



## ☑ スタッフ広場

春は、暖かくなってきて屋外へお出かけするのも気持ちの良い季節です。この時季日中は、日差しが強いと気温が急激に上がって、夏のような陽気となることがあります。ここで注意が必要なのが春の熱中症です。熱中症は、夏だけではなく、体が気温の上昇に慣れていない春にも起こることがあります。

### 熱中症を予防するために気を付けたいポイント

- ・こまめな水分補給
- ・バランスの良い食事
- ・服装を工夫
- ・十分な睡眠
- ・適度な運動



春でも油断せずに、暑さに負けない体づくりを今から意識して心がけていきたいものです。

by. A・Y

## 5月の営業日

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

※赤字は定休日です。

## ☑ LIFESTYLE特集

### 大人の趣味時間

おうち時間が長くなった今、手軽に楽しめるお菓子作りはいかがでしょうか？

簡単に作れるレシピを今回はご紹介します♪

本場の味をご家庭で！

### バスクチーズケーキ

直径18cmの底が抜ける丸型1台分

-- 材料 --

- クリームチーズ ... 500g
- グラニュー糖 ... 150g
- 溶き卵 (L) ... 4個分 (約240g)
- 薄力粉 ... 大さじ2
- 生クリーム ... 400ml (乳脂肪分47%)

-- 下準備 --

- ・卵、生クリームは室温に戻す
- ・オーブンは220℃に予熱する
- ・薄力粉はふるわなくて良い

-- 作り方 --

#### 1. 型に紙を敷く

オープンシートは型よりひと回り大きくカットしてから、くしゃっと丸めて水で濡らして水気を絞り、型に沿うように敷き込みます。

#### 2. クリームチーズをなめらかにする

クリームチーズは室温に戻すか、耐熱ボウルに入れてラップをし、電子レンジ(200Wor解凍モード)で1分~1分30秒ほど加熱します。ボウルに入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜます。

#### 3. グラニュー糖を混ぜた後、溶き卵を2~3回に分けて加える

グラニュー糖を一気に加え、混ぜたあと、軽く溶いた卵を数回に分けて加え、その都度均一になるまで混ぜます。

#### 4. 薄力粉、生クリームを加える

薄力粉を一度に加えて混ぜます。生地を混ぜながら、生クリームを少しずつ加えます。

#### 5. 型に流し入れ、オーブンで焼く

生地を1の型に流し入れます。220℃に予熱したオーブンで45分ほど焼き、粗熱をとったら完成です。



## ☑ 今月オススメの一品

KOKUYO

Piip  
TOOL PEN CASE



— “スタメン文具”がおしゃれにキマる —

## お気に入りの文具は、見せて収納

たくさんの“お気に入り”を持ち歩こう

コンパクトに、必要なものだけ



大容量タイプ  
F-V8F240

フラットタイプ  
F-V8F241

税込価格 ¥1,815-  
¥1,650-(税抜)

税込価格 ¥1,705-  
¥1,550-(税抜)

※定価から割引いたします。

## 公式 SNS やってます!



最新のお得な情報や  
新商品のお知らせ等  
お届けしています!

twitter  
@iccbox\_iwaki



facebook  
@iccbox.iwaki



Instagram  
@iccbox\_iwaki



## 公式ホームページ



www.iwakicopy.co.jp

## オフィスとあなたのベスト・パートナー

いわきコピーセンターは...  
とんでもご利用可能な「街の文具屋さん」

一般のお客様

法人のお客様

とんでもお気軽に!

