

# OB施主様感謝祭を開催しました!

12月14日、無事にOB施主様感謝祭が終了いたしました。

お祭りの時間内はお天気も良く、暖かいくらいでした。おかげさまで来場者は150組、263名ほどのお客様が来てくださいました。ご来場いただいた皆様、本当にありがとうございました。

OBの皆様を大切に、今後も地域密着を深め、社員一同一丸となりサービス向上に尽力して参ります。



ビュッフェのフルーツ盛り



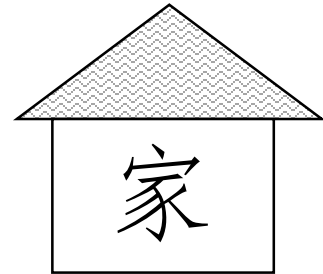
石窯ピザ



寒中お見舞い申し上げます。本年も宜しくお願いいたします。お正月気分も抜けてますます寒さが厳しくなってきました。風邪などひかないようにお気を付けてください。



を込めた



家

づくり

第80号

ちゅちゅと  
できる♪

わが家の旬のレシピ

白菜の簡単カレー炒め

材料(2人分)

- ・白菜……………1-4個
- ・中華だし……………小1.5
- ・(鶏がらスープでも可)
- ・カレー粉……………小1-2
- ・ゴマ油……………適量

つくりかた



- ①白菜を3×4cm幅のざく切りにし、洗って水気をよく切る
- ②フライパンにゴマ油をひき、中火で白菜を炒める
- ③白菜がしんなりして量が減ったら一度火を止め、中華だし、カレー粉を加える
- ④再度中火にかけ、よく和えながら炒め、白菜から水気が出てきたら火を強めて煮詰めるようにして飛ばす
- ⑤汁気が軽く残っている程度まで減ったら完成!

甘みのある白菜にカレー粉をプラスして一味違う副菜になります。ご飯もすすみますよ♪

