



◆コラム 「(2022年の)初コラム」

明けましておめでとうございます。

年始お忙しい日々の中、お読みいただき誠にありがとうございます。

この時期には、初売り、初夢、初笑い…「初」という言葉をよく見かけますね。

年始の時期には意識することが多いですが、

一年を通すと、大人になって「初」を意識する機会は減ってきました。

ただ、思い返すと昨年には、初めてコーヒーを豆から挽いて淹れてみたり、

初めて回らない寿司を食べてみたり、初めて唐揚げを揚げたりしました。

なんだか食べ物ばかり…

しかし、意識していないだけで多くの「初」を経験していたようです。

今まで経験したことがない「初」めでは不安もある分、

見えていなかった自分と出会って、グンと成長できるように思います。

今年は普段からもう少し意識して、色んな「初」に出会っていきたいです。

皆様が今年経験される「初」は、どのようなことでしょうか。

メルマガ担当 A



Photo : T.Murakami

1月の花

「ロウバイ」

*紅葉時期…12月～2月

*花言葉…慈しみ ゆかしさ etc.

謹賀新年



旧年中は「ひっじ雲」をご愛読いただき、誠にありがとうございました。
新しき年、変わらずひっじ雲のようにバリエーション豊富なコンテンツを
皆様にご提供できるよう、努力していく所存です。

変わらぬご愛読のほど、よろしくお願いたします。

本年が皆様にとって幸多きものになりますことをお祈り申し上げます。

IKO メルマガ担当一同



◆適当でOK！簡単！おいしい！

お餅れしぴ



レンジでチンですぐに作れてしまうお餅は、時間のない年末年始に大活躍しますよね。
ただ、毎日同じ味付けだと飽きてしまう事も…

そんな時に！余ったお餅を大変身させるレシピのご紹介です。是非ご賞味ください♪

「チョコ餅」

〈材料〉
お餅 1個
板チョコ 1/2枚(25-30g)
牛乳 30ml
ココアパウダー お好み



1. 耐熱皿に、4つ切りにしたお餅を入れ
適当な大きさに割ったチョコと牛乳を入れる。
2. レンジで2分加熱
3. お餅とチョコを混ぜる (うまくいかない時は再加熱)
4. きれいに混ざったら、
お好みでココアパウダーをかける

「お餅のスープグラタン」

〈材料〉 2人前
お餅 3-4個 4-8つ切り
ベーコン 3-4枚(60g) 1-2cmに切る
ミニトマト 4個 1/4に切る
めんつゆ 大さじ1
とろけるチーズ お好み
ブラックペッパー



1. 耐熱皿に、ベーコン、カットしたお餅とミニトマト入れる
2. 牛乳、めんつゆを注ぎ、とろけるチーズ、ブラックペッパーをかける
3. ふわっとラップをしてレンジで3-4分程度加熱
4. オープントースターで3-4分加熱し焦げ目をつける

ホームページ：<https://www.ikont.co.jp/>

ムービーライブラリー：<https://www.ikont.co.jp/product/movie/index.html>

採用事例：<https://www.ikont.co.jp/product/industry/index.html>

製品選定サポート：<https://www.ikont.co.jp/product/support/index.html>

ご不明な点はお気軽に **IKO** 取扱販売店にご相談ください。



IKO VIRTUAL SHOW ROOM

IKO MECHATRONICS SITE

お問い合わせ先