



◆コラム 「母は、ゲーマー」

我が家では、コロナ禍の前後で大きな変化がありました。

それは、母のゲーマー化。

コロナ禍で職場の人に誘われたのをきっかけに、PCゲームにドハマリ。

オセロくらいしかやらなかった母が、PCのキーボードを巧みに操り

今じゃRPG(ロールプレイングゲーム)にまで手を出しているのだから驚きです。

いつもなら、離れて暮らす姉と長電話をする時間も、

ゲームの約束があるからと早めに切り上げるようになりました。

電話を切る前には「じゃあ私は時間だから、おちる※ね。」と言う始末。

※「ゲーム等を終了する」という意味で、オンラインゲームをする人の中で頻繁に使用されている言葉。

新しい世界で楽しそうにしているのは、娘としても嬉しいことだなあと、

(誕生日に姉と一緒に贈った)ヘッドセットをして、

PCの前に座る母を見ながら思う今日この頃です。

メルマガ担当 A



Photo : J.Odagane

7月の写真

「幸福駅跡」

*撮影場所…北海道帯広市

その駅名から、1970年代に一大ブームとなった。近くには鳴らすと幸せが舞い込むといわれる、「幸福の鐘」が設置されている。

◆適当でOK! 簡単! おいしい!
すたみなれしび



日頃の暑さも増してきて、夏が近づいてきましたね。

一足先に夏バテ気味…なんて方も多いのではないのでしょうか。

今回は食欲をそそる、栄養補給のためのスタミナレシピをご紹介します!是非お試しください!

「豚肉と長芋の焼き肉のタレ炒め」

材料5つでご飯が止まらなくなる



夏バテ中でも
つつい箸が伸びちゃう!

〈材料〉
豚小間肉 200g
長芋 200g
焼肉のタレ 大きじ2
オイスターソース 大きじ1
サラダ油 大きじ1

1. 長芋の皮をむき、食べやすい大きさに切る。
2. フライパンに油を引き、中火で豚肉を炒め、色が変わったら1を加える。
3. 長芋に焦げ目がついてきたら、焼肉のタレとオイスターソースを加えて炒め合わせる。

〈材料〉

好みの夏野菜 適量
(きゅうり、パプリカ、ミョウガ、玉ねぎ、トマト、ズッキーニ、にんじん、おくら etc.)
酢 150ml
水 150ml
砂糖 大きじ5
※お好みで鷹の爪 適量

1. 酢・水・砂糖を鍋に入れて沸騰したら、火を止めて粗熱を取っておく。
※酸味が苦手な場合は、2分程度沸騰したまま酢を飛ばす
2. 夏野菜を食べやすい大きさにカット。
3. 容器に2を入れたあと、1を流し入れて冷蔵庫で一晩おく。

「夏野菜でさっぱり! 彩り野菜ピクルス」



野菜嫌いのお子様にも!



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。

NEW! 製品ページをリニューアル!

ひっじ雲
バックナンバー
公開中!



IKO MECHATRONICS SITE

IKO VIRTUAL
SHOW ROOM



お問い合わせ先