

2026.9.2 『 今月のアップライブリーニュース 』

ランチ de ミーティング

【会社全体からのお話し】

(1) アップライブリー7周年記念 マリンバコンサート について

8月27日（木）、皆様のおかげをもちまして、7周年コンサートを盛大に終える事ができました。

心より感謝を申し上げます。

皆様に満足していただけるアップライブリーとして存在出来るように、スタッフ一同努力を重ねてまいりたいと思います。今後ともどうぞよろしくお願いします。

(2) 行事予定申込みについて

- ① 次月の申込みを、出来るだけ早く（目安は20日頃）に頂けるように、以前よりお願いをさせていただいており、皆様のご協力で、手配などが円滑に行えるようになっております。

ありがとうございます。引き続き、早めのご提出をお願いいたします。

- ② キャンセルや変更等は、指定の用紙に明記の上ご提出ください。

LINEなども出来るだけリアルタイムにお受付したいと思いますが、業務時間外のご連絡には対応できない場合もございますので、出来るだけ業務時間内をお願いいたします。

送迎連絡の了解の返事などについては、問題ございません。

(3) ヨーグルトの価格変更について

仕入先より、ヨーグルトの価格変更の連絡がありました。令和8年10月1日より下記の通り変更となります。

誠に恐縮ではございますが、ご理解いただけますようお願いいたします。

現行 380 円 → **390 円**

(4) お出かけ企画 スタッフ人員について

現在お出かけ企画は、スタッフ1人で全ての業務を担っております。

運転以外に、現地での様々なサポート、特に最近はお参加者様の安全を確保するためのサ

ポートに、今まで以上に力を注ぐ場面が増えてまいりました。

皆様の安全を第一に考えて、1時間以上にわたる行先のお出かけについては、ヘルプスタッ

フを同行させていただきます

実際に、サポートを行うスタッフにつきましては、

1人のスタッフ 3,300 円×同行時間という計算でございますが、サポートスタッフを同行させ

ることによって2倍の料金になると皆様のご負担が多くなると思いますので、

11月からお出かけサポート料金は、次のような計算方法で頂戴いたします。

主のスタッフ = 3,300 円×同行時間 （諸経費別途、食事代含む）

サポートスタッフ = 1,650 円×同行時間（諸経費別途 ただし食事は上限 1,100 円）

尚、個別サポートの場合は、従来通り専属でサポートさせていただきますので、上記には当て

はまりません。

【サロンより】

(1) 9月のトピックス（9月号参照）

【9月】

- 9/3（木）「近場でゆったりイタリアン“comorebi”」IN 八幡市 キャンセル待ち
- 9/11（金）「カフェランチ“OSTERIA LO STUZZICHINO”」IN 左京区 残り2名様
- シアター 『東京タクシー』 木村拓哉 倍賞千恵子 蒼井優 笹野高史 他
- 9/17（木）特別企画 「有名スイーツでティータイムお出かけ編
『マリベル 京都本店』」
キャンセル待ち
- 9/30（水）季節のお出かけ 滋賀箱館山 「コキアと秋の花々そして絶景」
残席わずか

【ライフサポートより】

ここ最近、スマホの詐欺案件の相談が増えています。特殊詐欺は、スマホだけではなく、固定電話、パソコン、郵送物など、様々な形で発生しています。

今日は、サロンで相談に乗るケースが多い“スマホ詐欺”について解説いたします。

★スマホ詐欺の種類

- ・ ワンクリック詐欺
- ・ ゼロクリック詐欺
- ・ フィッシング詐欺
- ・ スミッシング詐欺
- ・ 当選詐欺
- ・ ウイルス感染の偽警告

まずは、どのような詐欺があるのか知識を持つことが大切です。「私は大丈夫！」と思っている人ほど、落とし穴にはまりやすい傾向があります。

アップライブリーのスマホ講座やスマホ相談でも、詐欺のテーマでレッスンすることがあります。詳しくお知りになりたい方は、スタッフまでお問い合わせください。

また、スマホの個別サポートもございます。お気軽にご利用ください。

(3) LM 限定お取り寄せ 今月は・・・

デパートでも買えない 有名スイーツ フランス菓子 DOEL

8月の “有名スイーツ&ティータイム”でご紹介しました。

茨木市に根ざす、地元の大人気スイーツです。ご贈答用も喜ばれます。

生ケーキもおすすめですが、今回ご紹介するお菓子は大変人気です！

① マロンブッセ 1個 330円

② サクリスタン 1本 190円

③ くるみの樹 1本 190円

④ ①+② 5本×2=10本 箱入り = 2,160円

Marron bouchée



●マロンブッセ

ふんわり柔らかい2枚のビスキュイに刻んだ栗を入れたバタークリームをサンド。伝統の製法を受け継いだ今も変わらぬ美味しさは自然な素材の証です。（蜂蜜使用）

【乳成分・卵・小麦・アーモンド】

お日持ち 5~10日

夏期は要冷蔵でクール便となります。

i パイ菓子 Gâteaux du feuilletages

バターから幾重にも織り込んだオリジナルパイの、独特な食感をお楽しみください



5本入



10本入



20本入

●サクリスタン

フィユタージュを細長く切ってねじり砂糖などをまぶして焼いたものを「サクリスタン」といいますが、実はこのサクリスタン、ちょっと秘密があります。普通のパイとは違うサクサク感にこだわりました。

プレーンなパイ本来の香ばしさと、独特な少しモチとしたこだわりの食感が個性豊かなおいしさを表現しています。（約15cm）

【小麦・乳成分】

お日持ち 20~40日

夏期の発送はクール便となります

●胡桃の樹（くるみのき）

とてもヘルシーなくるみの粒と心地よくシナモンの香り漂うコーヒー風味のスティックパイです。

くるみの香ばしい味わいとパイの軽い歯ざわりが軽快なハーモニーを奏でる胡桃の小枝。

（約15cm）

【小麦・乳成分・卵・くるみ】

お日持ち 20~40日

夏期の発送はクール便となります



5本入



10本入

フレッシュなバターと焼きクルミを使っており、品質と風味保持のため冷暗所に保存し、なるべくお早めにお召し上がりくださいませ。