



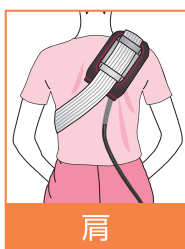
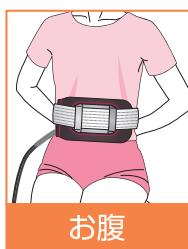
年
月 日
No.340

販売店名

お知らせ

「ビューモウェーブ」で温活ビューティートリートメント

超短波の心地良い温感により、身体の内側から温めることができる超短波美容器「ビューモウェーブ」。お腹や肩などに導子を当てるだけで使用できるので、日常の様々なシーンでお使いいただけます。「ビューモウェーブ」で温活ビューティートリートメントをはじめませんか？



「ローヤルゼリー600HG」

「ローヤルゼリー 600HG」は、ビタミン・ミネラル・たんぱく質をはじめ、40種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。さらに皮膚の保水性を保つヒアルロン酸やセラミド、肌をサポートするサケ白子抽出物のDNA(核酸)をプラス。飲みやすい糖衣錠で、体にやさしい還元麦芽糖によるコーティングを施しています。また、個別包装で保存性も高く、成分をしっかりと保護しています。

微量栄養素の宝庫

ローヤルゼリー600HG

1日分(3粒)の個別包装になっているのでどこでも手軽に持ち運びできます。

1粒中 生ローヤルゼリー600mg相当(生ローヤルゼリー換算)



「玉ねぎ」で動脈硬化予防

玉ねぎに多く含まれている硫化アリルはアリシンとも呼ばれ、玉ねぎをはじめとしたネギ類の独特の香りの素です。硫化アリルにはコレステロールの増加を押さえて動脈硬化を予防したり、消化液の分泌を助けて食欲を増進させる効果があります。今回は玉ねぎを使った「玉ねぎのきんぴら」のレシピをご紹介します。

1 玉ねぎとにんじんを千切りにします。

2 フライパンにごま油を引き、千切りにした玉ねぎ、にんじんとツナを中火で炒めます。

3 ★の調味料を入れて、汁気が無くなるまで炒めたら出来上がりです。

玉ねぎのきんぴら



玉ねぎ 1個 | にんじん 2本 | ツナ 1缶 | ごま油 適量
★醤油 大さじ1 | ★砂糖 大さじ1 | ★みりん 大さじ1
★酒 大さじ1 | ★白ゴマ 適量 | ★鷹の爪 適量

材料
(3人分)