



# 山寺観光タクシー

本社：山形市落合町 316-1

TEL:023(633)1333

天童営業所：天童市長岡北4丁目7-20

TEL:023(655)3322

関連グループ：山辺観光タクシー TEL:023-664-5030

## 社内ニュース

わが社では、**地域振興PRタクシー**として、車体に**つや姫・モンテディオ**のステッカーを貼り応援していきます。乞うご期待下さい。

※往復ご利用のお客様へ

**ごみ袋プレゼント実施中!**



## 介護タクシーのご案内

当社の介護タクシーは、小型タクシーと同じ料金で運行しております。

介護タクシーだからといって、プラス何円という料金は頂いておりませんので、介護を必要とされる皆さまお気軽にお問合せ下さい。お電話お待ちしております。

**車いすあります!**



当社ホームページ

<http://www.yamaderakankotaxi.net>



7月22日木曜日 山形新聞掲載

「冷たいおしほりをどうぞ」。山寺観光タクシー（山形市、土屋秀昭社長）は、今月から乗客へのおしほりの提供を始めた。夜間限定のサービスだが、夏本番を迎えて暑い日が続いており、乗客に好評のようだ。利用客を気持ち良く迎えようと今月16日にスタートさせた。「飲んだ後はさっぱりしたい人が多いので要望に応じてみたところ、サービスは午後7時～翌日午前1時ごろの夜間に行っている。運転手が冷えたおしほりを入った小型の保冷バッグを持って出発。利用客が乗り込

## 「ひんやり、どうぞ」

山寺観光タクシー 乗客におしほり提供



山寺観光タクシーは冷たいおしほりの提供を始めた。乗客の反応も上々のようだ =山形市

## 【お麩のアーモンドクッキー】フライパンだけで作れます(コレステロール95%カット、砂糖73%カット)

・生地作り：お麩（40～50個ぐらい）をフライパンに入れてこげ色が付くまで乾煎りし、全体がキツネ色になってきたら火を止めます。バター（大1）を入れ、全体に染み込ませます。フライパンから一度お麩を取り出しておきます。

・カラメル作り：アーモンドを袋に入れ麺棒で細かく砕いておきます。水（大1）、砂糖（大3）を火のついたフライパンに入れ、箸やヘラなどで触り過ぎないようにして茶色に色付くまで煮詰めます。お麩をそのフライパンの中に入れ、砕いたアーモンドを入れ、絡めます。

※思いっきり食べても安心「低コレステロールスイーツ」



1個当たり約10kcal

## ドライバー紹介

名前：柏倉さん  
運転士歴：10年  
血液型：A型  
趣味：ドライブ・観光地巡り  
好きな言葉：愛・ミラクル・自然体



お勧めスポット：肘折温泉・秋保大滝  
ひとこと：お客様の年代に合った観光スポットをオリジナルに組み立てご案内しております。山形県の観光はおまかせ下さい。さあ いぐべやあ～(^ ^) /

## なぜなぜコーナー

- 1. おりはおりでも冷たいおりってなあに？
- 2. はさみははさみでも紙を切れないはさみは？  
答えは裏↓

## 免疫力UP 簡単にできる技

薬指以外の指先・爪の脇を指でつまんで、10秒ずつ順番にマッサージします



♥編集長みかんより皆さんにお知らせ♥

山寺でまると市開催 8月15・22・29：時間帯10時～15時！  
※勤務時間8時～5時のパート女性ドライバー募集中！  
※こんな情報載せてほしい。こんなサービスしてほしいなんでも情報お待ちしています。e-mail: [yamaderakankotaxi@bz03.plala.or.jp](mailto:yamaderakankotaxi@bz03.plala.or.jp)

