

# 一期百会

- いちごひゃくえつうしん -



REFLET

株式会社 リフレット

第113回

2021年7・8月号

紙面のお客様名は一部仮名等を使用させていただいております。

通信



今月は 三芳町 荻原様

名前: 太郎ちゃん  
(オス6歳)

種類: キジトラ  
とても人に懐くくて  
大切な家族です。

あなたの自慢のペットをぜひ、一期百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「UFOキャッチャー」

UFOキャッチャーで景品を取った写真です。学生の頃にUFOキャッチャーにハマって、休みの日など時間が空いたらゲームセンターなどに行っています。大きいぬいぐるみなどは取りやすいので皆さんも是非挑戦してみてください!



今回は 工事部 坂寄州の1枚!

## ちょっと一品 プラスレシピ タコのマリネ



材料 (2人分)

・真ダコ(加熱したもの)…約250g ・タマネギ…1/2個  
・パプリカ(赤と黄色)…各1個 ・バセリのみじん切り…少々  
A(酢 50ml、オリーブオイル 大さじ2、レモン汁 1/2個分  
砂糖 小さじ2、塩 小さじ1、粗挽きこしょう 少々)



作り方

- ①タコは水洗いし、5mm幅程度の斜め薄切りにする。  
(A)をよく混ぜ合わせる。
- ②タマネギは、皮をむいて薄切りにする。  
パプリカは、種とヘタを取って、薄切りにする。
- ③ホーローや耐熱ガラスなど、酸に強い保存容器を用意する。  
(2)を1/3敷き、その上にタコを1/2敷き、その上にまた(2)を1/3敷く。最後に(2)になるように、層状にしていく。
- ④重ね終わったら、(A)を全体に回しかける。  
蓋をして、冷蔵庫で2時間以上寝かせたら食べ頃となる。



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](mailto: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