケーキを提供しました。開場前から行列ができており、約600名の園児と保護者の方々が賑わいました。

また、円福幼稚園様では、ミールケアで用意していた1200食の焼きそばが完売するという盛況ぶり。こちらの園では屋台食の他に、閉会式での出し物で私たちが「よさこいソーラン節」を踊りました。人気のみーるのキャラクター、ナッス・トマッピ・ダイゴたちもいっしょに踊りに加わると、子供たちも立ち上がり、一緒に「どっこいしょ、どっこいしょ」のかけ声とともに踊ってくれ、会場のみんながひとつになりました。

そして最後にびっくりサプライズが!なんと、子供たちから「いつもありがとう」の気持ちもちがもった2013年カレンダーのプレゼントがありました。もう涙なくしては語れません。こちらこそ、いつもありがとうございます。

一段と絆が深まった秋の幼稚園祭でした。



## 12月1日(土) おひさまビュッフェレストラン「みーるマ〜マ」が リニューアルオープンいたしました。

「おひさまビュッフェレストラン・みーるマ〜マ」がオープンいたしました。ビュッフェテーブルをホールの真ん中に配置することにより今まで以上に広く明るいお店になりました。そして昔懐かしい郷土料理をはじめ、安心・安全な素材にこだわった体に優しいお食事をご用意して皆様をお待ちしております。また、マ〜マ自慢の「だし」や香り豊かな「お茶」。素材にこだわったオリジナル商品を、試飲・試食いただけるカウンターサロンを新設いたしました。コーディネーターにより、身体にやさしいマ〜マの味をお楽しみいただけます。お気軽にお立ち寄りください。



## 12月21日(金)・22日(土) みーるマ〜マのスタッフによる、手作りクリスマス・コンサート

マ〜マのホールスタッフで結成したベジタブル合奏団。ピアノ、メロディオン、ソプラノコーダーなどの楽器を特技とします(?!)。今回はクリスマス・ミニコンサートということで、まずは曲選びから。楽譜を切り貼りし編曲し、その後は音取り。みんな忙しく練習時間は朝しかないという状況の中、一人、二人と体調不良で欠けていたり、全員が揃わなかったこともありました。前日ラスト勤務のスタッフも、毎朝練習に参加してくれたおかげで、ステージは大成功でした。目標に向かって、心がひとつになっていたからこそできたのだと、終わってからのみんなの涙がそれを物語っていました。

30分間の短いステージではありましたが、お客さまも一緒に楽しんでいただいている様子を見て、心からやってよかったなと思いました。



## 9月5日(水) みーる劇団、川田保育園にて食育公演

平成12年4月から受託開始させていただいている長野市の川田保育園様で、みーる劇団の公演を行いました。約70名ほどの園児たちの真剣な眼差し、そして初めて見るキャラクターたちに大喜び。とても素直に見てくれている姿が印象的でした。



## 9月16日(日) みーる劇団長野若里公演

600席がすべて埋まるくらいの本当に多くの人たちにご来場いただきました。長野県短期大学ウインドオーケストラの演奏、さんまの食育、みーるマ〜マのキャラクターショーなど「食育」への私たちの思いが表現でき、伝えられたと思います。これからも全国を回り「食の大切さ」を伝えていきます。



## 10月3日(水) みーるマ〜マのだし、販売開始

自信作!「植物性・みーるマ〜マのだし」が完成、マ〜マの店頭に並びました。厳選した天然素材を使い、植物性にこだわった「だしパック」。煮出すだけで簡単に美味しいだしが取れます。また、うま味調味料や保存料など一切使っていませんので、お子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。マ〜マのお味噌汁などにもこのだしが使われていますので、ぜひ、お店で味わってみてください。



## 10月11日(木) 秋は食育盛りだくさん!サンマ編

この季節、ミールケアでは受託先の園で今が旬の「サンマの食育」を行っています。今年は、10月11日の聖徳保育園様をはじめに、朝陽学園幼稚園様、つましな保育園様の各園で行いたしました。

実際にサンマの匂いを嗅いだり、手でその感触を確かめたり…、そしてサンマを焼きます。煙とサンマの焼ける臭いと音を体感したらいよいよ給食の時間。ここでは上手なサンマの食べ方のお話を聞き、実際にやってもらいます。上手に骨が取れると子供たちは大喜びで私たちにを見せてくれました。



## 10月12日(金) 秋も食育盛りだくさん!サツマイモ収穫編

ぐらばあていのみーる農園で、川田保育園様の園児たちがサツマイモの収穫体験を行いました。

大きいサツマイモを取るために、お友だちと協力したり、頑張って踏ん張ったり…苦勞して収穫したサツマイモを手に、みんなニコニコ。とても嬉しそうでした。収穫のあとは、ふかしてみんなで食べることに。子供たちはアツアツのサツマイモを食べ「あま〜い」「美味しい」と、大好評でした。



## 10月25日(木) みーる劇団、埼玉県の川越にて公演を行いました。

埼玉県のスズク保育園様、きたはら幼稚園様で劇団公演を行いました。こちらは姉妹園で、今年の4月から受託をさせていただいています。子供たちはみんな元気いっぱい!好奇心旺盛で役者(ミールケアスタッフ)の声かけにも元気がリアクションをたくさん返してくれ、私たちも楽しく演じることができました。公演終了後、子供たちはクラスへ帰っても、劇の内容を理解できた様子で、食事への意識が高まったそうです。ナスが嫌いな女の子が、帰り際に「ナスが来てたから、今日のナスのお味噌汁、頑張って食べるよ!」と嬉しい言葉をかけてくれたとのことのお話も、後日お聞きしました。

長野と埼玉、少し遠い距離ですが、みーる劇団の食育劇を通して食の大切さを子供たちに伝えることができ、本当に嬉しく思いました。



いまだかつてなかった、ユニークな食育の絵本つくりました。

# 「こんもり森のまほうのレストラン」

私たちは、病院様から各種福祉施設様、幼稚園や保育園様そしてレストランで、毎月、毎週、毎日、食事とおして、いつも何らかのメッセージをご利用者様にお届けしています。

「好き嫌いはないかな、お体の調子はいかがかな、元気になる食事はどんなのがいいかな」…などと、お客様に喜んでいただくために色んな趣向を凝らしています。



みるみるママのお店も、トマッピやナッスたちの着ぐるみも、みるる農園の畑も、道化師のクラウンも、みるる劇団の野菜屋の演劇も、社歌も、みるるの企画から生まれたものです。特に、食育やイベントをやっている中で、その場その場で終えてしまうものではなく、「次世代にも残せるもの



あったらいいなあ」と考えた結論がこの「絵本」でした。

子ども時代に、その子が、絵本のなかに楽しみをみいだすかどうかで、生涯、本好きになるかどうか決まる(「ドロシー・ホワイト」とさえ言われています。「絵本」は、人間の長い読書生活のなかで初めて出会う本で、何十年も、何百年経っても残るのが「絵本」のいいところだと思います。

子どもから高齢者まで、誰が読んでも感動するこの「絵本」のモデルは、みるるママにしようと、満場一致で決まりました。そして、いまだかつてなかった、ユニークな食育の絵本にして、全国の子ど



のびやかに絵本を眺め、ページをめくり、母親の読む声に耳を傾け、笑い、驚き、あるいは考える楽しさでこの本を

読んでいただけただけなら嬉しいなあ…と思うのです。1月17日に発売されます。ぜひ、お読みください。

関 幸博



もや先生、お母さんたちに届けようと取り掛かったのです。内容は、みるるママでの実際のお話や、メニュー、タシ、レシピ、畑、素材などすべて、本当のお話です。絵本で読み聞かせ、学ば、食育絵本はいまだかつてなかったことです。自分たちが今日までやってきたことをそのまま、絵本にしましたので自信を持って皆さまにお勧めすることができます。



## 「ミールケアの掲げるべき旗とは」 未来の日本のために 「食と心の故郷」を育む存在でありたい。

株式会社ミールケア 代表取締役 関 幸博

日本人は、情緒豊かで、穏やかで、優しく、清らかな心を持っている。「わび」「さび」の世界は日本人が誇りあげた素晴らしい美意識である…。という趣旨の指摘をしたのは、かつて駐日アメリカ大使を務めたエドウィン・O・ライシャワーさんと聞きます。私たち日本人の美しい心は、外国人の目にも賞賛すべきものとして映っていました。そんな日本人の心を育んできたものは、日本美意識のひとつの「わび」「さび」の心ではないかと思うのです。

●そして、日本には世界に誇れる独自の食文化があります。そんな民族の知恵である素晴らしい日本の食文化を通して、失われつつある「日本人らしさ」というものを、このミールケアの食を通してあらためて考えたいのです。

●「食の故郷」とは、「未来の日本」の3つです。  
「未来の日本」とは、次代の核になる子どもたちに食を通じて関わり、その子どもたちに確かなバトンを受け渡すことと考えます。食の提供だけでなく、食を通じて、正しい価値観、素材や生産者に対する感謝の心、自然への畏敬の念を育み、人間性を高められるように関わり続けていきます。

●「食の故郷」とは、四季の移ろいは豊かな自然を育み、日本独自の文

化を創ってきました。その中心には食が存在し、その食を通じて、季節や人との繋がりも築いてきました。しかし、今は季節感が失われ、文化も失われつつあります。ミールケアは、食の故郷として、四季の移ろいや歳時記、所作や儀礼など、大切なものを守り伝え続けていきます。



●「心の故郷」とは、人が、家族や大切な人との思い出を紡ぐ場所が心の故郷と言えます。故郷とは、いつでも温かく出迎えてくれる存在であり、見守ってくれる存在であり、いつでも応援してくれる存在です。ミールケアは、心の故郷として、原風景を守り、伝え続けていきます。家族との集いや語り、愛らしい人との和やかな時間をお手伝いさせていただきます。

●そして、正しい故郷の姿を創ることこそが、ミールケアグループ全体の使命と考えます。そのために、みんなの熱き想いとして「ミールケアグループの「私たちのポリシー」として掲げてまいります。

### OUR POLICY

#### 1. 私たちは、正しいおふくろの味を創るお手伝いをします。

We help you create the proper taste of mother's home cooking.

私たちが考える正しいおふくろの味とは、母親の「美味しいものづくり、家族や友人に喜んでほしい」と想う心が正しいおふくろの味の原点と考えます。その心があるからこそ、母親は美味しい食材、旬の食材を探し、手間を惜しまずに調理をします。朝早く聞こえるまな板と包丁の音、味噌汁の香り。そんな母親の姿が食事とあいまって、初めて正しいお袋の味へと昇華すると考えます。

#### 2. 私たちは、正しい子どもの舌を創るお手伝いをします。

We help children develop a refined sense of taste.

私たちの考える正しい子どもの舌とは、化学調味料に汚染された舌ではなく、甘いものを甘い、しょっぱいものをしょっぱい、そして、四季の恵みを楽しむ旬の美味しさ、つまりは本当に美味しいものを美味しいと言える舌を創ることで、また、そのような正しい味覚や識別能はもちろんのこと、母親が手間を惜しまず調理してくれた心を持つこと。そのことこそが、正しい舌を創るのだと思います。

#### 3. 私たちは、父のほほ笑みを創るお手伝いをします。

We help to promote a happy atmosphere filled with fathers' smiles.

私たちの考える正しい父のほほ笑みとは、父権を家庭に取り戻すことです。家族と食事する時間もとることができない、子どもとのコミュニケーションが少ないといったことに起因し、父親の家庭内での存在感、父親への尊敬心が薄れていると言われています。そのことにより、今の日本はどうなったのかと考えますと、若年層に見られる残忍な犯罪や自殺率の高さに代表されるように、教育のあり方を考えさせられる事件が多発しています。今こそ、教育の根幹である家庭教育を見直すときであり、そのためには父権を取り戻すことが最重要と考えます。



ここはレストラン、ゴージャス。めずらしいものをつかった、ぜいたくな、リョウリを、だす、おみせしす。でも、おきゃくさんが、すくなくて、コックのこんきは、ひま、で、たまりません。あるに、こんもり、もり、にあるという、まほうの、れすとらん、の、うわさをききました。「まほうで、おきゃくを、だますなんて、けしからん！」



# 第3回 ずく祭り

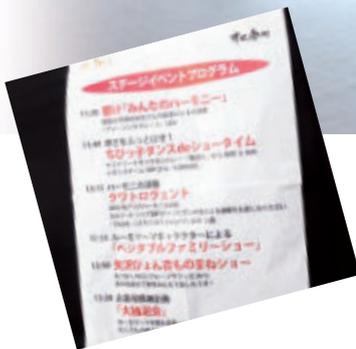
## みーるママの駐車場で「第3回ずく祭り開催」…ところが。

みーるママの駐車場で開催する恒例の第3回「ずく祭り」。例年は収穫祭としてのイベントでしたが、今年はみーるママが改装中ということもあり、屋台でビュッフェを楽しんでいただこうと考え、ラーメン、焼きそば、焼き鳥、たい焼き、そば・うどんなどなど、約30種類の屋台メニューを用意して「500円で食べ放題!」+「ステージイベント」と題して、お客さま感謝祭を開催いたしました。ところが、開店してまもなく、予想をはるかに超えて約1,200名のお客さまが集中してしまいました。その結果、道路の渋滞を招き、近隣の方々へのご迷惑や、駐車場が満車で入場制限せざるをえない状況になってしまいました。また、せっかくおいでいただいたお客さまの一部にお食事が間に合わなかったりと、大変なご迷惑をおかけいたしました。次回は絶対に、このようなことのないようにしなければいけません。心よりみーるママファンに、感謝いたします。



## STAGE EVENT

11月18日(日)に開催された、みーるママの感謝イベント「第3回ずく祭り」屋台ビュッフェのステージイベントの様子です。



長野市昭和小学校のみなさんの金管バンドの演奏／ちびっ子ダンスdeショータイム(ストリートダンスカンパニー「舞遊人」からRIZEとH2S・ダンスチームSOPから「LEAPURE」)／クワトロヴェント・ハーモニカ演奏会／ベジタブル・ファミリーショー／矢沢びよん吉ものまねショー



表紙の写真：戸隠高原

長野県長野市にある戸隠は自然と歴史の宝庫です。天岩戸伝説で知られ、近年パワースポットとして注目を集める戸隠神社「戸隠奥社」をはじめ、中社・宝光社の神社巡り。野鳥観察ができる森林植物園。夏はキャンプ、冬はスキーとアウトドアも楽しめます。また、全国的に有名な「戸隠そば」発祥の地でもあり、新そばの季節には全国から多くの方が訪れます。



株式会社ミールケア

事業本部 〒103-0028 東京都中央区八重洲1-5-15 田中八重洲ビル6F  
TEL.03-3516-1121 FAX.03-3516-1180  
本社 〒380-0921 長野市栗田8-1  
TEL.026-269-8800 FAX.026-269-8813  
名古屋／福岡／福島

経営理念：「嬉しさを実感できる会社を創ります」

事業内容/幼稚園・保育園・KIDS MEAL/医療福祉・事業所等のMEDCA MEAL/自然食レストラン Meal Ma-Ma

● 事業内容に関するお問い合わせは、フリーダイヤル0120-206-121 (お客さま担当：田子・丸山)