

私たちは「フローリア美翔」が紡ぐ“人が人を思いやる気持ち”を一人ひとりに伝えていきます。

# ぬくもり

— 温もりのお手伝い、お見送り —

シリーズ [つながり]

小鯛の「ぬくもり」が忘れられない、  
そんな精進料理もありました。

Vol.3

ここをつなぐ  
「ぬくもり通信」

あ た た か い ・ し ご と ・ ひ と ・ こ こ ろ

ご相談者

いいがんにしてもらって、はや

スタッフ

なんも、なんも

ご相談者

まいがんになったがいね

スタッフ

ほんねん



丁寧にお聞きします

お問合せは

お電話



0767  
53-8887

メール



floria70@  
topaz.ocn.ne.jp

FAX



0767  
53-8890

どんなことでもお話しください(24時間お問い合わせできます)

FLORIA  
BISHO  
MEMORIAL PLAZA  
www.floria.co.jp/

フローリア美翔 七尾  
〒926-0852 七尾市小島町 6-8-1

フローリア美翔 鹿南  
〒929-1721 鹿島郡中能登町井田 29-5-1

フローリア美翔 白馬 営業所  
〒926-0828 七尾市白馬町 14-12

最近の仕出し仕事では、直  
接ご遺族の方と顔を合わせる

片付けまで！全てが仕事

に嬉しいし、みんなで明るくお  
婆ちゃんを送りたいので、小鯛  
を焼いて精進料理の膳に添え  
てほしい」とのご依頼でした。お  
客様の気持ちに添うことで、私  
たち料理を作る側も、ごく自  
然にやさしく嬉しい気持ちにさ  
せてもらえるのだと思います。



## 小鯛の「ぬくもり」が忘れられない、 そんな精進料理もありました。

シリーズ[つながり]

18歳から料理ひと筋で、いま57歳。調理師学校で学び、仕出し屋や旅館での修業を重ね、仕出し料理「紀善」として独立したのは34歳だったといいます。ご縁があり平成19年からは、フローリアでお出しする料理をお願いしている長田紀之さんにお聞きしました。



野生児！がつくる手料理

大阪阿倍野の辻調理師専門学校で1年間学んだ後、大阪でしばらく修業していたのですが父が倒れてしまい、急きよ七尾に戻ることになりました。子供の頃から、海で川で山で、それはもう遊びまわり日焼けで真っ黒でしたし、「あの野生児が、いまは仕出し料理をつくっている」と、当時の友人たちと会うとそんな話で盛り

いいと思ったことは、  
自分の言葉でちゃんと口に出し、  
すぐに実行する。



お料理仕出し「紀善」

長田 紀之 ながた・のりゆき

「一人前でも断らない」こと、「お客様の気持ちに添い続ける」こと。どちらも決意したときすぐに口に出し、自分のこだわりとして実行してきたことです。

有言実行

お料理仕出し 有限会社「紀善」

石川県七尾市竹町口部19-3(二枚田運動場下)

電話(0767)52-7366

ことは少なくなりましたが、料理をお届けし、並べて、片付けるまで、私たちの仕事は決して料理をつくるだけではありません。そのあたり、仕出しの世界のふところ深さを、ぜひ次代へ受け継いでいきたいと昔から思っていたのですが、息子が継いでくれる気持ちになったよ  
うで、2年前から一緒に働いているのが、いま何より私の気持ち  
をあったかくしてくれています。

父が45歳という若さで逝ってしまったこともあるのでしょ  
うか。以前、102歳のお婆  
ちゃん葬儀で出させて頂いた  
料理が忘れられません。それは  
ご遺族の方の「100歳を越  
えて生きてくれたことが本当

小鯛に込められた思い

上がります。早めに地元に戻  
り、地域とのつながりをしっかり  
築けたのは、結果的に父のお  
かげだったのかもしれない。

