

# 一期一会

-いちごひやくえつうしん-



REFLET  
株式会社 リフレット

第117回  
2022年3~4月号

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。

通信



今月は 富士見市 Y様



左から  
名前: ひめ (メス4歳)  
もあ (メス6歳)  
りく (オス3歳)  
てん (オス5歳)  
種類: ポメラニアン

4匹とも元気にぎやか!とても羨ましいです。

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**  
初売りリフォーム祭での1枚

ちょっと1品  
**フラスレシピ**  
ホタテとアスパラの  
レモンクリームソース

材料(2人分)  
帆立貝柱 300g、薄力粉 小さじ1、グリーンアスパラガス・大2本(80g)、レモン 1/4個  
A:牛乳 1/2カップ、鶏がらスープ 小さじ1、キャノーラ油 小さじ1/2、黒こしょう 少々

作り方

- ① 帆立は薄力粉をふる。アスパラは根元のかたい部分は皮をむき、タテ半分に切って5cm長さに切る。レモンは薄い半月切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、(1)の帆立を焼く。焼き色がついたら裏返し、フタをして火が通るまで蒸し焼きにする。
- ③ (1)のアスパラを加えてサッと炒め、Aを加えて煮詰める。(1)のレモンを加えてサッと合わせて器に盛り、黒こしょうをふる。

レシピ提供:味の素KJ



REFLET  
株式会社 リフレット

お電話でのお問合わせは  
0120-83-3881

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)

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