VOL106 ダン吉＆べっこときどき新聞

2024.8.1 **みうらじゅんFES へ 行ってきました（＾＾** 発行元 小久保運送（有）/ かたづけダンべぇ **0270-32-1542**

みうらじゅんFESへ行ってきました。場所は茨城県筑西市にある、しもだて美術館。日曜日にSNSで知り、その日が最終日ということで急ぎはせ参じた次第です。ちなみに筑西市誕生20周年記念の冠が付いている、記念企画展でありました。素晴らしい（＾＾

筑西市へはこのあたりからだと、国道50号が便利。高速もありますけど、それが一番わかりやすいし、経済的。特に急ぐ必要もありませんので、一般道を車で走ること２時間。途中小山市付近でお昼を食べて、午後１時頃到着。ちなみにしもだて美術館は２度目の来訪。その際はハートカクテルで有名な、わたせせいぞう氏の企画展でした。

実はみうら氏のこうした企画展は、これで３回目。最初が渋谷、２度目は川崎、そして今回。大体同じような作品（モノ）が展示されてますが、何度見ても可笑しい。というか、どーかしてます(笑)

今回もみうらワールド全開でした！流石です。もう一生ついて行きますと言いたくなるような、キレっぷりでしたよ。巡回しているようで、今京都でやってます。このFES。興味ある方是非行ってみてください。お薦めします。

HHP伊勢崎南から

まだまだ夏は続きますが、夜、寝られていますか？ホルミシス酸素カプセを利用される方の目的の一つに「睡眠」があります。

もちろん人それぞれでしょうが、カプセル内で寝てしまう人は私を含めて多いのは事実。

是非ホルミシス酸素カプセルで、健康増進、リラックスしてみませんか？

１回２２００円（税込）約６０分。
要予約。電話　0270-32-1542（カプセルの件で）小久保までお願い致します。

ご紹介 伊勢崎市八坂町「デニッシュ食パン 京都祇園 凛」さんのご紹介

デニッシュ食パンの代名詞「京都祇園ボロニヤ」直伝の**デニッシュ食パンの専門店『京都祇園 凛』**さん。伊勢崎市の八坂町交差点脇に、昨年オープンしたおしゃれなパン屋さんです。

厳選した素材と、尾瀬の天然水を１００％使い、１本１本丁寧に焼き上げた最高級デニッシュパンは、表面はサクッと、中はもっちり。ケーキほど甘くなく、食パンより甘い…絶妙な甘さと濃厚なバターの香りは、一度食べたらデニッシュの悪魔にとりつかれちゃう♡と、別名「悪魔のデニッシュ食パン」と名付けられています。

メニューはプレーン（１００円）、クルミプレーン（１１００円）等様々。ハーフサイズもあります。

オシャレな外観も、シャンデリアや塗り壁が印象的な店内も洗練されていてとってもステキです。

自宅用はもちろん、手土産や差し入れなどのお使い物としてもオススメです。洋菓子よりもリーズナブルに買えるところもイイですよね。売り切れ次第終了ですので、事前の予約をオススメします。

「京都祇園　凛　」
住所：伊勢崎市八坂町559-3
電話：090-1505-1180
営業時間：10:00~18:00変更有
定休日：不定休

出典「アイマップ」www.imap.ne.jp

ひとこと

毎年のことですが酷暑な伊勢崎市。内陸ゆえに、仕方ないですが、弊社のかたづけダンべぇ部隊には死活問題。暑さで作業効率が悪くなりますので。

当然、同様な悩みをお持ちの業界は多いですよね。弊社では比較的早く「ファン付作業服」を取り入れました。それなりの金額でしたが、社員の苦労を思い導入しました。が、意外にも弊社では「不評」だったのです。

理由は色々ですが、社員が言うには、涼しいけれど、埃の多い屋内作業時に、取り込んだ空気が首元から出てかえって不快になるとのこと。

で、最近導入したのが、小さな保冷剤をベストに入れて体を冷やすタイプ。これが好評。夏の作業中はこれが手放せないとのことです。しかも安価。電源不要。もちろん課題もありますが、かたづけダンべぇの夏作業には必携グッズとなりました。夏の作業にお悩みの方、参考になれば幸いです。