わかばのきもち

～ちょっとひとりごと～

１１８号

（柴野　泰宏）

乾杯も終わり、さ～ 皆さん！
盛り上がりますよ～♪

皆さん。同じポーズでチーム
ワークがよろしい様ですね！

イエーイ！　こちらも！
もちろん盛り上がってますよ～

こちらも楽しんでますね～
この後、2次会に行きましたよ～

平成28年、今年も残すところあと僅かとなりましたが、お客様におかれましては、いかがお過ごしでしょうか。

みるくショップわかばでは、毎年恒例、庄和店･鷲宮店合同の忘年会を開催致しました。
一年間の労を、みんなで労いました。
普段行う飲み会とは違い、忘年会は年に一度の行事です。忘年会を終えると、今年もラストスパートだ！と気合が入ります。

そして今年も「あっ」という間の一年でしたが、本年もお客様には、大変お世話になりました。
お客様より、たくさんのお便り、ご意見、ありがたいご指導のお陰と感謝致します。
本年も大変お世話になりました。
そして「いつも有難うございます」
どうか来年も、変わらぬご愛飲の程、宜しくお願い申し上げます。

末筆ながら、寒さ厳しい折、お風邪など召しませぬようご自愛ください。
お客様、ご家族様のご健康を心よりお祈り申し上げます。

わかばのお知らせ

平成28年　12月　年末年始の
まとめ配達についてのお知らせです。

月・木　コースお届けのお客様
12月29日　木曜日

火・金　コースお届けのお客様
12月30日　金曜日

年内最終のお届けとなります。
１週間分のお届けとなりますので、
お取り込み、お忘れのございません様
ご注意をお願い致します。

お客様、ご家族様のご健康を
心より、お祈り申し上げます。
来年、平成29年もどうぞ宜しく！

meiji
(株)明治 特約店

みるくショップ　わかば

(有)わかば　代表取締役　柴野 泰宏
庄和店　ﾌﾘｰﾀﾞｲﾔﾙ　0120－008－369
TEL　048－746－2505

鷲宮店　ﾌﾘｰﾀﾞｲﾔﾙ　0120－018－369
TEL　0480－47－0414

耳より情報 ～レシピ編～

～洋風栗きんとん～

材料（4人分）	
さつまいも	中2本（450g程度）
栗の甘露煮（市販）	12粒（100g程度）
バター	30g
はちみつ	大さじ1
ラムレーズン	30g

作り方

1) さつまいもは皮をむいて2～3cm厚さに切り、鍋に入れて水をかぶるくらい加えて茹でます。
2) 茹で上がったら湯を捨て、鍋にもどします。熱いうちにマッシャーなどでつぶして甘露煮のシロップ、バター、はちみつを順に加えてよく混ぜます。
3) 2)にラムレーズンと栗の甘露煮を加えて混ぜます。

調理のポイント

- さつまいもは熱いうちのほうがよくつぶれます。もしも冷めてしまったら、弱火にかけるか電子レンジで少しだけ温めるようにしましょう。

ご感想等ありましたら、どしどしお寄せ下さい。
もれなく粗品をお届けさせて頂きます。

ご契約者様名　　お電話番号

いつも、たくさんのお便り、ありがとうございます！

お客様お便り　ご紹介コーナー

ご感想等ありましたら、どしどしお寄せ下さい。
もれなく粗品をお届けさせて頂きます。
いつも悪天候の中も宅配送有難う御座居ます。
私くしもいつの間にか、80才を、とうの昔に廻って、おりました
明治宅配乳を数十年間、飲み続けて、いる為かと、感謝をしております。これからもよろしくお願い申します。
ご契約者様名　　お電話番号
加須市にお住まいの　T.B 様

ご感想等ありましたら、どしどしお寄せ下さい。
もれなく粗品をお届けさせて頂きます。
いつもご苦労様です。
留守がちな我家ですが、いつもBoxをきれいにしていただいてありがとうございます。いつも通信も楽しみにしています。得々チケットなくなりがっかりです。復活を望みます。
ご契約者様名　　お電話番号
春日部市にお住まいの　S.A 様

ご感想等ありましたら、どしどしお寄せ下さい。
もれなく粗品をお届けさせて頂きます。
※10/9日、みるくシップバスツアーに参加し、午前中は曇り空、午後は天気になり、おいしい巨峰も、海鮮丼もいただき、一日楽しんで来ました。
行程の中に、明治の工場見学が組まれてあったら良かったと思っています。（明治製品の消費者としても）
ご契約者様名　　お電話番号
久喜市にお住まいの　H.K 様

ご感想等ありましたら、どしどしお寄せ下さい。
もれなく粗品をお届けさせて頂きます。
「わかばのきもち117号」にあったように、私も庄和地域産業祭の「骨密度測定会」で申し込みました。
良くなるといいなーと思いながら、飲んでいます。
ご契約者様名　　お電話番号
春日部市にお住まいの　E.A 様