



北信・東信

発酵食で、未来を創る。

有限会社 酢屋亀本店「すや亀」

当店は信州善光寺の門前で明治三十五年に創業、味噌づくり四代百二十年の暖簾を守りながら、味噌の新しい可能性に挑戦しています。



こがね無添加カップ

すや亀は良い材料選びから熟練技術者の「技と勘」で仕込んだ味噌を大きな仕込み桶でゆっくりと熟成させた「善光寺門前みそ」と四季折々の郷土の味を伝える漬物「野沢菜漬・戸隠たくあん・白うり粕漬・梅漬」等を製造しています。

安全、安心で美味しい食品づくりを基本として食品添加物や化学調味料、人工的な旨味エキス等は使わずに素材の味を大切にしています。

また、味噌や糀を使った冷凍食品「豚ロースの味噌漬・鯖の味噌煮」等9品目は保存性とお手がるな惣菜として好評です。本店内に併設されて37年の「食味処」で



店舗全景

有限会社 酢屋亀本店

〒380-0845 長野市西後町625
TEL.026-235-4022 FAX.026-235-0391

<https://www.suyakame.co.jp/>



販売スタッフ集合

は味噌を活かした食事を提供しています。中でも自慢の「焼むすび籠」は味噌と醤油でこんがり焼上げた香ばしさが人気、四季折々の漬物とみそ汁を盛合せたお膳は素朴な味わいが人気です。

バラエティーのある商品はPR紙「信州香味だより」で長野県内を始め全国に年四回発信して信州の旬の味をお届けしています。

全国一の長寿県・長野は素晴らしい発酵食文化があります。信州味噌の生産量は全国の半分を占め、消費量も全国一、発酵食品を生み出す微生物「糀菌」が種々の栄養成分を生成し身体の免疫活動を助けます。そんな素晴らしい発酵食文化を伝承しお客様の健康にお役立ちしたいと考えています。善光寺さんにご参拝の折にはお立寄りください。お待ちしております。

中信・南信

立山黒部アルペンルートの玄関口

黒部観光ホテル



北アルプスの蛇紋岩が美しい「石の湯」

黒部観光ホテルは、長野県の北西部にある大町市の大町温泉郷にあるホテルです。大町温泉郷とは高瀬深谷の葛温泉から大町の平地部まで引湯して、大町を湯の町にしようとする計画が構想されたのは昭和3年のことで、現在の大町温泉郷に引湯が実現したのは昭和38年のことです。

引湯の歴史は、実に35年の歳月を要しましたが、昭和30年に関西電力黒四発電所建設工事の資材輸送基地が大町に決まり、昭和33年に大町から黒部峡谷まで最短距離で結ぶ資材輸送ルート（いわゆる大町ルート）が貫通しました。これを期に温泉街整備の機運が一気に高まり、大町ルートに接していて広範な土地が取得出来る場所として、現在の場所に温泉街整備が始まりました。

昭和46年のアルペンルート全面開通と前後して多くのホテル、旅館が開業し、黒部ダム（立山黒部アルペンルート）の長野県側玄関口として発展してまいりました。こうした比較的新しい温泉地であることから、通常の日本の自然発生的温泉地とは異なり、1施設当たりの平均敷地面積として約7,000平方メートルが確保されています。

敷地には緑が多く残されており密集したイメージは全くなく、計画的に造成さ



外観

黒部観光ホテル

〒398-0001 大町市平2822
TEL.0261-22-1520 FAX.0261-22-1524

<https://www.kurokan.com>

れた新興の温泉団地で、エリア全体では約40haの広さを誇ります。当館の開業は昭和39年11月とその大町温泉郷における最も早い1号店としてスタートしました鹿島川のほとりにある老舗ホテルです。

立山黒部アルペンルート、安曇野、松本、白馬の観光、冬は白馬のスキー場への拠点に最適です。趣の異なる2つの露天風呂が併設されている大町温泉郷で随一の広さを誇る浴場が自慢です。

夕食・朝食共に約70種と種類豊富で老若男女問わずお食事を愉しむことができます。

お客様の前で焼く肉料理や、あつあつ天ぷら、蟹、寿司、刺身などのバイキング定番人気メニューに加え、川魚の塩串焼き、おやき、野沢菜など信州郷土料理も愉しめます。信州産コシヒカリや味噌・野菜・果物など、可能な限り信州産の食材を使い、料理だけでなく飲物も地産地消を心がけています。デザートも充実、自分で巻くことができるソフトクリーム、フルーツ、コーヒール、紅茶、北アルプスの伏流水まで種類豊富な食べ放題です。また、朝食も可能な限り地域食材に拘っており、信州の味覚を存分に満喫できます。

お近くにお越しの際は是非ともお立ち寄り頂ければ幸いです。



和洋70種類以上の夕食バイキング

耳より情報

ユーザ協会会員特典

eラーニング

インターネットを利用して「いつでも・どこでも」学習ができます。社員研修の一環としてご活用してみませんか？

会員様無料

- 研修の悩み
- ✓場所がない
 - ✓予算がかかる
 - ✓時間がない
 - ✓学習した効果がわからない

- 解決します
- ▷いつでもどこでも
 - ▷会員様無料
 - ▷自分のペースで学習できる
 - ▷毎月受付中(1事業所20名様迄)
 - ▷学習の効果測定ができます

お問合せはコチラ

TEL.0120-20-6660 TEL.025-211-8381 <https://www.pi.jtua.or.jp/niigata/>
TEL.026-223-8619 <https://www.pi.jtua.or.jp/nagano/>

【お申込・受講の手順】

【受講講座例:ビジネスマインド、情報セキュリティ等】

新潟支部、長野支部のホームページ

eラーニング詳細・お申込はこちら

「お申込み」してください。

「受講」

「実施結果」 受講終了後、eラーニング実施レポートをお送りします。

Hello Talk

第164号 2022年秋号 発行
編集発行 ●(公財)日本電信電話ユーザ協会
●長野支部 TEL.026-223-8619 FAX.026-223-8629
〒380-8519 長野市新田町1137-5
●新潟支部 TEL.025-211-8381 FAX.025-233-7759
〒951-8133 新潟市中央区川岸町1-37