

# 緑川工場通信

No.17



元気な赤ちゃん産まれてますように

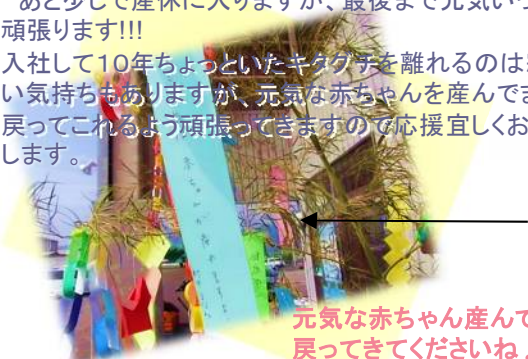


こんにちは。緑川工場の戸田です。  
この度、待望の第一子を授かりました!!  
もともとおデブの私なので、お腹がでてきてもそんなに目立たず...(涙)

でも今は9ヶ月に入り、誰がどーみてもわかるくらい立派なお腹になってポコポコと動き回っております。

あと少して産休に入りますが、最後まで元気いっぱい頑張ります!!!

入社して10年ちょっといたキタグチを離れるのは寂しい気持ちもありますが、元気な赤ちゃんを産んでまた戻ってこれよう頑張りますので応援宜しくお願いします。



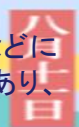
元気な赤ちゃん産んで戻ってきてくださいね♪

## 8月に祝日が増えるの??

山の日・・・とは何ぞや?

「山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝する日」を趣旨として国民の祝日に決定致しました!!!!パチパチパチあ、でも再来年2016年からですよ!!ご注意ください。  
ちなみに8月11日が『山の日』です。

今まで8月には国民の祝日がなくお盆の期間などにまとまった連休が取りづらいなどといったこともあり、この日に制定されたそうです。



### 営業案内

熊本市南区日吉2丁目11-40

TEL.096-357-8400

FAX.096-357-8495

定休日: 日曜日・祝日・第二土曜日

営業時間: 午前8時30分～午後5時30分

※8月14日(木)～8月17日(日)の期間を夏季休暇とさせていただきます。ご迷惑をお掛けしますが宜しくお願いします。



## 塩レモンのつくりかた



### 【準備するもの】

\*熱湯消毒した空きびん

お塩を入れるので、ふたは錆びないプラスチック製がおすすめ。

### 【材料】

\*レモン(ワックスしていないもの)

\*塩(レモンの重量の15%)

### 【作り方】

1.レモンを5mmの輪切りにし、種を取り除く。

2.瓶にレモン、塩、レモン、塩と交互に入れる。

### 【保存】

冷暗所か冷蔵庫に入れ、1日1回びんをゆすって、レモンと塩をなじませる。

2～3日するとレモンから水分がでてきます。

1カ月くらいで塩もレモンもまるやかで食べごろに。数カ月保存することもあります。ご使用にあたってはご自身で判断してください。

### 【利用方法】

・輪切りレモン

細かく刻んで、サラダドレッシングに。

・自身のお魚やタコのお刺身に。チキンやポークソテーのソースに。

・トロ～り塩

サラダ、お肉の漬け込み用、パスタなどなど。

どんなお料理にも、よく合います。

## 夏バテ防止 対・策!!



最近、「塩レモン」という調味料が流行っているのをご存知でしょうか? 要はレモンの塩漬けなのですが、これはこれから夏に向けてとても身体にいいのです。なぜなら、塩とレモンは夏の体調不良を改善するのにもってこいの組み合わせだから。汗で体外に出て行く塩分と、レモンにビタミンCや疲労回復に効果があるクエン酸が含まれているので、夏バテの疲労回復に効果的なのです。さらに、レモンの酸味が塩味を引き立てるので、塩分の摂取量がおのずと減ります。そのため、むくみが解消されて健康的に過ごせるのです。

ぜひ塩レモンで今年の夏を乗り切りましょう!!

2014年

8

月号



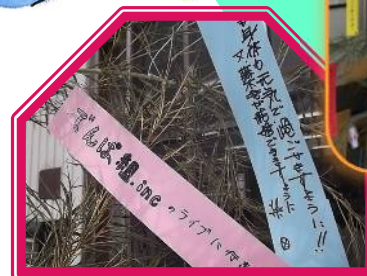
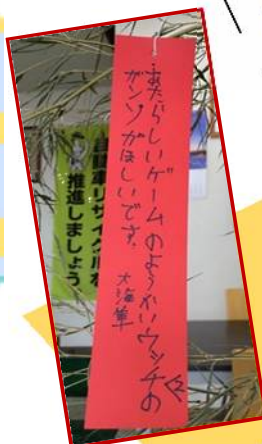
# キタグチ

Vol.64

## たなばた企画

ささのは一  
きーらさ  
ら♪

今年もやりました! たなばた企画!! ★  
協力してくださった方々ありがとうございました。  
また来年もやりたいなあ... と思っています  
のでぜひぜひ遊びにきてください!!  
お待ちしております(^o^)/★



本社

たまーに水を飲みにくる  
近所の小学生の願い事...。  
新しいゲーム買ってもらえたかな?

ご利用頂き  
ありがとうございます。  
今月もよろしく  
お願い致します。

発行部署  
総務経理企画部

平成26年

8月1日発行