レオ通信

11月1日
木曜日
発行所
神戸市西区池上
2丁目20-1
レオ・グループ

おかげさまで
店舗数
県下No.1

3月末まで不織布マスク**無料**にて配布いたします！

１１月に入り朝晩肌寒い日が、増えてまいりました。紅葉の時期に入り、いつもならお出掛けが増える時期ですが、今年は、新型コロナウイルスの影響で自粛される方も多いと思います。自宅や密にならない場合など出来る事を工夫しながら、今年は楽しみましょう。又、インフルエンザ、流行の時期となり、北海道や東北地方では、新型コロナウイルス感染者数も増加傾向にあります。インフルエンザの予防接種やうがい・手洗い・マスクの着用等、感染予防して頂き体調には十分お気を付け下さい。レオグループとして、現在、感染予防の為、面会制限や密回避・アルコール消毒・うがい・手洗い・マスクの着用の徹底を推進しております。マスクの値段も以前の様な価格までは戻っておりませんが、大量の発注や入手は、ま

限があり出来ませんが、一定量の不織布マスクは購入・入荷可能になりつつあります。そこで、過去のデータからデイサービス利用者でのインフルエンザ感染がある事、聞き取り調査により、入居者様の多くがマスクを入手困難で着用出来ない事を踏まえ、レオグループでは、新型コロナウイルス・インフルエンザの感染予防を第一に、入居者様にも１１月中旬から３月末までの約５ヶ月間**無料**で、週１回不織布マスクをお一人に１枚配布致します。不織布マスク配布枚数は１万枚を予定しております。尚、１週間に１回、交換配布とさせて頂きますので、食堂や廊下等共用部分に出る際には必ず着用頂き、新型コロナウイルス・インフルエンザの感染予防に努めて頂く様お願い致します。感染対策として、引き続き面会制限等、

ご理解の程宜しくお願い致します

株式会社
レオ・ソリューションズ
代表取締役　小杉　光治

ご協力お願いいたします

執行役員小倉のコラムコラム

「秋桜」

このところの少しひんやりとしながらも澄んだ空気で晴れた日が多くまさに「小春日和」ですね。今これを読んで「おかしくない？小春日和？今は秋ですが？」と思ったあなた、間違っているのはあなたの方です！小春日和が春のことだと思っている人いませんか？あまりいないですかね・・・。知らないで使ってしまう方が少で使ってしまう方が少しでも減るようにここでしっかり覚えてくださいね。ある程度以上の年齢の方は山口百恵の秋桜の歌詞に出てくるので、ご存知かと思いますが、小春日和は旧暦１０月頃のよく晴れた暖かい天気を指します。秋から冬に移行するこの時期は、まるで春のように穏やかな陽気が続くことからこう呼ばれるようになったとのこと。ちなみに「春日和」というものもあり、これは正真正銘春に使われる言葉です。その他「冬日和」もあるそうです。また、小春自体が現代の１１月ごろのことですので、この時期の空を「小春空」とか言ったりこの時期の風を「小春風」とか言うそうです。まさかいないとは思いますが、今まで間違って使ってしまっていた、今年の春に小春日和を使ってしまっていた・・・という人、今がチャンスです！家族やお友達とお出かけの際にドヤ顔で「今日はまさに小春日和だね」とか使ってみてください。ただし、くれぐれもソーシャルディスタンスに気をつけておでかけくださいね。

ボジョレヌーボー

毎年１１月の第３木曜日が解禁日とされ、日本においてはある意味、あのロマネコンティを差し置いて日本一有名なワインかもしれず、おそらく飲んだことがある方が多いでしょう。しかし、一過性の高いワインだけにあまり知る機会がなく、どういった意味を持つワインで、他のワインとは何が違うのか知らない方も多いと思います。ボジョレーヌーボーがどのようなワインなのか、簡単に解説していきます。ボジョレーヌーボーとは、フランス・ブルゴーニュ地方のボジョレー地区で造られる赤ワイン。通常のワインとは異なり、その年に収穫されたブドウをごく短期間で造る「新酒」にあたるワインで、フレッシュで軽快な口当たりとフルーティーな酸味が特徴のワインです。解禁日が毎年１１月の第３木曜と決められているのですが、現地時間の０時解禁となっているため、（時差の関係で）日本では他国に比べ早く飲むことができ、しばしば「世界最速でボジョレーヌーボーが飲める」などと言われます。通常の赤ワインの製法とは少し異なる製法で造られており、さらに使用するブドウの品種、そして熟成期間が極めて短い「新酒」という特性上、一般的な赤ワインとは少し違った味わい（かなりライトで、渋みがなく特徴的な酸味）となっており、好みは分かれがちです。今日では、解禁日後数日間のイベント用ワインとして人気を集めています。通常赤ワインでは、数ヶ月から長いものでは２年以上、樽やタンク、瓶などで熟成させてから出荷されます。ボジョレーヌーボーでは「新酒」という特性上、その年のワインを早く飲めることが最大のメリットであるため、熟成期間はフランスワインの中で、最も熟成期間が短いとされています。そもそも９月ごろに収穫されたブドウが、１１月中旬にはもうワインとして市場に出回っているのですから、相当スピーディーに造られていることになります。皆様も今年のボジョレヌーボー試されてみてはいかがでしょう。

※参考文献
日本ソムリエ協会教本
ー飛鳥出版　著・日本
ソムリエ協会