



つが年賀状。最近は大仕事の一  
れる方、しかも出さなはい  
若い世代など、年賀状は減  
る一途をたどつてゐるよう  
で、すけられど皆様に感謝  
報告をお伝えするに感謝  
たとふ、毎年、年賀状の枚  
かに心を配り、昨年は

年賀状が500枚やっと完成



## 1 月といえば

1月といえば

新年、あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

おいしいお菓子を頂きました



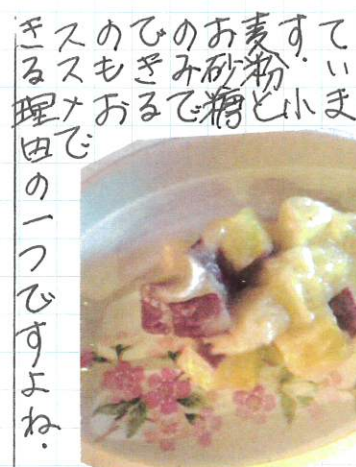
すはてかび失  
手。結当るきに日  
に婚時方にかっ  
んしはにおけた娘  
な、20代会で隣、  
彼女人の新し仲、  
がのあ平して良20  
娘おさん。ま年采  
に母さん。まて東  
あさん。今頂京  
土さん。でたい上  
産でたい事

毎年バローをありがとう。  
そしてお掃除、お洗濯です。



李節外れですが昨年よりは  
しい紅葉を見せてくれました。  
に月1日の写真ですが、また下  
の方にうっすら緑が残っていま  
す。暖冬の景観ででしょうか。

圓通寺さんの見事なイチヨウ



サツ子にお願いしたので  
作りました。お楽しみ！

最近ではスーパ焼芋やコンビー  
 ーで一年中おいしい、芋好きにはべら  
 れるように、芋は鬼まんじゅう・う  
 ちも大好き・東海地方のみで食  
 べられて、このお菓子は、全  
 国でも十分通用するおいしさだ  
 と思っ

鬼まんじゅうを作りました

- 材料 4人分
- 鶏ひき肉…400g
  - 白菜…1/2株
- ◆タネ用◆
- Aねぎのみじん切り…大さじ4
  - Aしょうがのすりおろし…小さじ1
  - A酒…大さじ2
  - Aみそ…120g
  - Aこしょう…少々
  - 酒…大さじ2
  - 水…1カップ
- 作り方
- ①白菜は縦半分に切る。
  - ②ボールにひき肉を入れてAの材料を加えて、粘りが出るまで混ぜ合わせる
  - ③②のタネを白菜の葉2〜3枚おきに挟んで薄くのばす
  - ④大きめの鍋に③を入れ酒大さじ2と水1カップを入れてふたをし、強めの中火にかける
  - ⑤煮立ってきたら火を弱め、30〜40分蒸し煮にする
  - ⑥取り出して食べやすく切り分け、器に盛る

白菜と鶏ひき肉の  
はさみ蒸し

ご縁をいただいたあなたにお届けします。

令和6年1月発刊

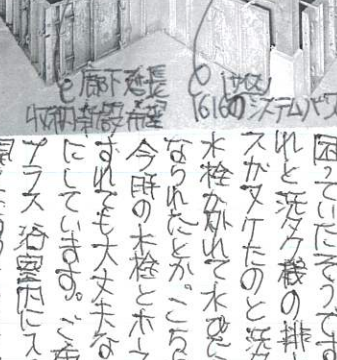
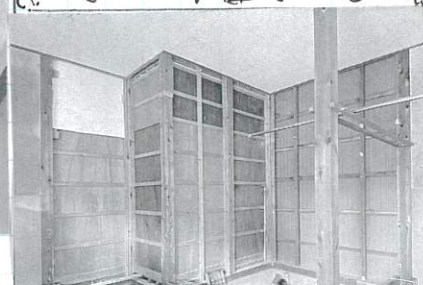
新聞會一期

「親子3代のあわせ合いをするため、質にたがひます。」

へ出合いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように〜



の紹介です。工場の  
 マスター内には、  
 の言葉が、  
 事になり、  
 ました。血圧が  
 といふ事から、  
 たちがあんなに  
 して、  
 といふに、



こちからも収束が少なく  
困っていたそうです。そ  
れと、送水機の排水ホ  
スからケタのと送水機  
ホスから外れて水でしに  
なっていたのがこちらも  
今時の木栓とホスから  
すれども大丈夫なもの  
にしています。ご希望  
ガラス浴室用に入って  
置くことのできるサウナ



URL: ITONEN 株式会社  
HP: 080-454-6813  
TEL: 0120-915-731  
FAX: 0594-73-1779  
mail: info@itonen.jp  
（株）伊藤園 一番は志事  
（陸上競技場）  
完結（2007年建築中）

職業 RHΘA型 (25才)  
 社会人1年目、1人  
 小学生の頃はバスケットボールを  
 得意にプレーしていた。特に  
 ユーティリティでは地区大会出場。  
 大学時代の頃は、スー  
 パーマーケットでアルバイト  
 しながら、学生生活を送った。  
 リフォームは、自分でもあり、目的は  
 家族の明るい会話を増やす。  
 反して家族が、自分と話を  
 したくない。自分自身、自分  
 は自分自身、自分自身、自分