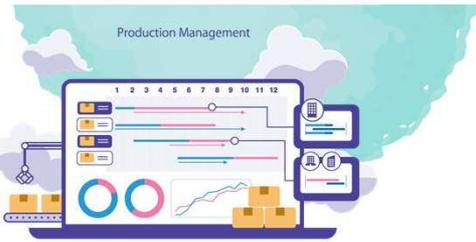


リアライズなら

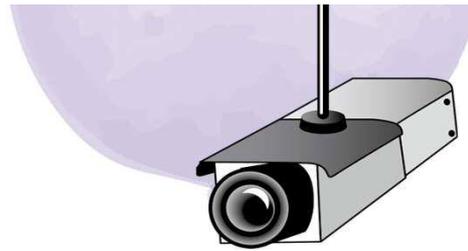
こんな商材もご紹介できます  
気になるワードをチェック！！



生産管理システム



防犯カメラ



複合機



ホームページ製作



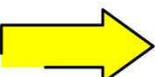
UTM



レーザープリンター



オフィス環境のことならリアライズへご相談を。



# ホームページ製作のご案内



## Web検索が当たり前になった「今」

## 「使いやすさ」を徹底追求 見て！触れて！感じて下さい！

### 手軽に自分でホームページを更新！

コンテンツを追加する

ホームぺージを直接編集可能

WordやExcel感覚！ドラッグ＆ドロップも！

### スマートフォン、タブレット対応！

スマートフォンやタブレットに自動対応！

【Google推奨】レスポンシブデザイン

### 求人ページがindeedにも連携！

**Smartpage**

採用に強い  
ホームページサービス

日本最大級の実績  
**25,000** 件以上

▼ホームページの採用情報ページ

Smartpageの採用ページがindeedへ自動連携

**indeed**

インディード

利用者数 **No.1**  
月間 2,470 万総閲覧数\*

求人数 **No.1**  
毎月 320 万件追加

▼indeedの検索結果一覧

掲載はindeed社の掲載基準に準じ、必ずしも掲載されることを保証するものではありません。

**Indeed連携**

## デモ実演できます。まずはお試しください！

今月は「お彼岸」のおはなし

お彼岸のお供えものの定番「ぼたもち」と「おはぎ」の違いって皆さんご存じですか？ 通称は「ぼたもち」。基本的には同じものなのですが、本来は季節によって呼び名や作り方が変わります。

春は牡丹の花にちなんで「牡丹餅（ぼたもち）」、秋は萩の花にちなんで「御萩（おはぎ）」と書きます。牡丹は大きくて丸い花なので「ぼたもち」は大きめで丸い形、萩は小さくてやや細長い花なので「おはぎ」は小ぶりで俵の形に作りました。また、材料となる小豆は秋に収穫されるので、とれたての小豆が使える秋は皮ごと使った粒あんに、冬を越した春は、かたくなった皮を取ってこしあんにして使いました。そのため「ぼたもち」にはこしあん、「おはぎ」には粒あんを使って作られることが多いのです。

おもちや五穀豊穡、小豆は魔除けに通じることもあり、日本の行事に欠かせないものです。また、昔は甘いものが貴重だったため、「ぼたもち」といえばご馳走で、大切なお客様、お祝い、寄り合いなどで振舞われ、法要の際にも必ずお供えしていました。お彼岸にお馴染みなのもそのためなのですね。

今年の秋彼岸は9月20日～9月26日。お彼岸は他の仏教国にはない日本だけの行事です。秋の夜長、きれいな月を見ながらぼたもちをお供えしご先祖様に感謝する。この秋、そんな時間をゆったりと過ごすのもいいですね。

