

ご担当者の中で、ご閲覧ください。

皆様が気になる「お役立ち情報」をお届けします！

回 覧						
--------	--	--	--	--	--	--

# マルトヨ newsletter

# 1

2016  
月号

VOL.
057

## 編集担当者からひとこと

こんにちは、(株)マルトヨの笠井です。

2015年を振り返ると1月にインフルエンザに掛かり、2月にはスノーボードで頭を打って記憶喪失になる等、不安な滑り出しでしたがその後、大きな問題も無く無事に1年を過ごす事が出来ました。また、それ以外でも野球や釣り、富士登山に挑戦する等アクティブな1年でした。2016年も安全・健康に気を使いながら楽しく過ごせたらいいな～と願います。



編集担当：笠井

## NEWS

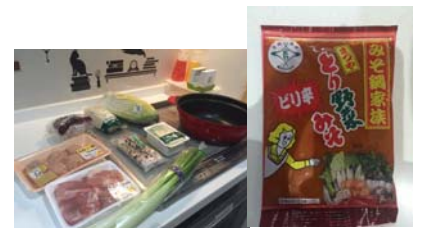
### 01 男の料理は鍋料理

半年前のニュースレターにも書かせて頂きましたが、寒くても暑くても我が家は鍋が大好きです。TVを見ていると食べたことが無い鍋を紹介していたのでアレンジしながら作りました。

今回は簡単に作る事が出来る、とり野菜みそ鍋を紹介させていただきます。

材料 (3~4人分)・・・鶏もも肉 つみれ 白菜4分の1玉 ちくわ

えのき しめじ 長ネギ 豆腐 中華麺 とり野菜味噌1袋  
(今回はピリ辛味にしました)



【1】とり野菜味噌の素に水の分量が記載されていますので、分量通りに水だけを鍋に入れて火を掛けます。その後鶏肉を1口小サイズに切り、長ネギも切って一緒に鍋に入れます。蓋をして中火～弱火でコトコト煮込みます。



【2】煮込んでいる間に他の具材を切ります。切り終わりましたら、とり野菜みそを入れてかき混ぜたら好きな様に具材を投入します。味見をすると濃いと思いますが、煮込むと白菜等から水が出るので水を追加で入れないで下さい。また、追加で好きな物を入れてもOKです。\*僕は冷蔵庫に余っていたソーセージを入れました。

【3】具材に火が通ったら味見をして、ショウガとニンニク、お好みで鷹の爪を入れます。おいしく頂いた後はメにラーメン、またはチーズとご飯を入れてチーズリゾットにしてもOKです^^



本当に簡単に作れます。ポイントは味噌に対しての水の分量を間違わない事だけです。初めて作っても30分くらいで作ることが出来ますので是非一度作って見てはいかがでしょうか？

お客様の満足と喜びを  
私たちのよこびとします！



発行:株式会社 マルトヨ

〒444-0008

愛知県岡崎市洞町字宮ノ腰2-1

TEL:0564-24-9138 FAX:0564-25-1391

URL: <http://www.marutoyo.info>

マルトヨ

検索



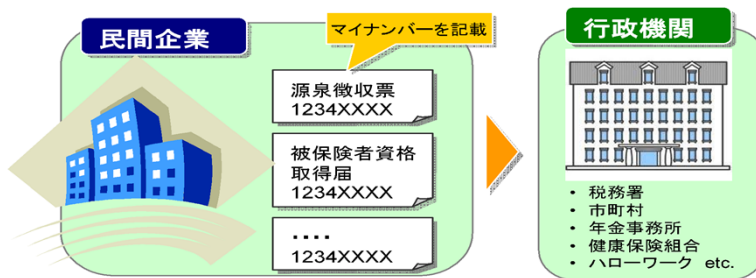


# マイナンバー制度の導入に備えて

## 2016年1月より

### 行政手続でマイナンバーが必要になります。

法律で定められた行政手続以外は使用出来ません。



マイナンバー制度は全ての事業者が対象になります。  
違反すると以下の罰則が課せられます。

罰則内容	最小:1年以下の懲役又は50万円以下の罰金 最大:4年以下の懲役又は200万円以下の罰金
罰則対象	第三者への複製した個人情報ファイルの提供 業務で知り得たマイナンバーを利益目的での提供 不正アクセス行為による個人番号の取得

## 2015年12月までに 対策・準備が必要です



あなたの会社を脅威から守れるのは  
このUTMかもしれない！！  
詳しい資料請求はマルチヨまでお問い合わせください

簡単・コンパクト  
ウイルスも情報漏えいもブロック!

企業のセキュリティを1台で守る  
ネットワークを見張る赤い箱  
**WatchGuard XTM**

## 岡崎周辺の地域情報サイト オカザキプレス

[http://www.o-press.net/detail/index\\_38.html](http://www.o-press.net/detail/index_38.html)



スマートフォンからは  
左のQRコードからどうぞ

マルチヨは岡崎周辺の情報サイト  
オカザキプレスに登録しました！

平日は毎日更新しております。

是非御覧下さい！