

お客様と協力会社様に支えられ、タカシン・ホームは2014年度に続き2度目のV！
2016年度アイムの家全国大会 全国 No.1 受賞



「アイムの家」は、若い人を中心に支持を集めている、家づくりのブランドです。その加盟店が全国から集まる「優良住宅研究会・アイムの家全国大会」で、タカシン・ホームは2014年に続き、今年も営業コンテスト法人の部でNO.1を受賞。さらに、営業コンテスト個人の部でも7位入賞、奨励賞「緑の下の力持ちで賞」も受賞し、トリプル受賞となりました。

株式会社 兼心
タカシン・ホーム
三原本社
三原市和田 3-3-1
0848-61-1020

事業所展開
新倉事務所
福山営業所
東広島営業所
法人の部
奨励賞 岩崎 個人の部 7位

12月びよりカレンダー

Calendar grid with event details for December. Events include art exhibitions, performances, and community activities.

お祝い〜お米2名様プレゼント！
A 「共仕販が見つけたお米 5kg」 B モダンタンゴ五重奏団
C 映画「超高速！参勤交代リターンズ」

お仕事びより

東町 正規教員募集しています！
1 幼稚園児の保育(幼稚園教諭免許1種、2種どちらも可)を既取得又は今年度取得見込みの方
2 基本給 170,000～
3 8:00～17:00 ※
4 週1～2日(隔週 週休2日) ※
5 労働保険、雇用保険、共済保険、各種手当有り
採用試験の内容等詳細は園までお問い合わせ下さい。
※行事等で定期的になる場合があります。詳細はお問い合わせ下さい。

宮浦 週3日からの勤務 OK! 調理スタッフ募集
1 三原市宮浦の高齢者施設 利用者様 25～30名の食事を1名で提供していただきます。
2 時給 800円～
3 5:45～9:30(休憩 15分) 実労 3.5時間
4 シフト制 月に2～3日の希望休あり 勤務日数は面接時要相談
5 交通費支給(上限有) 制服貸与 年齢・調理経験は不問
簡単な調理と盛付・配膳が主な仕事です。
※現場を見学後の面接も可 ※バイク通勤可。自家用車通勤要相談

港町 週3日からの勤務 OK! 調理スタッフ募集
1 三原市港町の高齢者施設 利用者様 70～80名の食事を2～3名で提供していただきます。
2 時給 800円～
3 10:45～19:45(休憩 60分) 実労 8時間
4 シフト制 月に2～3日の希望休あり 勤務日数は面接時要相談
5 交通費支給(上限有) 制服貸与 年齢・調理経験は不問。
盛付・配膳が主な仕事です。
※現場を見学後の面接も可 ※バイク通勤可。自家用車通勤要相談

宮浦 週3日からの勤務 OK! 調理スタッフ募集
1 三原市宮浦の高齢者施設 利用者様 25～30名の食事を1名で提供していただきます。
2 時給 800円～
3 10:00～15:00(休憩 15分) 実労 4.75時間 ②15:30～19:15(休憩 15分) 実労 3.75時間 ①、②のいずれかの時間帯
4 シフト制 月に2～3日の希望休あり 勤務日数は面接時要相談
5 交通費支給(上限有) 制服貸与 年齢・調理経験は不問
簡単な調理と盛付・配膳が主な仕事です。
※現場を見学後の面接も可 ※バイク通勤可。自家用車通勤要相談

子育て日和 vol.19
漫画形式の告知。内容は子育て支援に関する内容。

三原日和 mihara bi-yo-ri

和の職人たちが奏でる日本の伝統味
創りや・膳 ZEN



■特製おせち二段重ね 25,000円(税込)

- 数の子、かに爪、鮑のやわらか煮、鮎の西京焼き、田作り、職人の玉子焼き、牛肉の煮込み、酢レンコン、鯖酢、かにの細田巻き、ロブスターチリソース和え、しいたげ煮、紅白なます(ゆず巻)、筑前煮、かつばの炭焼き、笹しくれ、くわい

創りや・膳は一目カフェのようなたたずまい。しかし実は和の料理人二人が日々ジャンルを超えた創作料理でおもてなをする三原でも珍しい料理店です。細やかな細工がほどこされた料理に日本料理職人の技が光ります。伝統を大切にしながら、膳ならではの味付けや調理法でおせちに新しい息吹を吹き込み、若者男女が食べやすい品々で彩ります。

全て手作りのこだわり詰まる『味』のおせち 御料理仕出し 味

- 二段重(重箱代別) 25,000円
■三段重(重箱代別) 35,000円
■皿盛りおせち<3人前> 8,500円
■皿盛りおせち<5人前> 14,500円
■1人前おせち 2,800円

- 三段重お品書き
○ささえしめじねぎみそ焼き
○貝柱しんじよはまぐりせ
○焼き鯛
○鯛の昆布締め
○ズワイ海老包み
○エリンギマリネサーモン巻
○黒豆
○サーモン西京焼き
○数の子
○にしん昆布巻き
○金柑甘露煮
○しめ鯖
○真砂子相え
○焼きなます
○煮しめ
○洋風焼豚
○和風シーフード焼き
○海老酒蒸し
○寄せ貝柱たらこ焼き
○蟹人伊達焼き
○栗人スイートポテト
○紅コチ南蛮漬
○京芋穴子真身焼き
○牛巻き
○くわい
○霜柔らか煮
○花蓮根
○眞瓜ワイン蒸し

ご予約はコチラ 0848-62-3474
冷凍をしないすべて手作りのおせち。数に限りがありますので、お早めにご予約。
日曜配達 日程:12月31日(土) 範囲:三原市内(市外は31日朝に発送)
※1人前おせちは店頭受取になります

2016 12月号 vol.58 TAKE FREE

発行所 有限会社note 〒723-0051 広島県三原市宮浦6-30-1 phone 0848-62-6677 fax 0848-64-3233



三原日和のおススメ! 限定数量 おせち
お品書きの内容と異なる場合があります。
ご予約はコチラ 0848-62-5554 販売締切日:12月20日(火)

すみません、配達できません。恐れ入りますがお店に取りにきていただけますか(気持ちばかりですが品をお付けします)

ホテルならではの、贅を尽くした趣向の味のおせち 広島エアポートホテル

■和洋2段 20,000円(税込) 限定200セット ※和段・洋段揃いの特別価格

厳選された秀逸素材の数々、新年の慶びの宴に贅を尽くしたおせちを、心を込めてお届け致します。

和段・洋段の個別販売も承っています

- 和段 10,800円(税込)
○伊勢海老黄金焼き
○海老の木の芽焼き
○子持ち鮎甘露煮
○オアグラ入り鶏の松風
○帆立の柚子煮
○金柑煮
○五万米
○亀甲玉子
○近江こんにゃく辛煮
○菜の花半子漬
○紅白眞貝炙
○黒豆煮
○鯖西京焼き
○鰻の山椒焼き
○合鴨ロース醤油煮
○特下牛ローストビーフ
○カステラ玉子
○松笠蒸し
○梅人參香梅煮
○数の子酒粕漬
○荷土佐相え
○栗金団
○三原やっさ霜柔らか煮

- 洋段 10,800円(税込)
○竹原結下牛のビーフシチュー
○神石高原ホークと三原神明鶏のテリーヌと自家製キルル
○甘鯛の尾道葡萄酢エスカベッシュ
○三原やっさタコのトマトソース煮
○天使の海老、XO醤和え 中華風仕立て
○オイルサーモンとアボカドのタルタル イクラ添え
○タイラギ貝柱のスマーク
○カマンベールチーズフリット オレンジ風味
○栗きんとんハンドケーキ

ご予約はコチラ 0848-60-8188 販売締切日:12月20日(火)

日曜配達 日程:12月31日(土) 範囲:三原市・竹原市・東広島市

広島エアポートホテル 三原市本郷町善入寺64-25 0848-60-8111