



ねこの手通信

Vol. 20
5月号
(2018.5.25)

ねこの手に!

みなさま こんにちは! いつもありがとうございます。世間では毎日の「日大アメフト部」の話題でも盛りだくさんです。ニュースは真実のごく一部だと鬼、っていつも見えています。本当の事は当事者しかわからないものです。と云う... 日本大学の在学生数ってご存知ですか?? た。た。た。一。ん。と(00)! 7万人(大学院含む)です! すごい規模!! (←うちの娘も1/7万です。) 色々の場所に学部別に校舎があり、校舎上には文理学部。日大は歯学部・医学部もあります。学費(1年8万)で計算しても月に56万。年間672万の売上!! 入試や入学金、その後も3ヶ月の4ヶ月を考えたら... 国家予算みたいな数字になりそうです。日大卒業生もすごい数だし、^{タビ}タビに^{ゴゼイ}無^{タビ}でどんな損害賠償にも耐えられるし風評被害も怖くないのかも知れません。色々のニュースを見て、それについて人々がどう考えるかを分析して、ねこの手のビジネスに役立てたいと考えています @ねこの手

5台のクッキングコート
超か〜ン!!
確実にウレシ

お料理苦手な方こそ是非とツタインです。奥が方の予約6割以上がでまねがやりたくない。という意見。ねこの手にオーダーする時はぜひ! 是非お下さい。

サニータンにクッキングコート風焼肉
＜材料＞ ① 牛肉 焼肉のタレ ① 牛肉とスライスした玉ねぎをいためる。(7分おろす)
② 焼肉のタレ ② 焼肉のタレを煮つめる
③ サニータン・ゴマ アマリト



生カツキの照り焼き
＜材料＞ ① カツキ切身を4等分にし小麦粉を吹つけて、油をひいたフライパンで両面を焼く(弱火で7分)オクラも入る
② Aを合わせおいて、①の火がとおったらフライパンに油をひきからめてお皿へ。
③ おいたタレをフライパンで煮つめるとろとしたらカツキにかける
A (しょう油 大1 酒 大1 さし 小1.1~2 醤油)



生カツキは生を焼く下で解凍のおカタイです

8月頃ねこの手も法人化する予定です! 現在法人化を急集中です。皆様のイメージお寄せ下さい

スタッフコーナー 今日はおねこの手元です!!

こんにちは、スタッフの山元です。先日、股関節を痛めて、2-3日歩くのが不便になり大変な日々をすごしました... 重い荷物も持たなくなり、夫や息子に手伝ってもらいなんとかやりすごしました。ねこの手で行っている買い物代行サービスは、こんな時とても便利ですよ! 普段、このサービスをお使いの方にも困った時は、ぜひご利用下さいね。

困った時のこの言葉
ピンチはチャンスである
ピンチはチャンスであるというフレーズはよく聞きます。これは責めではなく自分でポジティブな考え方の人に対してはまきコトバ。「ピンチもチャンスに変える51の質問」という本から。51の1. 何? と思った方お答え!! 今日はその51の質問です
● 最高の人生をスタートするために今からできることは?
答がわかっている人、ドキ... とした人、たまたま人々を動かす何かを何かからでもスタートは切れます!! @ねこの手

「困った家事の悩みはねこの手へ」
ねこの手メイドサービス
045-977-0528

