

オクソン俱楽部

謹賀新年

1998年 初春号

おめでとう

福



寅年をむかえて

信貴山管長 田中真瑞



田中真瑞氏

プロフィール

昭和十九年七月十五日生

昭和四十五年
高野山大学院修了昭五十七年
大本山千手院貫主平成三年
調停委員平成六年
信貴山真言宗管長

二十世紀を目前にした平成十年は戌寅（つちのえどら）の年に当ります。戌とは十二支の一つで、元字は茂（はう）と書き、草木の繁茂盛大に成つて来た状態を表します。次に寅とは十二支の一つで、元字は寅（いん）と書き、草木が春の初めに発生し始めると表します。次に、十干・十二支は、其に草木の「發生」（春）、「繁茂」（夏）、「成熟」（秋）

（伏藏）（冬）の四つの転機を基にしていましたが、後に十二支は十二匹の動物になりました。現在の十二支は子から始まっていますが、当初は本来の意義通り、寅を始めとしており、今でも寅の月は立春（旧暦の一月）からになりますが、寅の月は刻（午前三時～五時）は昔から「水に花が咲くほど生命力の盛んな時にあります。又、太陽の

き出る時」と言われ、一日の始まる時を示しています。この当山開創の聖德太子は、物部守屋討伐の折、当山で寅月・寅の日、寅の刻に毘沙門天王に戦勝を祈念され、その結果、彼を出し、盛んに繁茂する時期、バブル崩壊後に長く続いた不況が差し込んで来る年ではないかと期待するものであります。又、太陽の

寅の刻の事であります。この当山開創の聖德太子は、寅月・寅日・寅刻が重なり、前寅日の十一日から後寅日二十五日迄の十五日間は、信貴山最奥儀の儀式「毘沙門演説」（びしゃもんさんじょう）が盛大に催されます。又と無いこの勝緣に是非共参加され、毘沙門様の無限の靈力を身に頂き、揮き山として「信貴山」と名付けられました。

当山の毘沙門天王は、

月十二日と二十四日は、正に寅の年・月・日・刻が重なり、前寅日の十一日から後寅日二十五日迄の十五日間は、信貴山最奥儀の儀式「毘沙門演説」（びしゃもんさんじょう）が盛大に催されます。又と無いこの勝縁に是非共参加され、毘沙門様の無限の靈力を身に頂き、揮き山として「信貴山」と名付けられました。

当山の毘沙門天王は、

の年として下さい。

黒点は絶えず増減を繰り返していますが、その周期は約十二年なので、十二年と言うのは大きな自然のサイクルとも一致しています。さて、インドの神話時代からの護法天（毘沙門天）は、仏教に取り入れられるると、守護尊・四天王の主尊とされ、日本で最初に舞出現になった所は、当山であり、今から一千四百有余年の昔、寅の年・寅の日、刻に参拝されると大きな御加護があると伝えられています。本年の二

軍神として、武将武田玄や捕正成らが、守り本尊とした事は有名ですが、尊とした事は有名ですが、又福徳の神としても信仰されています。それは右手中に如意宝珠と言ふ宝珠をお持ちになり、この宝珠は我々の願のままに物質的な豊富財宝を生み出す源となつているからです。

そこで、寅の年・月・日・刻に参拝されると大きなかみ加護があると伝えられています。本年の二

本年は一月五日（用より）
營業いたします。

TARTUFO トリュフ

世界のグルメにとってトリュフはまさに「魔法のダイヤモンド」で、熟度を測るには見えないものです。スティーラー・オクソンでは、前年の経験をもとに小さな「魔法のダイヤモンド」と呼ばれるフレッシュ・トリュフを手んぱに使ってココロと味覚をご満喫頂きました。

MENU

サーモン・チーズ・ドレッシング・ド・トリュフ
Salmon au Truffe, Dressing de Truffe.

肉味の魚と野菜のトマトソース
Filet de poisson et légumes à la sauce tomate.

パリ風トリュフ・リゾット・スープ
Rizotto aux Truffes.

グリル・シーフード
Grillé Seafood.

オランダ風チキン・トリュフ
Poulet à la Hollandaise, Truffe.

特製トリュフ・ブリオッシュ・ド・トリュフ
Oeufs au Truffe.

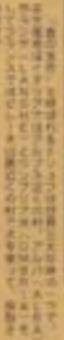
白木のトリュフ・リコッテ・コート・ド・チーズ
Truffe de Chêvre, Ricotta.

料金 ¥13,000

時間 1月 1日㈮～1月24日㈰

TEL 03-5540-0007

トリュフの魔術をお楽しみください。



臺中の酒を尋ねる会

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

大型興業 或演紀言語

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

秋葉下酒

料理のおいしさを追求する本店

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

上九郎へのお説教 も海の外傳「アユ」

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

アユのあらだき

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

アユの魔術

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

アユの通り

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

アユのえび緑

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

アユのしゃぶしとごま冬野菜

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

アユたえはうどん

吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

上元祭へのお説教 も海の外傳「アユ」

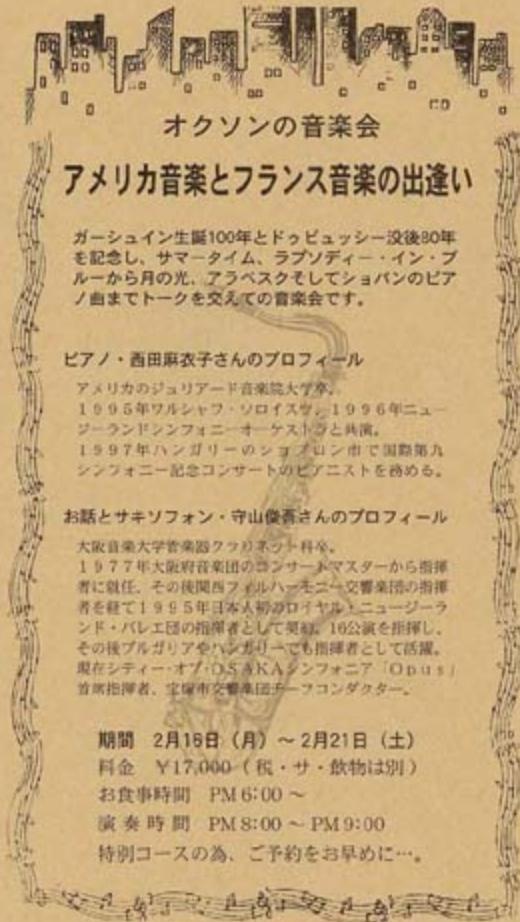
吉田一郎 日本酒専門の「酒と古事記」と、新潟県の
蔵元(アーティスト)による「酒と歌」の組合せによる
特別な演出を致します。

第一回

（開場式）
1月1日㈮～1月24日㈰
(午前) 1月1日㈮～1月24日㈰
（午後）1月2日㈯～1月25日㈰
（午前）1月3日㈰～1月26日㈪
（午後）1月4日㈪～1月27日㈫

料金

料金 1人 1,000円



オクソンの音楽会

アメリカ音楽とフランス音楽の出逢い

ガーシュイン生誕100年とドビュッシー没後80年を記念し、サマータイム、ラブンディー・イン・ブルーから月の光、アラベスクそしてショパンのピアノ曲までトーキーを交えての音楽会です。

ピアノ・西田麻衣子さんのプロフィール

アメリカのジュリアード音楽院大学卒。
1995年ワルシャフ・リロイスク、1996年ニュージーランド・コンクール準優勝者として共演。
1997年ハンガリーのショプロン市で国際第九シンフォニー記念コンサートのピアニストを務める。

お話をサキソфон・守山俊吉さんのプロフィール

大阪音楽大学器楽科フルート卒業。
1977年大阪府音楽団のコンサートマスターから指揮者に就任。その後西フィルハーモニー交響楽団の指揮者を経て1995年日本人初のロイヤル・ニュージーランド・パレエ団の指揮者として就任。16公演を指揮し、その後ブルガリアやハンガリーでも指揮者として活躍。
現在シティーオブ・OSAKAシンフォニー「OOSUS」首席指揮者、宝塚市交響楽団チーフコンダクター。

期間 2月16日(月)～2月21日(土)

料金 ¥17,000(税・サ・飲物は別)

お食事時間 PM 6:00～

演奏時間 PM 8:00～PM 9:00

特別コースの為、ご予約をお早めに…。

移り行く季節の恵みを

春の喜びをかたちにしたい時
弓の葉を材料に手作り「イチゴタルト」をご一緒に作ってみてはいかがでしょうか。
オクソンの自分でデザインしてお評をいただいたお手紙がお手伝いさせて頂きます。

日時 3月13日(金) AM11:00～

料金 ¥7,350

(お昼のBランチ、税、サ、イチゴタルトのお土産込み)

人数 先着12名様



大阪市中央区西心斎橋2-3-9
オクソンビル

1F ステーキ オクソン
TEL 06-2111-9898

2F しゃぶしゃぶ
TEL 06-2111-3220

発行者：山口 富久子
編集責任者：尾形 貴志

35 Q-zaemon Ave. 35

天地地知我知
松下電器産業㈱
川島千秋
日幸じやん
女優
橋口可南子
生ある限り精いっぱい
女性優馬渕晴子
坂井亨
曾我昭彦
人の世に誠一筋己が道
日本ピカタ一樹
渡高等学校
小川光司
出会デザイン 小篠綾子
中野真由美

お説を開くよりもお金か
いや私はお酒を飲むのがよい
しかし大虎までは無理だが
灘高等学校
平成十一年度 福娘 by バスカル
出わかるか出来ぬか
出来るか出来ぬか
わからぬ時は出来ぬか
出来るか出来ぬか
わかるか出来ぬか
出来ると信じて
出るか出来ぬか

Q 35 Q-zaemon Ave. 35

は頂込來長ペ
ビターノはウエーブ
昨夏はウエーブ
に一致した。後悔先に立たず去年より今年
あなたのが大好きです
タレント
大東めぐみ
出会デザイン 小篠綾子
中野真由美
出で是が、西番
は「日本の味」を研修
のスタッフが担当する仕事となりました
新たに貴重な経験とな
ます。今年は店舗で
この高騰が原因で、従業員も忙い
た。「今は忙い」と、新規店舗の開拓
で忙いのは、これまでの常識だ
なっておりました。今年は店舗で
のスタッフは、常に新しい挑戦を実現
しています。店舗で二ヶ月間の研修修了後、
は新規店舗の開拓を開始します。
これは、当店で最も重要な役割です。
これまでの経験と合わせて、より多くのお客様
に喜んでいただけます。
また、新規店舗では、従業員が新しい経験と
知識を学ぶ場所として、定期的に研修を行な
います。この研修では、従業員が新規店舗の開拓
に対する意欲と、新規店舗での販売技術を習得
するための訓練が行われます。
今後、新規店舗の開拓を実現するためには、従
業員のモチベーションが非常に重要です。
従業員が新規店舗に対する意欲を持続的
に保つためには、従業員の福利厚生や、従業員
が新規店舗での販売技術を習得するための訓練
が重要な要素となります。
新規店舗の開拓は、従業員のモチベーションを保
持するための重要な手段です。