

21世紀もユーピーは
お客様第一主義で
行きます!!



ゆうびん つうしん

皆様お元気ですか？

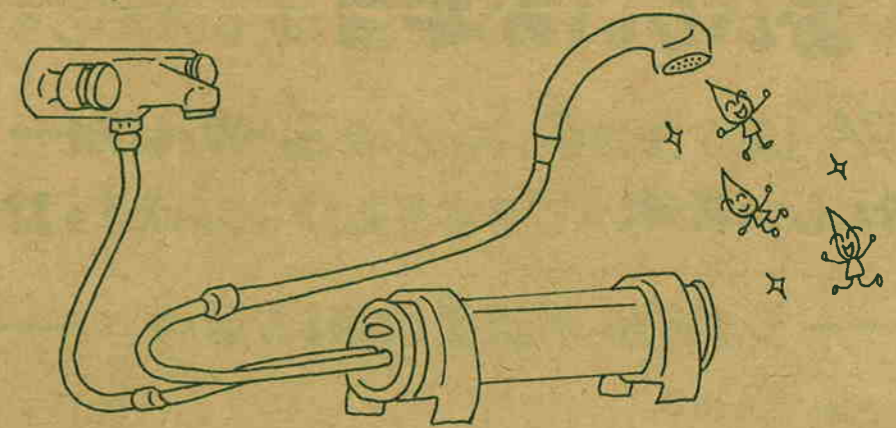
私共は 21世紀も今まで どうり 何事にも
「積極的に」「責任を持って」社員一同、
一丸となって がんばってまいります。
今回の「ゆうびん つうしん」も 皆様のお役に立てるよう、
頭をひねりながら つくらせて頂きました。
ぜひとも、おいそがしいと思えますが、ホッと一息
お茶のお共に ごらんになって下さい。
今後共、当社を末永く
ご愛顧くださいます様、お願い致します。

P.S

お引越しなどで住所やお電話番号が変更になった方、
アフターサービスを充実させる為にも 早目のご連絡をお願い致します。

赤ちゃんのいるご家庭や塩素での肌荒れ、
髪への影響が気になる方へ
朗報!!

浄水能力で定評のシーガルフォーより ついに、
バスシャワーシステム 登場!

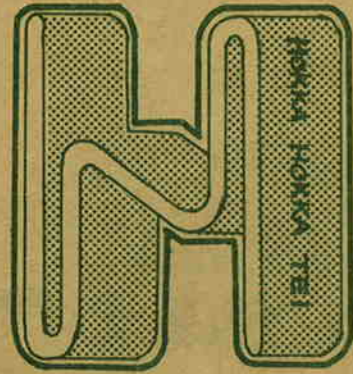


- * 毎日270リットルとたっぷり使用して、約1年使用可能な超能力。
- * 冷水から60℃のお湯まで安定した浄水能力。
- * もちろん浄水と水道水の切り替えもOKです。



* 詳細は、ユーピースタッフまで
お気軽にお問い合わせ
くださいませ。

シーガルフォア 浄水器を使用している



ほかほか亭さんご

おいしいお弁当は、いかがですか!?

只今「ほかほか亭」さんごは、シーガルフォアを使用した
【おいしいお水】で、お弁当を作っています!!

シーガルフォアが設置してあるお店は...

ほかほか亭

◎ 横浜市	岡野研究所	◎ 横浜市	鶴見中央店
◎ 横浜市	横浜東口店	◎ 横浜市	霧が丘店
◎ 横浜市	新横浜店	◎ 厚木市	岡田町店
◎ 秦野市	下大槻店	◎ 千葉県	松戸新田店
◎ 茅ヶ崎市	萩園店	◎ 千葉県	大原町店
◎ 野田市	根岸店	◎ 千葉県	八千代ゆりの木台店

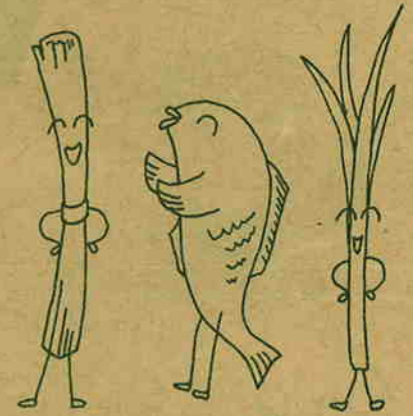
お近くにお寄りの際には是非
安全でおいしい水で作ったお弁当を
ご賞味下さい。

ちょっと変わった和風パスタ

たたみイワシとニラのスパゲティ

材料

- スパゲティ ・ 4人分
- オリーブ油 ・ 大さじ2
- ニンニク ・ 半片
- ニラ ・ 15本位
- たたみイワシ ・ 3枚
(又はちりめん ・ 30g)



作り方

- ① 少し多めの塩でスパゲティを茹でる。
- ② ニンニクをスライスしフライパンにオリーブ油を入れニンニクに少し色が付く程度に火を入れる。
- ③ 色が付いたニンニクを取り出し残ったオリーブ油にたたみイワシを適当な大きさに切り、揚げ目を付け取り出す。
- ④ 残ったオリーブ油の中に、3cm位に切ったニラを入れ、かよく炊め①のスパゲティと混ぜる。
- ⑤ 皿に盛り、ニンニクとたたみイワシをのせれば出来上がり。

