

meogiマガ

2013.7月号... vol.62

ムダ無し!
栄養満点!!
「魔術」の野菜だ
「ベジプロス!!」

夏の注意
10条



盛暑は目前! 今から注意事項をチェック!!

- ①【蚊】…蚊にさかれてはフィラリア症の恐れ! 必勝防護!
- ②【エアコン】…駆除中の室内はエアコン完備! 室温25度位が快適!
- ③【車内】…車に置く買物へ一回厳禁! 10分位で車内が蒸し暑い!!
- ④【散歩】…朝は9時前! 夜は8時以降! 地面は50度にならぬ!
- ⑤【水】…熱中症予防! いき先 お水は飲むより用意!
- ⑥【皮膚】…被毛の中は蒸れ! 汗が残る! 空気をみてごめん!
- ⑦【川・海】…川や海で泳いだ後は真水が流れにうつりを!
- ⑧【花火祭】…大好きなはストレス! 驚きの脱走に迷わずおまかせ!
- ⑨【ホース水】…屋外に置くホースの中残り水は熱湯にならぬ! お庭の水道を活用!
- ⑩【公共交通】…夏休サ、サビスアリナビ! 公共施設にワクチン同伴が多くなり封印… 明日、愛犬家のマーク見ながら世間の目はとて散らばる! いまさら自分で家の方を引いておめし!



ワクチン出で
守るには
飲むより
用意!

バケの茎

葉を切

ベジプロス... ご存知ですか?
ベジプロスとは「ベジタル(野菜)+プロス(だし)」の造語。



両一杯の
捨て部分が
弱火で30分。
水: 1.3リットル
コトコト煮ます! 酒: 小さじ1
鍋火に
入れます



アフターフライカリー
ス、いざアソビ
ザンビして完成!
保存: 冷蔵庫3日位
冷凍: 20日位



ベジプロス
1.3リットルに約1リットル作ります

今、巷で大注目の「野菜から取るだし」です。しかも、野菜の「いきもの」を捨てて

皮・ハ・種・根などから取る「エコで栄養満点のだし」ということに注目! びっくりしてか???

一般的に「皮には栄養がある」と知りながらも、十分ない丸ごと調理する方法も少しあります。

「皮に栄養がある」というのは、植物が生長する中で、風雪に耐えたり、外敵から身を守るために大きなエネルギーを出し、表皮や種、根にギッシリ独自の栄養を貯めています。この栄養分を「フライカリー」と言います。(フライと、さしぐれ、元氣はどう)

このフライカリー、植物ひとつひとつを守り役ですが、人が体内に摂り入れると活性酸素(酸化・酸化元凶)を防ぐ。

免疫力向上(かをいさげてない)という大変重要な働きをしてくれることが判明しています! また、このフライカリーは熱に強く、

煮出した方がヨリ一層、その成分を抽出させ、体内に吸収(やすやすと)しながらも注目です! ベジプロスあります!

さあ! 皆さん!!! トマト・ハ・玉ねぎの皮・ピーマンの種・長ねぎの根など、いつもそのまま... 今が捨てたまちを、今日からは両一杯にこなぞり冷蔵庫に貯めて下さい! 両一杯の捨て部分は「尚ほ野菜の一部が、私たちは健康に大きく貢献しているのです!」

これから夏、食欲を落とすね。そんな時にベジプロスを使って、冷たいコン

ヌープや、冷たいごはんなどいかがですか? サラヘーとツルヘーと夏のどの少し良い栄養超満点!!

ベジプロスは料理の味の邪魔をせず、逆にコクを加えてうま味もアップさせます! おみそ汁、コンソメ、煮物... あらゆるもの、だしとい使います。 工事・栄養満点・美味! ハーフカットは野菜だし「ベジプロス」!!

ぜひぜひ、この夏からベジプロス生活を始めます! と健康を取り戻す

今月の工事
(恵)社長より皆さまへ

『どこでも
ドア!』

「事務所を仕切り壁にドアを付けて、隣と行き来ができるように…」

このような工事の場合は、通常以下の手順をします。

① 壁を大きく壊し

② ドアを取り付けて

③ 周囲壁を補修

しかし!!

私が大工への指示は、笑顔満面で『壁補修なしでね!』

先ず壁面に位置出し…これ以上ないほど真剣です。(そりゃそうだ・笑)



途中いろいろあったけど、省略して…「開通!!!!」



お見事! 壁の両面とも指示通り壁補修なし!



ドアでなんに頼まなくて

当社のポケットには

お問い合わせ用紙
(株) 恵建設
新宿区新宿1-18-4
Tel. 03-3350-6689
Fax. 03-3350-8186
お問い合わせ