

ミ 残りものってわからない?! ミ ポテトサラダで春巻き

ついつい中途半端に残ってしまいがちなポテトサラダは、春巻きにすると食べごたえもアップします！お弁当のおかずにもピッタリな一品になりますよ。

サクサクで食感も楽しい！



巻き終わりに水溶き片栗粉や水溶き小麦粉をつける。



= Point =
そのまま食べてもソースをつけても美味しいよ。
揚げ焼きにすれば、油の量は少額ですみます。

約160℃の少なめの油できつね色になるまで揚げる。

= Point =
温度計がないときは約160℃の温度を測るには菜箸を水で濡らし、水分をしっかり取り加熱した油に箸先を入れます。箸先から細い泡が静かに上がってきたら約150℃～160℃です。



不動産・新築・増改築・リフォーム・エクステリア

住まいのことなら
まるごとカワケン



世界基準対応の床暖 感染者が少ない結果が出た、アジアの中でも1人200kg以上/年を超過する国の方が、1人6-70kg/年の日本や韓国より感染が少ない。

IgAという免疫球ulinの量が全身に粘膜の免疫力を深く保有する。分型別IgAは、腸管、鼻などに分離される免疫力を発揮する。日本人より欧米人は、IgA欠損症が多い。それが、コロナの死因数の9割! 病原でての消費量の多い事は、IgAの欠損者しかなかった。ワクチン打つ直中抗体がある人は免疫力はあります。粘膜免疫でIgAの強化! IgAの抑制は、遺伝ではなく、長年のコロナの影響による可能性がある。

被爆地帯。秋田医師の患者の健康を守るために玄米+味噌汁に頼るばかりはいい。冰淇淋が最初に作ったことは元々手作りで毎日食べられる。玄米飯(自家栽培)を煮て、細胞の生き残りがいい! とにかく玄米飯、野菜だけで、薄口酢飲食の影響を一切切つとういう健康的な生活だ。

秋田の玄米+味噌+ワカメ+野菜 つまり伝統的和食への食改善が最良

お忙しい子育ての時期、今までの大至急の待機 それが
生生活を少しづつ改善しながら ミラクル技

特に、玄米酵素スピルリナ人が人気NO.1で秋田Dr.トヨスルニアースーパーの主導! 栄養の宝庫! 95%収穫率の露! 法政大教授でニッキ院長の宮川廣蔵が「玄米酵素は、他に代わるものがないサプリメント」なので、皆さんにおすすめして、私も普段から愛飲してます。選E1、2回に1回食事わりに多く食べてアシテイング(断食)、アシテイング革命を始めば明るか。自己酵素でも健康効果分かってきたので、小まめにどうぞ! と教えてもらっています。宮川Dr.の一つのミニ新篠プレゼント! サラ咲で。

お人の体は、すべて食べたものでできます! 体質や体力は、食べるものを変えることで、必ず変わります!

お人の身体にいいのは、伝統的な和食(特に玄米と酵素食品)だと、今までが認めてきました!

玄米酵素! 5秒で

河端建設株式会社

0897-41-7051

新居浜市本郷3-4-17 [西の端交差点]

宅地建物取引業 爰媛県知事(3) 第4805号

インスタグラム始めました



ご出産内祝
新作
サボル登場

感謝のお返しは おまかせ
サラダ販売店に

シテイサラダ館 吹け店

令和元年 1月20日
今治タオル人気2分

080120-30-3914

水槽を崩すだけで
新しいのが出来!
アクアラビーリー

お子様の情報収集や
購入の際に役立つ知識・予防に
多いパンフレットの入手を算す!

YASU

多くの方に定期的水槽メンテナンス承ります!

ご連絡、ご来店、オフィスへ

今治市末広3 サラのとなり
TEL. 090-6284-5250