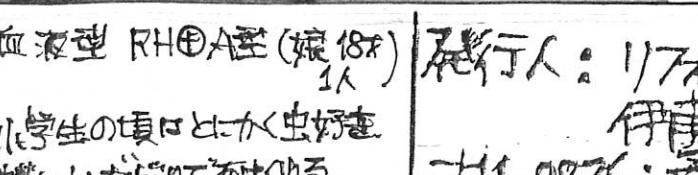
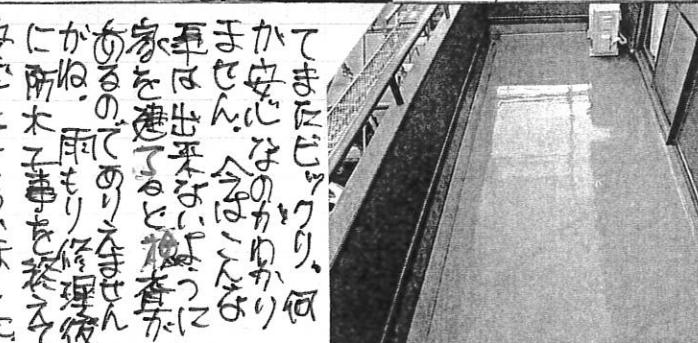
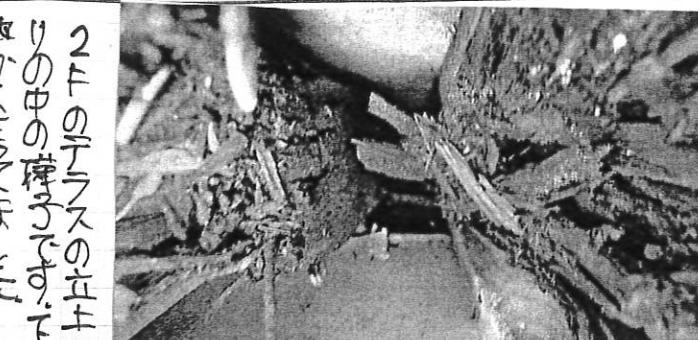
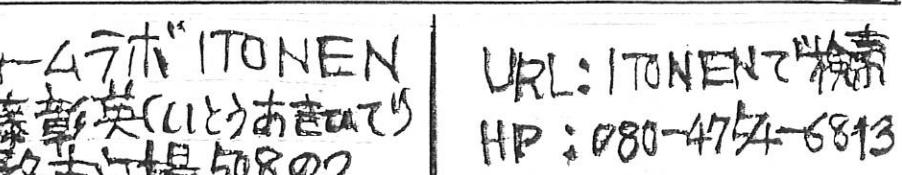
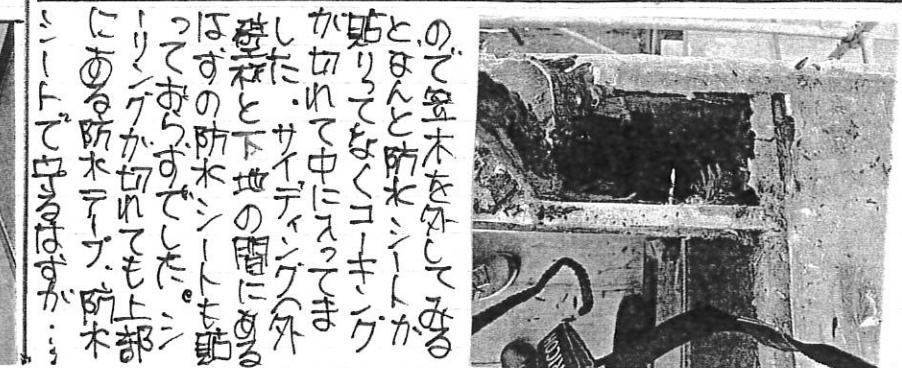
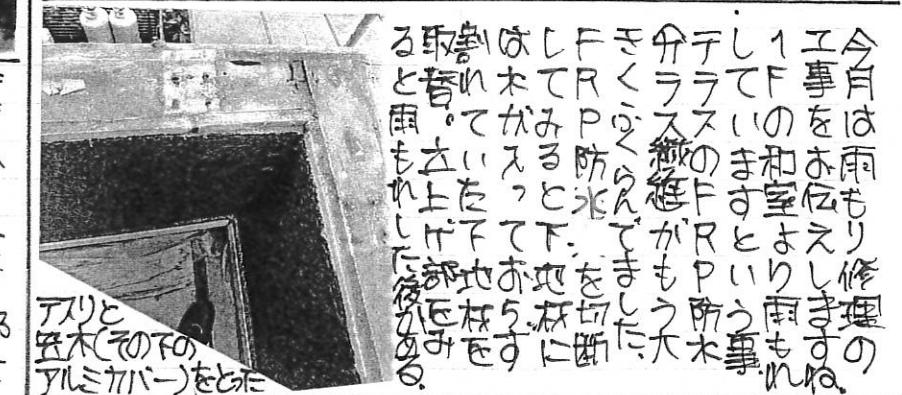
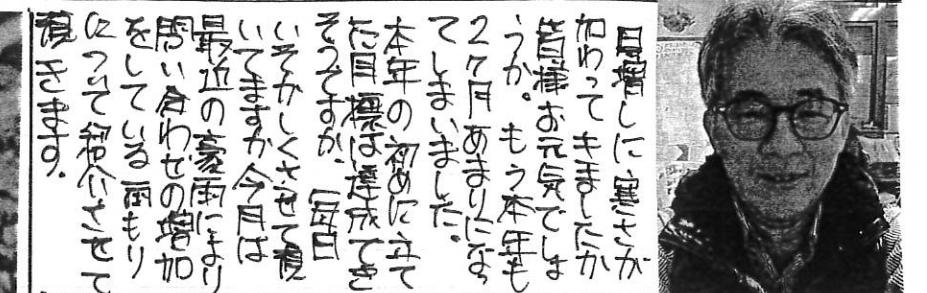


一期一会新聞

へ出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますようにへ



血液型 RH+A型(娘18歳)

飛行人：リオームラボ ITONEN
伊藤彰英(いとうあきひでり)
古1-0836：名古屋市中村区508の2

生年月日：昭和38年11月17日(水)
営業時間：8:00～18:00

定休日：水曜日(祝日は除く)(1)
趣味：美しいもの鑑賞、バイク、スキー、一番の仕事

経歴：日進小、陽和中、名古屋高(陸上部で走った)卒
東海工業専門学校 建築研究科卒(この時建築士)

URL: [ITONEN.net](#)

HP: 080-4754-6813

TEL: 0120-975-731

FAX: 0594-73-1779

Mail: info@itonen.jp

リオームラボは手段であり目的は
家族の明るい会話を増やす。
安心して家族が快適に暮らせること
を思ひます。お客様の喜び
は自分の喜び。幸せなねむる



11月といえば

ご縁をいたしましたあなたに届けます。



高島屋からの景色に釣づけ

先日、利用で名古屋に出掛けました。娘も一緒に見たので楽しめました。そのあと疲れたので、休憩しました。そこで、休日という二つともワインバー「ショッピング」を見つけました。

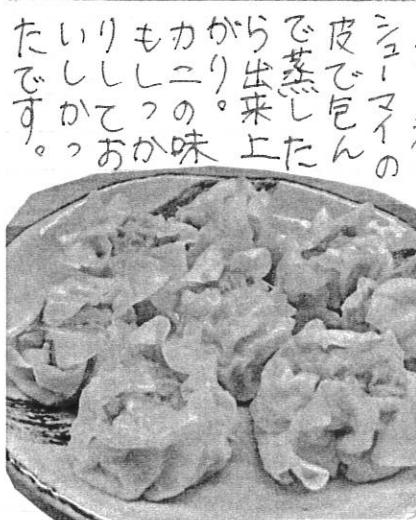
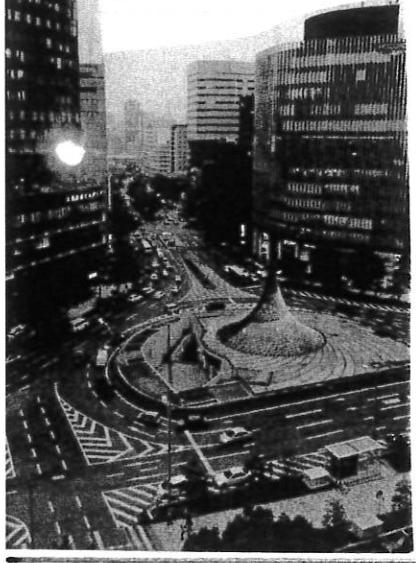
その窓からの景色が素晴らしい。高島屋から出来上がったばかりの皮で蒸し上がったマイの蒸し芋。さすがにアロマティックな味でした。

カーネルの活用法はコレ!

11月は私の誕生日です。毎年終わっている。庭間で過ごす時間が少なくて、やうまい。今日はまたまた余裕で過ごすことができる。しかし、忙しいが、忙しくないのがいい。今日は長蛇の列。高島屋の隣まで行くよ。

今年は特に忙しかった。でも、アメリカのお土産をもらいました。日本で見慣れたものや、味が濃厚でおいしい。アスリス子供たちの元気な姿を見て、またまた元気になりました。今までも、アスリス子供たちの成長を感じて、心地よい。また、アスリス子供たちの元気な姿を見て、またまた元気になりました。

アメリカのスナック菓子



たまごの意という同様の味ナイス。どちらかに外れず、今度はスズキスはあります。だだ、薄いお土産で、アスリスの元気な子供たちの元気な姿を見て、またまた元気になりました。

電子レンジ

で作れる簡単焼き豚です。是非見て下さい!

材料

A 豚肉・肩ロース塊肉

1kg

砂糖

大さじ2

酒

大さじ2

油

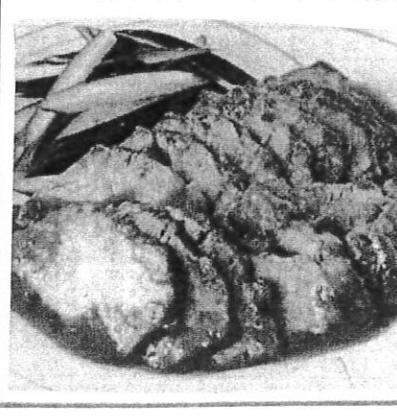
小さじ1

板醤

小さじ1

1/2

- ①作り方 Aをよく混ぜ合わせる。耐熱のボウルをラップで覆って、ラップを取り外し、ボウルの内側に分けて盛りにする。調味料をスプーンで溶き、ラップをせずに電気ストーブで温め、細かい味をからめる。肉の上下を上下に回して、器に盛り、厚さ5cmを2分加熱する。下
- ②返し返しきりにします。
- ③ラップを取り外し、ボウルの内側を切ります。



レンジ 焼き豚

材料

A 豚肉・肩ロース塊肉

1kg

砂糖

大さじ2

酒

大さじ2

油

小さじ1

板醤

小さじ1

1/2

作り方 Aをよく混ぜ合わせる。耐熱のボウルをラップで覆って、ラップを取り外し、ボウルの内側に分けて盛りにする。調味料をスプーンで溶き、ラップをせずに電気ストーブで温め、細かい味をからめる。肉の上下を上下に回して、器に盛り、厚さ5cmを2分加熱する。下

返し返しきりにします。

ラップを取り外し、ボウルの内側を切ります。

ラップを取り外し、ボウルの内側を切ります。