



今年の秋は異常に雨が多いような気がします。鉄を扱う皆様いかがお過ごしでしょうか？
私は夏休、シルバーウィークと暴飲の日々を続けてまいりました。その結果、胃腸は完全に夏バテ状態です。
説得力がないですが健康あつての仕事です。皆様もお身体には十分注意して食欲の秋を満喫してください。
★今回のレシピは市販のレトルトを使った完全に手抜き料理です。

【手抜き明太子パスタ】



調味料：左写真のパスタの元・パルメザンチーズ・醤油・ブラックペッパー
材料：牛乳・卵黄・大葉・のり

- ① ボールにパスタの元、牛乳大さじ×1、卵黄、醤油少々、パルメザンチーズ大さじ×1
ブラックペッパー適量を入れ混ぜます。
- ② 茹でたパスタをボールに入れ混ぜます。
- ③ お皿に盛り付け、たっぷりの大葉ときざみのりをトッピングして完成です。
正直に言いますがこのパスタは私以外誰も食べていませんので評価は私のみです…

生産管理部の仲間を紹介します

生産管理という部署を
立ち上げました。
品質、効率を今まで以
上に
良くしていきたい…

新井部長

品質、納期全ての事に
関わっています。
なんでもご相談ください。

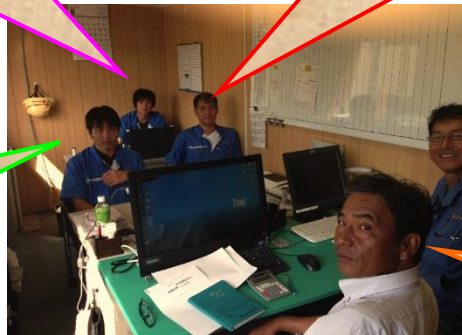
中井

品質の事は私に
ご相談ください。

和久

早く帰りたい…

藤井



どんな材料でも私が
探してみせます。

風岡

工場の生産効率を上げるため迅速に行動できるよう、工場に隣接したプレハブが私達の部屋です。

<http://www.aoyamashouten.net>

バックナンバーご覧になれます！