E • C • S 二 ユース No.17

夏といえば・・・十人十色で季節のイメージはあると思いますが、何か1つ思い浮かべて下さい。 流しそうめんを思った「**あなた」**体験したことありますか?近日中に体験できる所を紹介しますね。

第3回 The Festion in Blusta

開催日時:8月29日(土) 午前10:00~午後4:00

会場:メガステージ須賀川内 総合スポーツ施設ブルスタコート

Big肉まん無料で大盤振舞







去年の様子

イベント当日に下記必要事項をご記入の上、ECS展示場に 提示頂いたお客様宅の来月ガス料金なんと1,050円引きです

お住まい

お名前

誕生日

8月3日現在の灯油12価格は税・配達料込で安値65円~

須賀川の匠がやります 神業ビフォーアフター 第5回目のリフォーム事例はこちら



★仕様★

床→フローリングの上にCFシート上貼り (写真はフローリグ柄) 壁・天井→クロス貼り替え(量産タイプ) 6帖間クローゼットありの場合



この事例の匠の請求:75,000円(税込),情報提供:三柏工業(株)0248-94-5040

の食材~健康は食から~



我が家ごはん☆豚なすび 今の時期は茄子が安くてうまい。特に多く含まれる栄養素は 素揚げにしょうが醤油もいい。ないが、各ビタミン、ミネラル けど、これもうまいです。

茄子の効能・効果 食物繊維を適度に含む。

材料(2~3人分)

しょうゆ

なすび 豚肉(バラ薄切り、細切れな ねぎ(貝割れ、青じそでも) 砂糖

200gくらい りにして水にさらしてお

_{適量} く。豚肉は2~3センチ

5000 幅できっておく。ネギな

大きじ3 どの青味も切っておく。

大さじ3

3本 なすびは10大の乱切 フライバンを執し、油を ひいて豚肉を炒める。 表面の色が変わってき ためる。

ら、酒、砂糖をいれ、中 がしみこんだら完成! 火はして蓋をする。な たら、なすびもいれていすがやわらかくなって きたら、しょうゆをいれ

ふたをする。

3

少ししんなりしてきた なすがしんなりして、味 器に感り、青味をのせ てください公

社員のひとり言

夏、と言えば、尾類!!と言う他、今からなへら年前までは、毎年、かへら回 位、行。ていたのが最近ず、と2、無竹汰です。物池のう登り展期が南、沼を 見下し、冷たいの一〇をグングと(本当はまるにない)それがら食事を作り、仲間と ツワイ・今夜はテントで"真会ダーなど"と言っていた事がウソの様です。中高年の 登山を楽しまれている木が大勢いると言うのに、中高年になったおけ、反対に山 に作回数が減ってしまった。・・・・・・ 盗がら尾類にかて来たさるでした。

当 社 取 扱 商 品・サ ー ビ ス 品 目



(い E·C·S株)

TEL0248-75-1075 FAX0248-63-3520 http://www.e-c-s-co.jp

