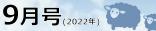
いっし、 Monthly Letter 9月号(2022年)





◆コラム「恐竜は何色」

「恐竜の図鑑が欲しい。」

幼少期、プレゼントは何がいいか聞かれると、

よくそう答えていました。将来の夢は恐竜博士。

謎の多い恐竜にロマンを感じ、興味深々でした。

例えば、映画やイラストでよく描かれるティラノサウルス。

毎回色が異なっているのをご存じですか?

恐竜の色はいまだにはっきりしておらず、

様々な研究を元に人間が推測した姿でしかないのです。

この地球で、何億年か前には

我が物顔で歩いていた謎の巨大生物がいたと考えると、

少し恐くもあり、わくわくしてきませんか。

9月の花

「キキョウ (桔梗) 」 * 開花時期…6月~9月

- *花言葉…永遠の愛 変わらぬ愛 etc.

メルマガ担当 A

▶適当でOK!簡単!おいしい! 秋の食材 れしぴ

秋らしい気候の日も増えてきて、食欲の秋も目前ですね。 ということで…今回は、手軽に旬な食材を味える!レシピをご紹介します♪ TANTO & NUE 秋の夜長に、飲みながらでもさらっとできちゃう1皿メニュー。是非お試しください!

「なすのトロトロみそ炒め



かぼちゃを細切りする。

2. 1.を炒めて、全体に火を通す。

砂糖・醤油・みりん

3.の水気がなくなったら火からあげてゴマを振りかける。

大さじ1ずつを加えてさらに炒める。

「梨の生」、仏巻書」

〈材料〉

2本 なす サラダ油 大さじ1

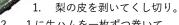
■調味料

酒、味噌、砂糖、醤油 …大さじ1ずつ なすを一口大に切って、 5分程度水にさらす。

2. フライパンにサラダ油をひき、 1.を炒める。

3. なすがしんなりしたら、 調味料を加えて炒める。

4. 全体に味がなじんだら、完成。 お好みで小ねぎをのせる。



1.に生ハムを一枚ずつ巻いて 皿に盛りつける。

最後にオリーブオイルを回しかけて完成。 仕上げにお好みでコショウをかけても◎

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▮▮【□・取扱販売店にご相談ください。

SHOW ROOM 峰

MECHATRONICS SITE

お問い合わせ先