

永井より、退職のご挨拶

平成26年の事業開始から間もなく4年半が経ちます。この度、施設長を後任に譲らせていただくことになりました。介護の世界に初めて飛び込んで右も左も分からない中でご迷惑おかけしたことも多々あろうかと存じますが、皆様に何から何までご指導頂きながらここまで頑張ってきました。幾重にも感謝申し上げます。皆様のますますのご発展、ご健勝を祈念申し上げます。 永井 亘

新施設長のご紹介！



3月より、熊崎久美が新施設長に就任し、レッツ倶楽部桜町は新たなスタートを切ります。2年間にわたりリハビリトレーナーとして勤め、利用者の皆様と誰よりも近くで接してきた熊崎の昇進は利用者様からも歓迎の声を頂いております。この点はケアマネジャーの皆様も安心していただけたと思います。とは申しましても管理の面では初めての経験ばかりとなります。できる限りの引き継ぎはしておりますが、及ばない点については永井の時と同様にご指導くださいますようお願い申し上げます。

はじめまして。熊崎と申します。レッツ倶楽部では今までトレーナーとして働かせていただきました。今後は施設長として頑張ります。永井施設長に負けないように日々勉強してまいります。皆様にご迷惑をおかけしてしまうこともあると思いますが、その時には**ビシバシ**と鍛えていただければと思います。どうぞよろしくようお願い申し上げます。



私の三ツ星



職員イチオシのグルメ情報。有名どころからちょっとマニアック(?)なところまでご紹介して参ります。

→座光寺大堤団地のすぐ上の上県道沿いにあります。建物の茶色が目立つので見落としにくいと思います。



今回ご紹介するのは「ARONNE」さん。トスカーナ地方の家庭料理を提供するイタリア料理店です。トスカーナと言ってもピンとこない方も多かもしれませんが、花の都フィレンツェやピサの斜塔が観光地として有名です。イタリア料理と言っても地方によって特色が異なります。トスカーナ料理は食材を活かしたシンプルで豪快な味付けが特色で、これも観光客を魅了しています。

店主の松島さんはレッツ倶楽部のある桜町のご出身。大阪での修行を経て2017年に開業しました。それまでに何度もトスカーナ地方に足を運び、本場のトスカーナ料理を食べ歩いたそうです。味付けは全体的にあっさりした感じで健康志向の高い女性に人気のお店です。パーティー対応もできるそうですので、女性中心の歓送迎会にぴったりかもしれませんね。



- ◆ 営業時間: 昼11:30～14:00、夜18:00～21:00
- 定休日: 木金はディナー営業のみ
- 住 所: 飯田市座光寺490-2
- 電 話: 0265-55-1503
- WEB: <https://ja-jp.facebook.com/aronne2017/>

→季節の野菜をふんだんに使い、味付けも体に優しいメニューが多いです。トスカーナ料理には他の店には出会えないようなちょっと珍しいメニューもあり、美味しい料理をいただきながらイタリアの田舎を旅しているかのような気分を味わうことができます。