

一期一会



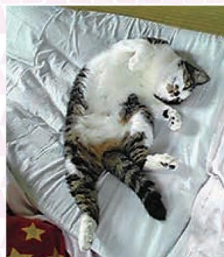
REFLET
株式会社 リフレット

第114回
2021年9・10月号

通信

-いちごひやくえつうしん-

紙面のお客様名は一部仮名等を使わせていただいております。



今月は 富士見市
M.K様

名前: **りーちゃん**
(メス15歳)

種類: **キジシロ**

夏は暑いんでしょうか、
このように腹を出します。
大切な家族です。

あなたの自慢のペットをぜひ、一期一会通信を通して
自慢しませんか?動物の種類は不問です!

・ペットの名前 ・ペットの種類

とっておきの1枚を

info@reflet.co.jp宛にお送り下さい。

今月の社員が贈る ベストショット

タイトル
「卒業式」

大学の卒業式の日に川越の氷川神社に行った時の写真です。大学で出会えた素敵な友人達と4年間通わせてくれた両親に感謝です。



今回はアドバイザー 濱崎成美の1枚!

ちょっと1品 プラスレシピ 豆腐餅

調理時間
約15分



材料 (2人分)

・絹ごし豆腐 150g ・片栗粉 50g
A(砂糖 大さじ4、きな粉、黒蜜 適宜)



作り方

- 1 豆腐をダマがなくなるまでゴムベラでつぶす。
- 2 小鍋に、つぶした豆腐と片栗粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜ合わせたら、弱火にかけて、木ベラで混ぜながら加熱する。
- 3 3分ほどして固まってきたら、火からあげて、固まった生地を氷水に入れて冷やす。
- 4 餅が触れるくらいまで冷めたら、お好みの大きさにちぎり、ざるで水気を切る。(A)をかけてできあがり。



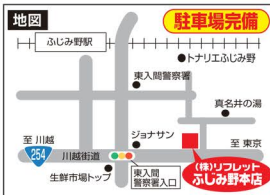
REFLET
株式会社 リフレット

HPアドレス <http://www.reflet.co.jp/>

メールアドレス info@reflet.co.jp

お電話でのお問合わせは
0120-83-3881

ホームページも随時更新中!



★ふじみ野本店★

〒356-0053 埼玉県ふじみ野市大井1-2-33