

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122回

2023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
三芳町
H.S様



愛犬の小春は、孫のひなの(2歳)を、妹の様に思っているのでしょう。優しく接してくれています。

名前:小春(メス6才) 種類:柴犬

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宛にお送りください。

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
トイレットペーパー早積み
7個達成!!



ちょっと1品
プラスレシピ
春キャベツチーズマヨサラダ



材料(2人分)

- ・春キャベツ4枚(200g)
- ・ミニトマト4個
- ・ツナ油漬缶1/2缶(40g)
- ・マヨネーズ大さじ4

- ・絹ごし豆腐1/2丁(150g)
- ・ブロッコリー1/4個(50g)
- ・シュレッドチーズ・生食用30g
- ・卵で卵・粗みじん切り1個分

作り方

- ①豆腐は水きりをする。
- ②キャベツはひと口大に切る。ミニトマトはタテ4等分に切る。ブロッコリーは小房に分け、塩ゆでしてザルに上げ、水気をきる。ツナは油をきる。
- ③大きめのボウルに(1)の豆腐を入れて、なめらかになるまでつぶし、マヨネーズを加えて混ぜ合わせる。
- ④②のキャベツ・ミニトマト・ブロッコリー・ツナ、チーズを加えてさらに混ぜ合わせる。
- ⑤器に盛り、ゆで卵を散らす。

レシピ提供:味の素KK



REFLET
株式会社 リフレット

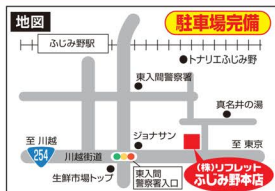
お電話でのお問い合わせは

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