



て+て
TE to TE

Vol.4 2024.7.10

身近なニュースを手から手へ

発行：て+て編集室
有限会社メディ・オ・マサ内
〒671-1204 姫路市勝原区朝日谷309-3
<https://www.tetotehouse.net>
tetote.house@gmail.com
TEL.070-8941-3937

ご近所さん再発見 親子代々つなげて60年

タカハシ時計・メガネ店

高橋 政夫 さん・理恵 さん



JR網干駅北出口から東へすぐの「タカハシ時計店」。ご近所の方が次々に来られ、時計・眼鏡・宝石についての相談から始まって、ご家族の話や世間話などを話しこんで帰られます。

タカハシ時計店は、創業60周年の家庭的な雰囲気にあふれたお店です。

時計・眼鏡・宝石の駆け込み寺

時計の販売をしているお店は、量販店も含めてけっこうありますが、修理となると姫路市周辺でも数が限られます。遠方から探し当てて来店されるお客様が増えているとか。長年愛用してきた時計の調整や修理はもちろん、「祖父母や親の持ち物の中から懐かしい時計が出てきたけれど、動かさないか?」というような相談も寄せられます。

丁寧な対応と高い技術力が評判を呼んで、口コミでお客様が広がっています。

技能の生きる仕事

穏やかな笑顔でお客様を迎えるのは、同店主2代目の高橋政夫さん。昨年9月、長年勤めた徳島の時計店退職して、生まれ育った網干に奥様の理恵さんと共に戻ってきました。

高橋さんは、旭陽小学校、朝日中学校を経て、滋賀の近江時計眼鏡宝飾専門学校に進み、時計修理の技能を身に着けました。現在は1級時計修理技能士。

学校卒業後、大阪の時計店で修行し、時計の修理技術はもちろん、接客や販売、眼鏡の調整に至るまで経験を積みました。38歳の時に徳島の池田時計店から招かれて、時計修理の責任者として後進の育成にも活躍されました。

この道30年のキャリアを持ち、技能試験の試験官も

任される高橋さんは、時計修理の奥深さを語ります。

「時計のパーツは、髪の毛の細さほどのものもあります。問題点をお聞きすると、症状によってどこをどう直せばいいか、どんな部品が必要かだいたいわかりますが、開けてみないとわからないこともあります。しばらくお預かりして調べることも。また、年代物の時計だと外観も大切にされて『ケースの剥げたところはそのままにして磨かないでほしい』とおっしゃるお客様もあります」。

メガネに関しては一級眼鏡作製技能士としての資格も持ち、長年積み上げた実績から様々なニーズに応えておられます。



ご夫婦で足並みを揃えて

理恵さんは、徳島時代に同じ職場の宝飾部門の店長でした。ジュエリーやアクセサリについてのお客様には、理恵さんがお相手をされます。

現在、創業60周年記念キャンペーンを開催中です。時計の電池交換、分解掃除、眼鏡のレンズ交換、補聴器の相談、ジュエリーの洗浄やリフォームなど、お気軽にご相談ください。

●姫路市網干区和久 441-8 TEL.079-273-8250

日曜、第1・第3水曜定休 営業時間 9:00 ~ 18:00



て＋て
TE to TE
Vol.4 2024.7.10

あなたの街の て＋て を結びたい！

人、モノ、お店、身近な情報をお待ちしております。

<https://www.tetotehouse.net>
tetote.house@gmail.com
TEL.070-8941-3937



HP

e-mail

Instagram



作れば簡単！ おひとついかがですか？



自家製きゅうりのキューちゃん風



きゅうりのシーズンです。ご自分で作る方が多くなりました。コツは、漬け汁の量をきゅうりが顔を出すくらいにすること。どっぷり浸かると塩辛くなりすぎます。また、最初にきゅうりの水気をしっかり絞ると、パリパリの食感に出来上がります。



二度漬け



三度漬け

作り方

- ◎きゅうり・・・1Kg (8～10本) ◎しょうが(千切り)・・・30g
●濃口醤油……………300cc ●砂糖(きび糖)……………50g
●みりん……………50g ●酢……………50cc
□塩……………分量外

- ①きゅうりを7～8mmの輪切りにし、□の塩を振って30分置きしっかり水気を絞る。
②鍋に●の材料を全部入れ沸騰したら①を入れて火を止める(一度漬け)
③②が冷めたらきゅうりとしょうがを取り出し、再び鍋を火にかけて沸騰したら取り出したきゅうりとしょうがを入れる(二度漬け)。②～③をもう一度繰り返して三度漬けにして出来上がり。



からだの喜ぶランチをどうぞ

食・遊・環 て＋て (てとて)

お気軽に遊びにおこしてください

7月のカフェ営業日：18日(木)、24日(水) 11:00～15:00

ランチ……¥700

1日12食限り

コーヒー…¥300

ご予約優先！

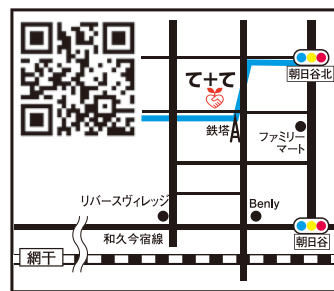
TEL.070-8941-3937

<https://www.tetotehouse.net>
tetote.house@gmail.com

来月(8月)のカフェは夏休みをいただきます。



シェアキッチン・レンタルスペースもご利用いただけます



勝原区朝日谷309-3
JR網干駅東へ徒歩10分

笑って！ 心もからだも元気！！

て＋て寄席 開催のお知らせ

★2024年 9月24日(火) 午後1時30分★
上がり家寿五六／ペナル亭キック

★2024年 10月22日(火) 午後1時00分★
笑福亭喬路〔姫路市出身・新進気鋭の噺家〕

いずれも 前売¥1,200・当日¥1,500 (お茶とお菓子付き)
〔定員25名〕ご予約受付中／て＋てまで(TEL.070-8941-3937)



笑福亭喬路

「て＋て」寄席「あさむね」

「ペナル亭キック」
「上がり家寿五六」
「笑福亭喬路」

会場 今和六年 九月二十四日(火)
十三時三十分開演
入場券 前売券 当日券
笑福亭喬路の出演は
必ず観るべきです

「あさむね」
「あさむね」
「あさむね」