



12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 31 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

※赤字は定休日です。

☑ スタッフ広場

こんにちは、日頃より愛読いただき誠にありがとうございます。
年末に近づくテレビや広告などでお掃除グッズの宣伝を目にする機会が増え、見かけた時はそろそろ掃除しなきゃ! と漠然と考えるのですが、つつい後回しにしていますよね。
大掃除の始まりは平安時代の「煤払い(すすはらい)」という宮中行事からと言われています。一年間の煤を払い新年に神様を迎える準備のため行われていたのが鎌倉時代以降お寺や神社にも広がり、江戸時代に12月13日を「煤納めの日」として定め江戸城の大掃除が行うようになった事がきっかけで、一般庶民へも大掃除の風習が広がっていったようです。12月13日は旧暦では正月の準備を始める「正月事始め」と言われ物事を始めるのに縁起の良い日とされ、未だがり28日までは大掃除を終わらせると良いそうです。なんとなく習慣として大掃除していましたがとても長い歴史ある伝統行事だったのでね。 by. K.K

☑ LIFESTYLE特集

~クリスマスレシピ特集~

今年も もう12月。クリスマスの時期が近づいて来ました。
クリスマスといえば、ローストチキンやローストビーフ、クリスマスケーキなどなど...豪華なクリスマス料理がいろいろありますよね。
自宅でもカンタンに作れて、食卓を華やかに彩ってくれるクリスマスレシピをご紹介します♪

串に刺すだけ!カンタンおしゃれなおつまみ カスレーゼ風ピンチョス

—材料例—

スチトマト...4個、モzzarellaチーズ...4個
生ハム...8枚、バジル...8枚
オリーブオイル...小さじ1、黒胡椒...適量

1. スチトマトを半分、モzzarellaチーズを一口大に切ります。
2. 生ハムを端から巻いて花の形に整えます。
3. 爪楊枝に生ハム、バジル、チーズ、トマトを刺し通します。
4. お皿に盛り付け、黒胡椒とオリーブオイルをかけて完成!



クリスマスディナーの主役に! ローストチキン

—材料例—

骨付き鶏もも肉...2本
調味料:しょうゆ...大さじ3、はちみつ...大さじ3、
酒...大さじ2、すりおろしニンニク...小さじ1

1. 調味料を混ぜ合わせて漬けダレを作ります。
2. 保存袋等に鶏もも肉と1を入れ、冷蔵庫で漬け込みます。
3. 200度に温めたオーブンで中に火が通るまで焼きます。(目安:30分ほど)



☑ 今月オススメの一品



クリップがフックになった!
引っ掛け収納の新定番

VELOS
挟んでフック

L: W51× D52× H88mm
耐荷重:縦方向 約2kg、横方向 約500g
M: W34× D38× H60mm
耐荷重:縦方向 約1kg、横方向 約300g



ダフルクリップのように挟むだけで!
いろんな場所にフックを付けられます。

挟んでフックL < 1個入 >
HH-8851

税込定価 ¥385—
(税抜¥350—)



挟んでフックM < 2個入 >
HH-6034

税込定価 ¥385—
(税抜¥350—)



公式SNS やってます!

X(旧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
どなたでもお気軽に!

