



☑ スタッフ広場

はじめまして。4月にコピーセンターに入社致しましたH・Nと申します。入社してから3ヶ月が経ちました。入社時は初めて触れたり聞かせることが多い状態で慣れないことばかりでしたが、先輩方のおかげで今では不安もなくなり充実した毎日を過ごすことができています。今はまだ与えられた仕事をこなすことに精一杯です。社会人として自分の行動に責任をもっていち早くお客様のお力になれるよう少しずつではありますが日々努力して成長していきたいと思っておりますので、これからどうぞよろしくお願い致します。

by. H.N

8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

暑い夏にピッタリ!

そうめんアレンジレシピ特集

食欲がないときでもツルツと食べることができて、暑い夏にピッタリのそうめん。さっぱりとした味わいなので、いろいろなアレンジがしやすいのも魅力です。

◎おいしいそうめんの茹で方

1. たっぷりのお湯を沸かす。(目安は麺100gに1Lのお湯)
2. 沸騰したら麺を入れて軽くほぐし、**強火**で茹でる。
再沸騰したら、ふきこばれないように火加減を調整。
3. 茹で上がった素早くザルに移し、水で粗熱をとってよくみ洗いをします。

トマトツナそうめん

--材料(2人分)--

- ・そうめん ...200g ・トマト ...1個 ・ツナ ...50g
- ・(A)---めんつゆ ...大さじ2、ごま油 ...大さじ1、
白すりごま ...大さじ1、黒こしょう ...小さじ1
- ・大葉 ...3枚

--作り方--

1. 大葉は軸を切り落とし、千切りにする。
2. トマトはヘタをとって1cm角に切る。
3. ボウルにトマト、ツナ、(A)を入れて混ぜる。
4. そうめんを茹で、氷水に入れて冷やす。
5. 器に水気を切った麺を盛り付け、3をかけて大葉を乗せたら完成!

さっぱり塩そうめん

--材料(1人分)--

- ・そうめん ...100g ・豚バラ肉(スライス) ...30g
- ・(A)---水 200ml、ごま油 ...大さじ1、
鶏がらスープの素 ...小さじ2、塩 ...小さじ1/2、
すりおろしニンニク ...小さじ1/2
- ・小ねぎ ...適量

--作り方--

1. 鍋に(A)を入れ、中火で沸騰させた後、ボウルに移して粗熱を取り冷蔵庫で30分程冷やす。
2. 豚バラ肉は3cmほどに切り、レンジで火が通るまで加熱。
3. そうめんを茹で、水気を切った麺を盛り付け1を注ぎ、豚バラ肉と小ねぎをトッピングして完成!

☑ 今月オススメの一品

※定価より割引いたします。



気ままに暮らすネコさんたちの

『あるある **にゃん** ランシーン』を

ファスナーTOPで表現したシリーズです

#シーン1

ダンボール箱を見つけたらダイブせずにいられないネコさん



ピスタチオグリーン

インディゴブルー

ピスケットベージュ

チャコールブラック

本体色によって、ネコ型ファスナーTOPとダンボール箱タグのデザインが変わります。

L字ファスナーのポーチが大きく開く!

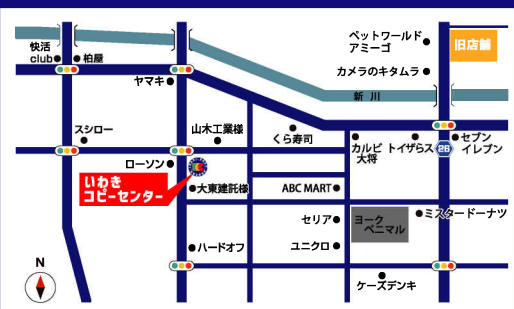
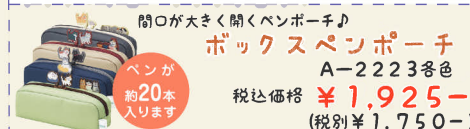
A5ノート収容可能サイズ

フラットポーチ

A-2222 各色

税込価格 **¥2,035-**

(税別¥1,850-)



公式SNS やってます!

twitter @iccbbox_iwaki

facebook @iccbbox.iwaki

Instagram @iccbbox_iwaki

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!

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...
どなたでもご利用可能な「街の文具屋さん」

一般のお客様

法人のお客様

どなたでも気軽に!

