

# のんない子ちゃんの きまぐれレシピ★



材料  
2~3人分

## 「ピラフのレシピ」

お米 2合、玉ねぎ 1/2個、人参 1/4本、  
ベーコン 2~3枚、ピーマン 1~2個、塩コショウ、  
バター 20g

作り方

- ①お米を研ぎ、②~⑥の材料をすべてみじん切りにします。
- ②炊飯器にピーマンを除く1の材料を入れ、2合分の水と【島本 洋風だし】袋を破って塩コショウを入れて炊きます。
- ③炊きあがったらバターを加えて混ぜ込み、ピーマンを入れ更に混ぜます。

## できあがり★

余った材料と  
洋風だし1袋でスープも  
作っちゃいました！



※写真はイメージです

先日、娘が着てくる子葉菜  
や、できた明太子を贈ったところ、  
お返しに「上京する日まで食心でしま  
ってありませんでした。娘が着たのは  
今まで食べた明太子が一番おいしかった  
ので、娘はと主人を食心で食べてました。

福岡県 Y.K様



娘さんが「食べた」お気持ち、  
よ〜くわかります!!  
通常の明太子を熟成された美味しさがありますが、  
「できたて辛子明太子」は新鮮で瑞々しく、  
できたてでしか味わえない  
貴重な美味しさをお楽しみ頂けます。  
「今まで食べた明太子が一番おいしかった」  
とのお言葉、私共にとってもこの上ない  
喜びです!!



製造部 島



「お便り」  
お便り・感想などなどお待ちしております。

お名前 または ペンネーム

島の爪 44号

TEL

丁寧に注文し頂く。いつも FAX ではなく  
電話。その理由は、スタッフの対応の良さで、顔も見  
ないで済むのは不幸。明るく言葉遣いや態度にも好感  
感じが良い。これです。FAX で注文されたら、資料  
一度電話注文も、トライしてみたいわ!!

宮崎県 K.N様

K.N様 いつも通信販売をご利用頂き、  
言葉に有難うございます。  
大変嬉しいお言葉を頂き、スタッフ一同、  
今後よりお客様に喜んで頂けるよう  
邁進して参ります!!



通販部 河野

# お便り紹介コーナー

初めて着の頂戴刺を拝見しました。  
なかなか決まらぬ刺繍のセンスに感心しました。  
今後おスチキが、それこそ一層の発展を期待  
しております。

大阪府 S.T様

S.T様  
当新聞を閲覧頂きありがとうございます!  
毎回、「本当にこれで楽しんで頂けるだろうか...?」と  
あれこれや試行錯誤していますので、  
温かいお言葉 とは励みになります。  
これからも笑ひあり、涙あり、時には真剣に  
魅力ある新聞を目指してがんばるぞ参ります!



新宿店 店長 寺崎

いつも美味しい明太子を楽しみにしています。  
辛子明太子は、炊きたてご飯とはもう別。だし巻卵に入れて  
食べたりの...と色々な楽しみ方をさせて頂いています。  
大阪ゆめだ限急物産展では、もちろん「明太子オース」を購入  
させて頂き、バケツにぬたりにして美味しくいただきました。

兵庫県 M.W様

M.W様 いつもご利用頂き誠にありが  
たございます。私も炊きたてのご飯の時は  
「あ、辛子明太子を蒸けて食べたか」と  
毎回思う次第です。今夜 9月開催  
予定の袖の飯色は私もお伺いすると  
思いますので是非お声をかけて下さいませ。



外商部 松本

# 編集後記

こんにちは編集  
担当の寺崎です。  
できたて明太子発売の今年、誠に有難う  
ございます。「美味しい」という自信は  
背負って走りまわりましたが、想像以上の  
反響に本當にびっくりしています。  
これからはますます島本一丸となつて  
がんばって参ります!!  
また「ワタシをメモリアルヤ」という単語、  
声に出して読みたいコトと、と「ハイムです(笑)  
読んでほしいです。



新宿店 店長 寺崎