



横浜 赤レンガ倉庫



横浜と川崎を通る秘境線

TSURU MI LINE  
鶴 見 線



鉄道好きの間でも秘境の路線と呼ばれる鶴見線。通勤で利用するようになって半年、横浜～川崎方面でも珍しい通勤経路であることを知りました。皆さまは鶴見線を利用したことがあるでしょうか？ 秘境と言われる理由は様々で、駅は無人、会社の敷地内の駅、1日3本しかないダイヤがある……など。行ったら電車では帰ってこれない恐れがある路線、確かに秘境を感じます。(海芝浦駅など) 沿線は工場と運河ですが、公園や緑地もちらほら。猫も多く、戯れる姿を毎朝観察することができます。横浜と川崎を結ぶ鶴見線。フラットな気持ちでふらっと秘境探訪、なんていかがでしょうか。

年賀状 承ります

まだまだ!

年賀状のデザインは下記 URL  
または左の QR コードからご確認ください  
<http://kojima-p.net/nenga2021>



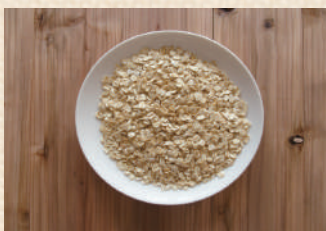
今だからこそ敢えて「紙」にしてみませんか

HP・お電話からお気軽にお問い合わせください

12月のご挨拶

師走の慌ただしい季節となりましたが、皆さまにはいよいよご清栄のこととお慶び申し上げます。冬の到来を伝える冷たい風に、2020年の終わりを感じますね。今年は新型コロナウイルスの流行に伴って、様々な不自由を強いられました。日常というものが、ありふれているようで実はとても脆く、不安定なものであったことを10年前の震災に重ねて思いました。それでも皆さまが感染予防に努めて頂き、私たち一同も仕事ができているという感謝と、小さな幸せを今後も大切にしていかなければと思います。今年も大変お世話になりました、誠にありがとうございます。来る年が、コロナ禍の収束とともに幸多き1年でありますようお願いしております。どうぞ良いお年をお迎えくださいませ。

オートミールをご存じですか？



コロナ禍におけるおうち時間でのお菓子作りの材料でも注目されたオートミールは、燕麦(えんぱく)を脱穀して調理しやすく加工した食品です。オートミールはパンや白米と比べてGI値がとても低く、食物繊維が豊富で肥満予防やダイエットにも最適な食材です。朝食にもぴったりのオートミール粥を紹介します。シンプルな味わいで飽きずに毎日でも美味しく食べることができます。

<材料>

- ①オートミール 80g
- ②鶏ガラスープの素 5g
- ③コショウ 少々
- ④水 160g

<作り方>

①～④を小さめのお鍋に入れて数分煮込んで完成。

煮込む時間や水の量でオートミールの硬さや食感が変わります。

②の味付けはお茶漬け海苔に変えるのもオススメです!

