

# 牛木商事の かってにかわらばん 《第2号》

お待たせ～(´o`)／ 第2号は、三役の趣味とちよつとだけ自慢を紹介しちゃうよ!

まずは、社長から…… どうぞ!どうぞ・どうぞ ☞ ☞ ☞



牛木社長

趣味  
ゴルフと車とビリーズブートキャンプ!

ちよつとだけ自慢…  
・お人好し!(子供からでも学びたいと常に思っている事)  
・日本に現存している数少ない車を所有し、その車だけのクラブを作ってしまったこと(現在27台ですけどね…)

編集部 コメント: ビリーお披露目を期待してま～す。(\*^\_^\*)



松本常務

趣味  
若い頃はいろいろありましたが、最近はゴルフ  
お酒(趣味に入らないかな?)

ちよつとだけ自慢…  
・世話好きなのか、人に頼まれたら断ることが出来なく  
何でもやりたがる様です。(家族の話)

編集部 コメント: 若い頃はいろいろ…ん～きになる(@\_@)



山田常務

趣味  
古いものを鑑賞したり、それを真似して造ること!

ちよつとだけ自慢…  
自分の造った展示品(盆栽)が専門誌(全国版)に過去3回掲載された事!  
一番新しくは、8月号に掲載されました。

編集部 コメント: 3回も掲載されるなんて、素晴らしい～(´o`)／

## ☆簡単レシピ☆揚げだし豆腐

カロリー 120.0kcal(1人分)

生揚げとそうめんつゆを使って…

- ◇材料(4人前)
- ・絹生揚げ…2丁
  - ・そうめんつゆ  
(ストレート)…1カップ
  - ・大葉…6枚
  - ・みょうが…2本
  - ・おろししょうが…少々



### ◇作り方

1. 大葉、みょうがは、せん切りにする。
2. 生揚げは適当な大きさに切り、熱湯をかけ、油ぬきする。
3. 2をアルミホイルにのせ、オーブントースターで、軽く焦げ目がつく程度に焼く(3～4分)。
4. 器に、2を並べ、そうめんつゆをかけ、1とおろししょうがを盛る。

次回お楽しみに☆