



アイリフォーム通信

第11号
2008年
8月号

暑いですね。お元気ですか?!



毎日本当に暑い日が続きますね。早朝戸外に出ると蝉のぬけがらがあちこち目に入ります。蝉の声もピークを迎えているようです。しかし、一步山に入るともう赤とんぼが飛んでいます。この暑さもあとわずか、お盆までの辛抱だといのですが。さて、いよいよ北京オリンピックが始まりました。前回アテネでは日本の金メダル数は大躍進しました。最近の選手達は昔と比べて随分とプレッシャーに強くなってきたような気がするのですが、いかがでしょう。皆様と一緒に日本選手団を応援したいと思います。

話は変わりますが、実はこれまで皆様にご利用頂いておりました「焼山店」を9月中旬をもって閉店することとなりました。これまでのお引き立てに心よりお礼申し上げます。呉市内全域のアイリフォームのお客様に対し、現状の限られたスタッフでよりキメ細かいサービスを提供させて頂くため、この度本社に業務を集約することとなりました。

特に焼山、熊野方面のお客様には申し訳ございませんが、従来以上にご満足頂ける対応を社員全員で取り組んで参りますので、変わらぬお引き立てをお願い致します。

8月30日(土)には焼山店最終イベントとして、お客様感謝祭を開催致しますので、ご家族連れでお気軽にお越し下さい。

さて、こんな暑い毎日は外に出たくないのもで、家の中で過ごす時間が多くなります。改めて周りをぐるっと見渡すと、あそこも直したい、ここも直したいと思うものです。住まいの環境に少し手を加えて、ちょっとだけ生活の質を高めてみませんか。一人でいても周りを見ながらにっこり出来る様なそんな感覚に浸れるお手伝いをさせて頂きます。



んが、8月14日(木)~8月17日(日)まで

て頂きます。

り通常営業致しますので宜しくお願い致します。

株式会社 アイリフォーム
代表取締役社長 井本 健一



発行

(株)アイリフォーム

発行部数

1500部

本社 呉市山手1丁目1-33

焼山店 呉市焼山泉ヶ丘1丁目2-14

<http://www.i-reform.co.jp>

フリーダイヤル 0120-117-145

夏野菜を使った料理！

『ラタトゥユ』を作ってみませんか？

材料 4人分

- ・茄子 4本 ・ピーマン 2個 ・きゅうり 1本
- ・セロリ 1本 ・トマト 1~2個 ・玉ねぎ 1個
- ・カリフラワー 200g ・オリーブ油 大3
- ・塩コショウ 少々 ・ローリエ 1枚 ・タイム 少々
- ・レモン 半分 ・ニンニク(お好みでひとかけら)



作り方

- ・茄子はへたをとり、縦に四つ切りに水につけてアクを抜く。玉ねぎはみじん切り、ピーマンは四つ切り、きゅうりは1.5cm角×5cm(縦長に)切ります。セロリはすじを取り小口切り、トマトは皮をむき縦長に四つ切り、カリフラワーは小房に分ける。
- ・鍋にオリーブ油(なければサラダ油)を引きピーマンを炒め、火が通ったら火から火からおろします。(ピーマンは食感を楽しむため、歯ごたえのある段階で火からおろします) ニンニク(お好みで)、玉ねぎ、茄子、きゅうり、セロリの順番で火にかけていきます。
- ・火が通ってきたらトマト、カリフラワーをいれて、ローリエ、塩コショウを入れ蓋をして中火で30分蒸し煮します。30分が過ぎたら蓋を開け、先程炒めたピーマンを入れ、塩コショウ、タイムで味を調えて火止めます。
- ・器にうつし、レモン汁をかけて冷めたら冷蔵庫でしっかり冷やして召し上がって下さい。

ラタトゥユはイタリア風の冷たい煮込み料理です。夏野菜をたっぷり使って冷たい冷たい煮込み料理にチャレンジしてみてください。(^ o ^)

がんばれ！！日本！ 金メダル何個取れるかな？

2008北京オリンピックをアイリフォームも応援します！！日本選手団は金メダルを何個取る事が出来るでしょうか？ 正解者全員に下記の商品を進呈致します。ハガキに下記の応募券を貼って予想個数と住所、氏名、電話番号、希望商品を記入の上アイリフォーム焼山店までお送りください。締切は8月13日(水)当日消印有効です。



① かに足セット



② ジンギスカンセット



③ すきやきセット



がんばれ日本！応募券

●編集後記● 僕は昨年 熱中症にかかってしまいとてもしんどい思いをしたので、今年とはかく水分を補給する様にしています。お水やお茶でもいいのですが、特に多量の汗をかいた後は『ポカリスエット』等のスポーツ飲料が良いそうです。(^ o ^)『暑さ寒さも彼岸まで』と言いますが涼しくなるにはもう少しかかりそうです。皆様体調を崩されません様、御体御自愛下さい。

