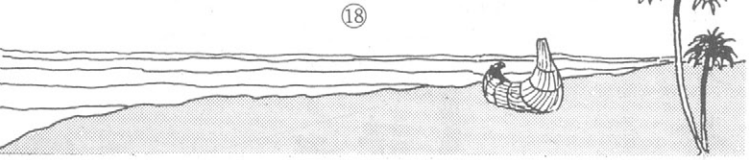


●特集 日本女流名短編

ライフ・クリエーション



秋の料理にスパイスを

急激な秋の訪れ、肌寒さを感じるようになってきました。また、秋の味覚とも言われる、豊かな素材に恵まれ、料理の腕をふるうには、この季節が最も適しています。料理にスパイスは、この季節にぴったりの調味料です。スパイスを知り、活用して、秋の味を味わいましょう。

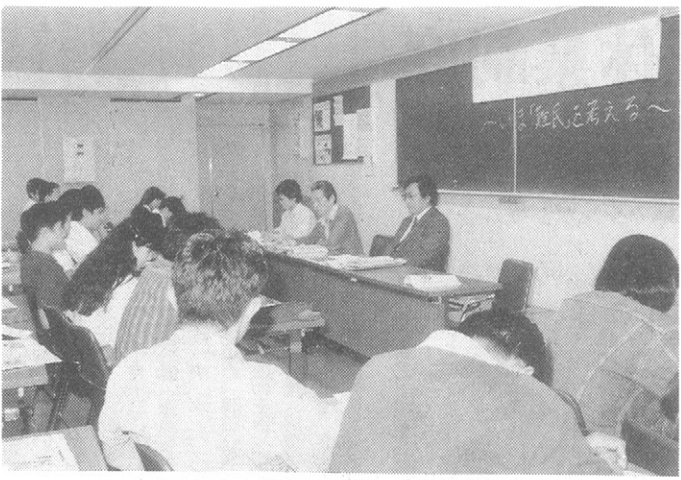
プロの味を作れるぞ

上手に使いこなす10カ条

- ①スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。
- ②スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。
- ③スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。
- ④スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。
- ⑤スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。
- ⑥スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。
- ⑦スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。
- ⑧スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。
- ⑨スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。
- ⑩スパイスは、乾燥させた植物性の香料です。味、香気、色、栄養価の4つの要素があります。



スパイス専用棚を作って気軽に使いましょ



発言者と会場が1つになって話しあった

「いま難民を考える」緊急討論集会。発言者と会場が1つになって話しあった。

問われる日本の姿勢

アジアの経済、社会の中で考えよう

人権を守り、共生するために

「いま難民を考える」緊急討論集会。発言者と会場が1つになって話しあった。

いま難民を考える

アジア人権基金 緊急討論集会

「いま難民を考える」緊急討論集会。発言者と会場が1つになって話しあった。



「女の国で生きる」(イギリス映画)。

おさかなフェア'89

大好評サンマの無料配布も



サンマの試食サービスに人がいっぱい

波瀾満子さんガンバル

ことばの自信の力作公演

波瀾満子さんの「ことばの自信の力作公演」。

波瀾満子さんの「ことばの自信の力作公演」。

天然ビタミンCのオンナです。

カリブ海の島々を原産地とするアセロラは、サクランボ人の赤い実を採ります。その果実にはレモン約28倍も天然ビタミンCが含まれています。この良質で、ぜいたくなビタミンCこそアセロラドリンクの価値です。

1瓶でレモン約8個分の天然ビタミンC。ニチレイアセロラC200。

1缶でレモン約3個分の天然ビタミンC。ニチレイアセロラドリンク。

サクランボほどの大きさのアセロラの実。熱帯の光のもとで、レモンのおよそ28倍という信じられない量のビタミンCを蓄えます。もぎたての鮮度で、ニチレイはこのスーパーフルーツを日本に運び、アセロラドリンクにするのです。1缶毎に天然ビタミンCをレモンまるまる3個分もつめこんだ計算になります。1缶飲むと、カラダがみずみずしくなるアセロラ体験。さあ、あなたもいかがですか。

同本線子 (プロダクション)