



2012年11月20日

スタッフ: ふじ研くん

先日、朝の某テレビ番組で「パン」のトッピングの特集を放送していました。ふじ研くんはそれこそ「パンに納豆」の組合せが大好きなのです！

トーストに醤油味の納豆をただ乗せて食べるという超簡単レシピ。意外とおいしいのに、なかなか話を聞くだけで「えっ」となり信じてもらえないのです。ぜひお試しあれ！！



ふじ研究所マラソン部活動報告!

ふじ研究所スタッフの数名が活動しているマラソン部、10月に開催された第37回札幌マラソンに出場しました。フルマラソンではありませんが、見事全員完走したようです！

おうちの中を、ちょっとオシャレにしてみませんか？

住まいのリメイク術 Puti

バスルームをより心地良い空間に

寒い日の楽しみのひとつは入浴。一日の疲れを癒すバスルームのインテリアにもこだわってみませんか？バスグッズは必要最低限のものを置き、掃除用具は洗面室に収納を。色使いも2色程度に抑えてシンプルにまとめましょう。シャンプー類はおしゃれなボトルに詰め替え、ラックなどを使ってきちんと整理。ラックは床置きタイプより、吸盤付で壁面に固定するタイプのほうが清潔をキープできます。遊び心のある演出をするなら、室内の照明を落として湯船にバスライトを浮かべるのも◎。観葉植物や大きな貝殻などもバスルームに似合うインテリア小物としとておすすめです。

文:佐山奈津子
イラスト:高橋混校

今日の日替りメニュー

帆立のカリカリサラダ

料理作成 チーム服部

材料 4人分

- 帆立(刺身用) 12個
- 粉チーズ 大さじ3
- サニーレタス 2~3枚
- [バルサミコドレッシング]
バルサミコ 大さじ1
はちみつ 小さじ1~2
- オリーブ油 適量
- ベビーリーフ 1パック
- 塩、ブラックペッパー 少々
- オリーブ油 50ml

帆立の表面に、オリーブ油、粉チーズの順につけて、フライパンで両面がカリカリになるまで焼きます。ドレッシングは、ボウルにオリーブ油以外の材料を入れ、最後にオリーブ油を少しずつ加えてかき混ぜます。

ベビーリーフ、サニーレタスと一緒に盛りつけたら完成！

チーム服部考案の健康レシピ150品を掲載!
「服部幸應の健康レシピ」
服部幸應著(学研教育出版 1,050円(税込))

日中、留守にする場合でも水道管が凍結する事もあります！水道管の水抜きの一手段を！また、ルーフドレン管(雨水)に凍結防止ヒーターが設置されているお宅はスイッチONをお忘れ無く！

ペットくんペットちゃん

札幌市東区Y様宅 レオン君
犬種:イタリアングレーハウンド 8歳 男の子

【飼い主様より】
お散歩大好き！！とにかくカワイイ！！！あくびょう者で雷と力打ち上げ花火でおびえます。最近白髪が生えてきました、お腹がすいたら、吠えて「ご飯ちょうだい」と催促してきます！！



web販売サイト
<http://fujishop.jp>

