

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

通信

第118回

2022年5~6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。



今月は三芳町 A様

名前:すずちゃん
(メス7才半)

種類:雑種

とっても癒されています。

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

とっておきの1枚をinfo@reflet.co.jp宛にお送り下さい。



工事部 加島拓哉

今月の社員が贈る
ベストショット



アドバイザー
齋藤俊太

現場愛!
リフレット愛!

ちょっと一品
フラスレシピ

あざりと春キャベツのスープ

材料(2人分)

あざり(殻つき)10個、キャベツ2枚(100g)、玉ねぎ2/3個(120g)
しめじ 1/2パック、ごま油 小さじ1
(A)水 2-1/2カップ、酒 大さじ1、鶏がらスープ 小さじ2-1/2、こしょう 少々



作り方

- あざりは3%の塩を加えた水で砂抜きし、殻をこすり合わせてよく洗う。
キャベツはひと口大のザク切りにし、玉ねぎはくし形に切る。しめじは小房に分ける。
- 鍋に(A)と①のあざり・玉ねぎ・しめじを入れて火にかける。あざりの殻が開いたら、①のキャベツを加えて1分ほど煮、ごま油を加える。

レシピ提供:味の素KK



REFLET

株式会社リフレット

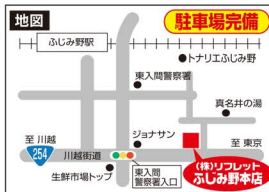
お電話でのお問い合わせは

0120-83-3881

HPアドレス <http://www.reflet.co.jp/>

メールアドレス info@reflet.co.jp

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