

稲羽東だより

稲羽東支店

058-386-9331

6A♡

稲羽東支店よりお知らせ

新型コロナウイルスの感染拡大により、稲羽東支店では、4月より、職員の交代での業務や、窓口業務の一部縮小を行ってまいりました。組合員のみならずご不便とご迷惑をおかけしましたが、ご迷惑ありがとうございました。また、6月も営業時間は9:00~15:00とさせていただきます。

6月に入り、引き続きつらみがありますが、第2波も懸念され、まだまだ、安心できない状況です。稲羽東支店では、今後も対策を行い営業を続けてまいります。組合員のみならずには、ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご迷惑をよろしくお原真い致します。



家の光

は役女つり青幸がいわい

♡ 2020年6月号掲載♡

「アスパラガスとエビのゴママヨ」レシピのご紹介です。

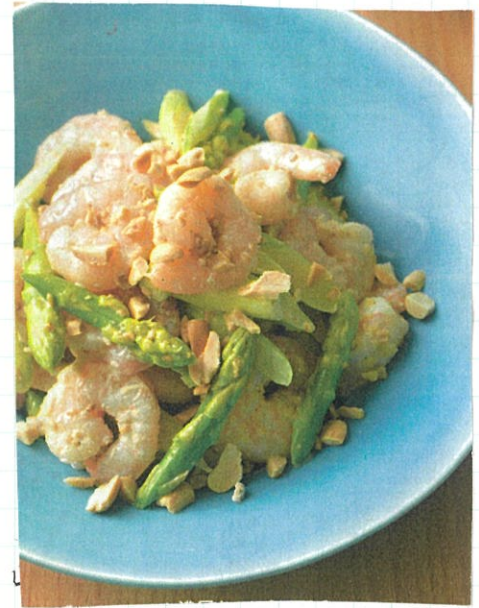
材料(4人分)

- えび ... 15~17尾
- アスパラガス ... 8~10本
- ラッカセイ ... 20粒程度
- かたくり粉 ... 大さじ3

- ①
- ごまあじの素 ... 大さじ1と1/2
 - マヨネーズ ... 大さじ1

作り方

- ① エビはかたくり粉をよくまみこみ、冷水で洗い、水気を絞る。アスパラガスは根元を切り落とし、茎の半分の長さに切り、4等分の斜め切りにする。ラッカセイは、ポリ袋に入れ、上からすりこ木などでたたいて粗めに砕く。
- ② 鍋に塩を沸騰させ、アスパラガスをさっとゆでて取り出す。流水でエビを洗い、再度沸騰させ、さきほどに上げて水をきる。
- ③ ボウルにAを入れてよく混ぜ、②を加えてさらに混ぜる。器に盛り、①のラッカセイをちらす。



完成