

おらいのお客様

知っている楽しいお店

～その60～



肉にしたらさん



～肉にしたら盛り～

今回のお店は、昨年オープンから1周年を迎えた『肉にしたら』さんです！
オススメは『肉にしたら盛り』。5種類のお肉を一気に楽しめますよ♪

店主さんはお酒の知識も豊富で、お店には山形産の日本酒・ワインも揃えています。
カウンター席もあるので、気兼ねせずに一人焼肉も楽しめますよ！
ぜひ、一度足を運んでみては？

【お店情報】

住所) 山形市七日町 4-1-31
道産子ビル 1階
TEL) 070-2016-3929
営業時間) 17:30～22:30
定休日) 火曜日



菱沼いどばた新聞

令和6年
春号



住宅設備
営業所の

快適空間のコツ！

暮らしのちえ

余ったワインでオシャレな「ワイン塩」の作り方

余ったワイン 200 ml と塩を 100 g 用意。フライパンにワインを入れ、蒸発し始めたら塩を入れます。焦がさないようヘラで混ぜ、完全に水分が飛んだら完成です。赤は芳醇、白は爽やかな香りが楽しめます♪
ステーキやフリッターに添えると、食材の味が引き立ちますよ♪



みや町のひし型ぬまの

ヒツシ

いちご狩りへ行く!!

おとめ心

『おとめ心』って、山形のオリジナル品種なんだよ！
知ってた？



水まわりのことなら、
安心・まごころの菱沼住宅設備営業所へ！

簡単!おいしい!

ひしめま
レシピ



新たまねぎとベーコンの
バターポテト焼



「ノーマルタイヤ」への交換シーズン到来!

スタッドレスタイヤの履き潰しは要注意!!

スタッドレスタイヤは柔らかいゴムを原料にしているため、路面が濡れていると【ハイドロプレーニング現象】を起こしやすくなります!また、スタッドレスタイヤは雪や凍結した路面でグリップするように設計されているため、冬以外のシーズンは夏タイヤの方が走行性能も安全性も優秀です。【交換が面倒だから】【今年新しいタイヤに買い替えるから】と、スタッドレスタイヤのまま走り続けず、暖かくなったら夏タイヤに交換しましょう!!

※ハイドロプレーニング現象…タイヤのトレッド面(路面と直接接する部分)と路面の間に水の膜ができ、車が水面上に浮いた状態になること。

菱沼(旧)ツイッターつぶやき

～ツイートとは、「小鳥のさえずり」のこと。日本語で「つぶやき」です。

ひしめま
(旧)Twitter 『新顔です。』

みなさん、こんにちは! 新しく入った『金子』です。長年の先輩方の足元にも及びませんが、一生懸命がんばっていきたいと思います。よろしくお願いします!!



今回のつぶやき人は
スタッド
金子でした。

【材料】 2人分

- ・新玉ねぎ……………1個
- ・ベーコン……………4枚
- ・塩・胡椒……………少々
- ・バター……………少々
- ・ポン酢醤油……………大さじ1

1. 新玉ねぎは皮をむき、1.5cmの輪切り(4等分)にする。ベーコンは1cm幅に切る。
2. 魚焼きグリルにアルミホイルを敷き、玉ねぎを並べる。塩・胡椒・バターをのせ、中火で10分焼く。
3. 一度取り出し、ベーコンののせて5分焼く。ポン酢醤油をかけたら完成!!

新玉ねぎの甘さを感じる
ことができる一品です!

??~今号のなぞなぞ~??

担当者に答えを渡してね! 正解者には素敵なプレゼント!

①目にさすのに、痛くないものってな~んだ?

②上にパイがのっている果物ってな~んだ?

③良い返事みたいな色って、な~んだ?

(株)菱沼
春号解答欄

令和6年6月末日締切

答え①:

きりとり

答え②:

答え③:

担当:

~前号のなぞなぞの答え~

お名前:

電話番号:

①ナタデココ②牛丼(ぎゅうどん)③タスキ

