



生態…
とても臆病でわたしが実家に帰ると一週間会わないだけでもベッドの下に隠れてでてこない。かなしいね。



to focus.

そば粉造

hirama

SHOUZI ASAMI.
MOMO ITO.
TATSUMI ISAMU.
YUNOSUKE ABE.
NGUYEN NGOC QUYEN



KAI YASUDA

02

北海道はお盆が終わり徐々に下がって
いく気温に夏の終わりを感じております。
本社ではバイクで出勤する方がちらほら
おり、自分もバイク欲しいなあと物欲を
掻き立てられています。
そんな中、バイクで出勤する某係長
もおり、「やっすーも自転車でおいでよ」と
誘われますが、そっすね！8月中には
「笑」なんて言ってもう8月も終わり
そう…。多分バイクで出勤は来年です
ね。皆さんも適度な運動を心がけ、健康
には気を付けて頑張っていきたいと思います！

料理下手な私がおススメする

…お料理レシピ

超簡単!!



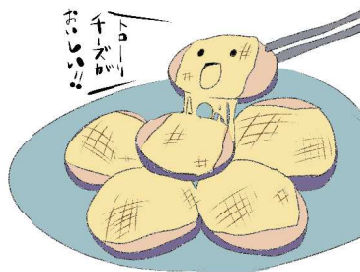
(鈴木萌)

課長のメガネもギョットギョット!

オリーブ香る地中海風 なすチーズ

【材料】 1~2人分

- なす..... 1/2個
- 溶けるスライスチーズ..... 2枚
- オリーブオイル..... 大さじ1と1/2
- 塩..... ひとつまみ
- 黒こしょう..... 適量



- ①なすは5ミリ厚の輪切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイル(大さじ1)を熱し、①を並べ、フタをして中火で焼く。
なすに焼き目が付いたらひっくり返し、オリーブオイル(大さじ1/2)を回しかけ、もう片面にも焼き目を付ける。塩を振り、スライスチーズをちぎってのせ、フタをしてチーズを溶かす。
- ③②を皿に盛り、黒こしょうを振ったらできあがり。

チーズ & なすという組み合わせが大好きなものの同士
組み合わせた料理! とても簡単なのにおいしいです。
おつまみにもピッタリだよもいます。

平岡さんが泣いた! /

沁みる萌え系 きゅんきゅんポムポム牛丼

【材料】 2~3人分

- 牛肉..... 適量
- タマネギ..... ひとつまみ
- 水..... ひたるくらい
- 酒..... 大さじ2
- 塩..... 適量
- ☆砂糖..... 大さじ3
- ☆醤油..... 大さじ5~6
- ☆みりん..... 大さじ2
- ☆味の素..... ひとつまみ
- ☆しょうが..... 2センチ
- ☆あれば白だし..... 大さじ2

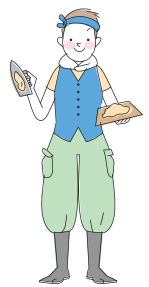


- ①牛を火が通るまでお酒と一緒に炒めてタマネギと塩をいれて炒めます。
- ②タマネギはそこまで火が通らなくて大丈夫です。そこに牛肉がひたるまで水を入れて☆をいれ10分煮込みます。
- ③煮たら、味を自分好みに整えてできあがり。

車酔い気持ちで作ったものなんです、家でリピートしまくってます。
ポムポムの味が思い出せないんですけど「ポムポム風」と表記されてるだけで
あら不思議!ポムポムの牛丼の味がするじゃないか!!(洗脳)
だまされたと思ってやってみてください!!(ポムポムファンの方いたらすみません)

※ポムポム=自製

繁忙期



お〜い!
セメント持ってきてくれ〜!



はいは〜い!
ただいま〜!



それ、小麦粉やないかい!

(佐々木)