



青ちゃんニュース

2015年
Vol.5

別れと出会いの季節…すっかり桜も散ってしまい新しい環境や生活にも慣れてきたのではないのでしょうか？私個人としてはとても好きな季節なんです。なぜか？それはゴールデンウィークが間近ですし、その3ヵ月後には夏休み(お盆休み)と連続で長期休暇があるからです！大してやることもないのですが…★今回のレシピは感覚で作っているので皆さんも感覚でチャレンジしてください！

【あんかけ焼そば】



調味料：A カツオ出汁・にぼし粉末・濃縮めんつゆ・醤油・塩・生姜すりおろし・片栗粉
材料：しいたけ・人参・キャベツ・なめこ・キクラゲ・かまぼこ・豚肉・など

【作り方】

- ① やきそば麺に卵黄とオイスターソースを絡めてカリカリになるまで焼きます。
- ② 材料の豚肉、野菜を炒めてから水を適量入れます。沸騰してきたら調味料Aを感覚で加えます。
- ③ 最後に水溶性片栗粉でとろみをつけて完成です。

我が家の子供達に人気の一品です。作り方が判り難いですが、ぜひお試しください。(考案：鈴木)

西工場(熔断・レーザー)の仲間を紹介します。

高田工場長のコメント：「昨年、新しいレーザー加工機を導入しました。そして若い仲間も加わり高生産、高品質を求めてみんなで頑張っています！近くへお寄りの際はぜひ遊びに来て下さい。＊熔断品・レーザー品のご注文お待ちしております。」



手前から

松浦「綺麗な製品、梱包を心がけます」

明壁「これから暑い季節になりますが、安全に作業します」

高田「こうみえても二児の父です。」

蟹江「日々安全第一で頑張ります。」

東「入社して早くも一年これからも頑張ります。」

大橋「西工場が一番古株です。」

松岡「板出しを担当しています。」

「こんな私達ですが今後も
よろしくお願いたします」



<http://www.aoyamashouten.net>

バックナンバーご覧になれます！