



◆コラム「いつの間にか…」

皆様は宅配を依頼する際、どのように受け取りをされていますか？
 コロナ禍もあり、宅配ボックスを利用している方も多いのではないのでしょうか。
 先日、ネット通販で買ったものを宅配ボックスに取りに行ったところ、
 宅配ボックスがいっぱいで持って帰ったという旨のメモがポストに入っていました。
 再配達を依頼するものの、宅配会社の方と都合が合わず、
 受け取るまでに時間を要し、面倒さをひしひしと感じました。
 深く考えたことはなかったですが、いつの間にか「宅配ボックス」も、
 なくてはならない存在になってきているなあと改めて思う出来事でした。
 最近では、荷物の大きさに左右されない布の宅配バッグも開発されたり、
 一軒家専用の宅配ボックスが販売されていたりと、幅広く活躍しているようです。
 今後もこの便利さをたくさん享受しながらも、
 ネット通販での買いすぎには気を付けていきたいですね。

メルマガ担当 A



Photo : T.Murakami

11月の写真
「鳴子峡」

*撮影場所…宮城県 大崎町
 東北でもトップランクの紅葉の名所です。
 10月中旬から11月中旬までが見ごろ。

◆適当でOK！簡単！おいしい！
 秋の食材れしぴ ver.2



最近、やっと木々も色づき、秋の陽気になってきましたね。
 そして、秋はなんと言っても食の季節！秋の食材を存分に楽しみたいですね。
 今回は秋の食材を使った、気軽に作れる簡単レシピをご紹介します！是非お試しください！

缶詰で簡単！炊飯器で炊くだけ！
 「秋刀魚の炊き込みご飯」



〈材料〉		一掴み分
お好みのきのご類 (しめじ、まいたけ、エリンギetc.)		
ベーコン	80g	
バター	5g	
ウスターソース	小さじ1	
塩こしょう	少々	
にんにくチューブ・コーン	お好み	

1. きのご類と、ベーコンを一口大に切る
2. 軽く焦げ目がつくまで、ベーコンをオリーブオイルで炒める
3. 2.にその他の材料を全てを加えて、素早く炒める
4. 味見をしながら塩こしょうで味を整える

〈材料〉		
米	2合分	1. にんじん、生姜は皮をむいて細切り
水	適量	2. 米は、研いで水を切った状態で炊飯器の釜に入れる
秋刀魚の缶詰(蒲焼)	1缶	3. 2.に、調味料を全て入れる
にんじん	80g	4. 3.に、2合目の目盛りまで水を入れる
生姜	40g	5. 4.に、1を入れ、秋刀魚の缶詰も、タレと一緒に入れる
酒	大きじ2	6. いつも通り炊飯して、炊き上がったらさっくりと混ぜる
醤油	大きじ2	
みりん	大きじ2	

おつまみも秋色に！
 「花のこたつぶりソテー」



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。

