



2024年12月号 vol.198

☑ スタッフ広場

いつもご愛読いただきありがとうございます！ あっという間に今年も残り僅かとなってしまいました。
 日照時間が1年でもっとも短くなる「冬至」。今年の冬至は12月21日(土)のことです。ゆず湯に入ったり、冬至かぼちゃを食べたりが一般的ですが、「冬の七種(ななくさ)」をご存じですか？
 冬至の日に食べると「福が来る」「運氣が上がる」といわれています。
◆冬の七種
 「南京 なんきん(かぼちゃ)」 「銀杏 ぎんなん」
 「蓮根 れんこん」 「金柑 きんかん」
 「人参 にんじん」 「寒天 かんてん」
 「鰻 かつお」 「うどん うどん」
 7種とも「ん」が2つ付く食材になっているのにお気づきでしょうか？
 「ん」が2つ付く食材を冬至に食べると「運氣が上がる」「沢山の運が呼び込める」などと言われています。冬の七種を食べて運氣を上げつつ、ゆず湯で身体を温め、寒い冬を乗りきりましょう！
 by. T.Y

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	25	26	27	28
29	30	31				

※赤字は定休日です。

☑ LIFESTYLE特集

寒い日に食べたい！鍋料理特集

冬の食卓の定番といえば、やっぱり鍋料理！ 手軽においしく、野菜や魚介、お肉など、さまざまな具材を楽しめるので、寒い季節にピッタリですね。今回は、締めまでおいしい鍋料理をご紹介します♪

寄せ鍋

よく合う具材
 ・豆腐
 ・白菜、春菊
 ・人参、長ネギ
 ・舞茸、椎茸
 ・白滝、つみれ
 ・鶏肉、ホタテ
 ・牡蠣、ホタテ
 ・タラ

おすすめの前め
 ・うどん
 ・雑炊

すっきりとしたつゆがいろいろな食材とマッチする。定番の調理！

キムチ鍋

よく合う具材
 ・豆腐
 ・にんじん
 ・白菜、もやし
 ・ニラ、長ネギ
 ・豚肉
 ・エリンギ
 ・えのき
 ・おすすめの前め
 ・ラーメン
 ・チーズリゾット

ピリッと辛くて体の芯まで温まる、寒い季節にピッタリのお鍋です！

豆乳鍋

よく合う具材
 ・豆腐
 ・白菜、キャベツ
 ・長ネギ
 ・大根
 ・えのき、しめじ
 ・豚肉、鶏肉
 ・サケ、タラ
 ・厚揚げ
 ・おすすめの前め
 ・うどん
 ・お餅

まろやかな豆乳と、和風だしとの相性が抜群！ クリーミーで、やさしい味わいのお鍋です。

☑ 今月オススメの一品

※定価からお値引き致します。

王道進化、新世代ホッチキス

Vaimo11 Flarme

薄いも、厚いも、迷わずとじる。新設計でさらに軽く、さらにとじやすく。

とじ枚数：2~40枚

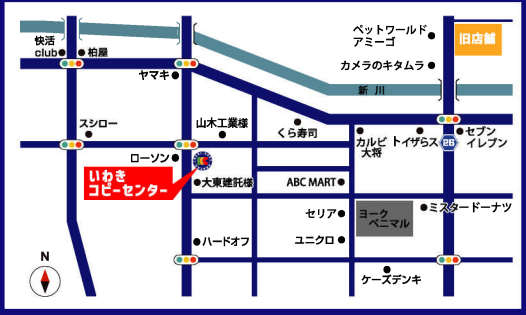
使用可能針：NO.11-1M

◎本体重量 約10% DOWN
 ◎本体幅 約10% DOWN
 ◎とじ荷重 約10% DOWN
 ◎とじ衝撃 約25% DOWN
 ◎動作音 約30% DOWN

※従来機(HD-11FL)と比較

落ち着いたカラーとマットな質感

MAX Vaimo11 Flarme 税込定価 **¥2,200** (税別¥2,000-)
 カラー：ブルー/レッド/ラベンダー/ブラック/ホワイト



公式 SNS やってます！

X (旧Twitter) @iccbbox_iwaki
 facebook @iccbbox.iwaki
 Instagram @iccbbox_iwaki

公式ホームページ

最新のお得な情報や新商品のお知らせ等をお届けしています！

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！

www.iwakicopy.co.jp