

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

6 2016
月号

VOL.

062

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。

先日友人とヒラメを釣りに行ってきました。砂浜からルアーを遠投するのですが、風が逆風でルアーの飛距離が出ず 1 匹も釣れませんでした。。。昨年は魚釣りに行く回数が少なかったので、今年は何回かを重ねて色々な種類の魚を釣りたいです。次のニュースレターの担当までには釣り船デビューをする予定ですのでまた次回釣果の報告をさせていただきます。



編集担当：笠井

NEWS

01 いつもおつかれと、華麗にカレーで伝えよう！！

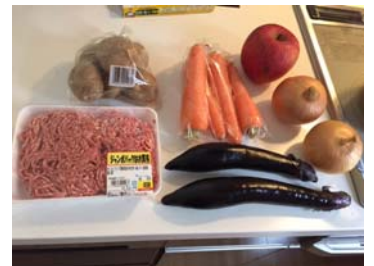
5月、6月と母の日父の日があります。感謝の言葉を口に出すのが照れくさい人は、料理で伝えてみてはいかがでしょうか？今回は簡単に美味しく作れる男のカレーレシピを紹介させていただきます。

材料・・・じゃがいも にんじん たまねぎ 合挽き肉
ナス リンゴ チーズ カレーのルー

【準備】各野菜を乱切り、玉ねぎはみじん切りにします。リンゴはお好みに合わせた量をすりおろしてください。

- 1、最初に玉ねぎを炒め、しんなりしてきたら挽き肉を入れて一緒に炒めます
- 2、次ににんじんとじゃがいもとすりおろしたリンゴを入れ、水を入れて煮込みます。私はカレーのにんじんやじゃがいもは柔らかい方が好きなので圧力鍋で一気に煮込みます。
- 3、お好みに合わせて煮込み終わりましたら、カレーのルーとナスを入れて再度煮込みます。私のナスは食感が残る方が好きなので後から入れます。
- 4、完成しましたら皿に盛り付けます。このままでも十分美味しそうですが、溶けるチーズをトッピングしたら味も見た目も GOOD で完成です。

家族や仲間と賑やかに料理を作ったり食べるのも楽しいのでこの機会に作ってみてはいかがでしょうか？みなさんのカレーレシピや隠し味がありましたら是非教えて下さい。



お客様の満足と喜びを
私たちのよろこびとします！



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

