

COOKING Recipe

おかず編

【仕上げで変化！春キャベツと卵のスープ】

【材料（2人分）】

春キャベツ	1枚
卵	1個
水	300cc
鶏ガラスープの素	小さじ 1/2
和風だしの素	小さじ 1/2
醤油・塩胡麻・乾燥パセリ	適量



醤油は隠し味程度にポトッと加えるとGood!

【作り方】

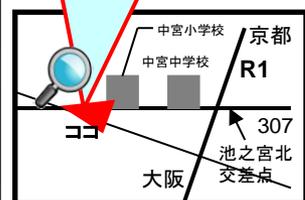
- ①キャベツは一口大に切るか、手で一口大にちぎる
 - ②鍋に水を入れ火にかけ、沸いてきたら鶏ガラスープの素と、和風だしの素を入れる（1：1がベスト！）
 - ③キャベツを入れ、2～3分煮る。
 - ④少しキャベツがクタッとしたら、卵を投入して、お箸でぐるっと1回かき混ぜる
 - ⑤醤油と塩胡麻で味を調えたら完成！
- 【仕上げで変化させたい方は・・・】
- ⑥和風に仕上げる人は、柚子胡椒を少々
 - ⑦中華風に仕上げるなら、ニンニクのすりおろしを加える
 - ⑧洋風に仕上げたい人は、ベーコンやウインナーを入れる



ホー4n°ジにどんどんアケサしてください!

<http://www.arc-nakahara.co.jp>

株式会社ナカハラ 枚方 検索



フリーダイヤル



0120-026-096

枚方市中宮山戸町1-30 TEL.072-898-1338 FAX072-898-1390

ナカハラ



2015. 3. 20 Vol. 98 通信

THE LATEST NEWS

4月に近づき暖かくなってきましたね! 気温を見ると、昼間には17度だったので、とてもビックリしました((°▽°;)) 4月にはお花見シーズンがやってきますね♪ 大阪市・京都市・神戸市では、26日から開花、4月4日には満開になるそうです! 私もお花見行きたいと思います! とっても楽しみですね(*'▽`*)

ナカハラ 新プロジェクト始動

いよいよです! やってきました!
“新モデルハウス”のご案内です!

ナカハラ通信

(詳しくは裏面へ) GO!

100号まであと... 2ヶ月



ANOTHER TOPIC

- 【Cooking Recipe】
甘い春キャベツで簡単レシピ♪
- 【新築さんいらっしゃい!】
M様ご紹介!
- 【モデルハウス プレオープン】
OB様だけに、一足早く新情報!!

分かるイラストとしちゃう?!

704クイズ!!

カツオ・ワカメ・タラちゃんでお買い物に行きました。すると、店員が商品を3人のうちの1人だけに、勧めて来ました。さて、誰に勧められているのでしょうか? 理由も考えて下さい!

ヒント: 3人の名前に注目です!

(クイズの答えはHPで!)

