

らくらく通信

VOL 42

早いもので、今年も最終月となりました。忘年会やクリスマスなど、なにかとイベントの多い忙しい月ですが、楽しみながらお過ごし下さい。



お気軽整体院 らくらく 院長 森 俊樹

一宮市本町3-5-6 本町ビル2階

受付時間 / 午前 10:00 ~ 午後 8:30

(土・祝日は午後 8:00 まで)

TEL(0586)73-1919 定休日 日曜日

お正月休みは 1/1 ~ 1/3 までとなります。

なお、12/31(火)は15時まで営業いたします。

ホームページ <http://138rakuraku.com/>

駐車場のご案内

最近の駐車場問題でご迷惑をおかけしてしまい、申し訳ありませんでした。この度、当店の専用駐車場をご用意しましたので是非ご利用下さい。

＜当店の駐車スペースは1番のみとなりますのでご注意ください＞

尚、今までの通り

中宮駐車場・本町

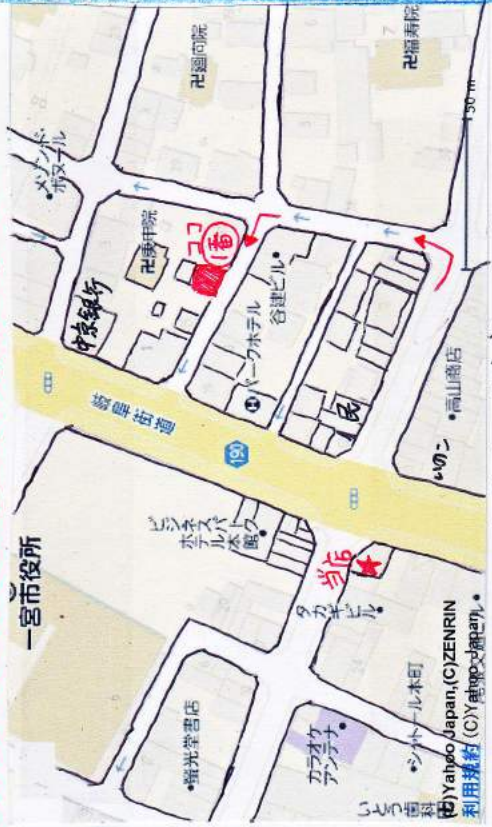
パーキングに駐車

患者様には駐車

料をお渡します。



よろしくお願ひです。



一方通行にご注意下さい。

赤がらふ〜めっちゃおいしい甘辛鍋

「赤がら」の鍋といえも人気ですよ〜。お店の味とは少し違いますが、(ほんのり)甘い味のかわいい鍋です。寒い日に作っておきたい♪

材料 (2〜3人分)

★ 混ぜ合わせる

- 。 水 500cc
- 。 しょうゆ... 大4
- 。 酒 大4
- 。 味噌... 大1
- 。 コチジャン... 大2
- 。 豆板醤... 小2〜3
- 。 しょうがの素... 小3
- 。 味噌... 大1
- 。 しょうが... 大3
- 。 しょうが... 大5〜7

(ホルモン・白菜・大根をお勧めです♡)

豆腐・油あげ、えびたをいれるとさらに旨みが出ます！



作り方

1. 野菜を食べやすい大きさに切り、ホルモンは茹でて水で洗い臭みを取る。大根はレンジでチンしておく。味が染みやすい。
2. 土鍋で水を沸騰させ、(ほんのり)鶏がらスープの素を入れ、溶けたら お肉を入れ、再び沸騰したらアゲを取る。
3. ★ 混ぜ、火の通りにくい野菜が入れ煮込む。野菜が水が出ない時に、だし汁を薄め下火をいぬ。



頭の体操・IQマスター!

18 = 1 直線と1本加え2式が成立するおにしてください。
 下は(牛)はのぞく。

＜VOL 41の答え＞「お父さんではお母さんだった。」です。