

ゆっくりやさしいパソコン教室 番付スタンプラリー

5月場所

問題に挑戦してスタンプをもらおう！

2018 5.1火 ▶ 31土

今月完成で スタンプ2倍！

簡単おすすめレシピ

今日のメニュー
おうちでお店の味！「ローストビーフ」

材料 (2人前)

- ローストビーフ 300g
- 牛ももブロック肉 適量
- 塩こしょう 2杯
- 油大さじ 60cm程度
- アルミホイル

くたれ

- 玉ねぎすりおろし 1/2個
- 醤油大さじ 2杯
- みりん大さじ 2杯
- 砂糖小さじ 1杯
- 肉汁

作り方

- 牛ももブロック肉を、常温に戻しておく。
- 肉の全面にたっぷりの塩こしょうを。
- 油をひいたフライパンを熱し、各面2分ずつ焼く。
- 2重にしたアルミホイルで肉を包み、30分~1時間燻かせる。

ポイント

- ポイント1: 30分以上燻かせることで肉汁を閉じ込め、乾燥を防ぎます。
- ポイント2: 肉を焼いたフライパンで玉ねぎを炒めることで、肉の旨味UP！洗い物も減らせて一石二鳥！

すべてのドリンクに「トースト」と選べば玉子が無料サービス

朝食にオススメもう1品
ミニサラダ ¥200
糖のサイドメニュー

AM11:00まで コメダのお得な
モーニングサービス

季節限定
シロノワール
完熟チョコバナナ
¥590

朝からコメダでくつろごう
300坪所 コメダ珈琲店
益田あけぼの店
益田市あけぼの西町9-13
☎0856-25-7766

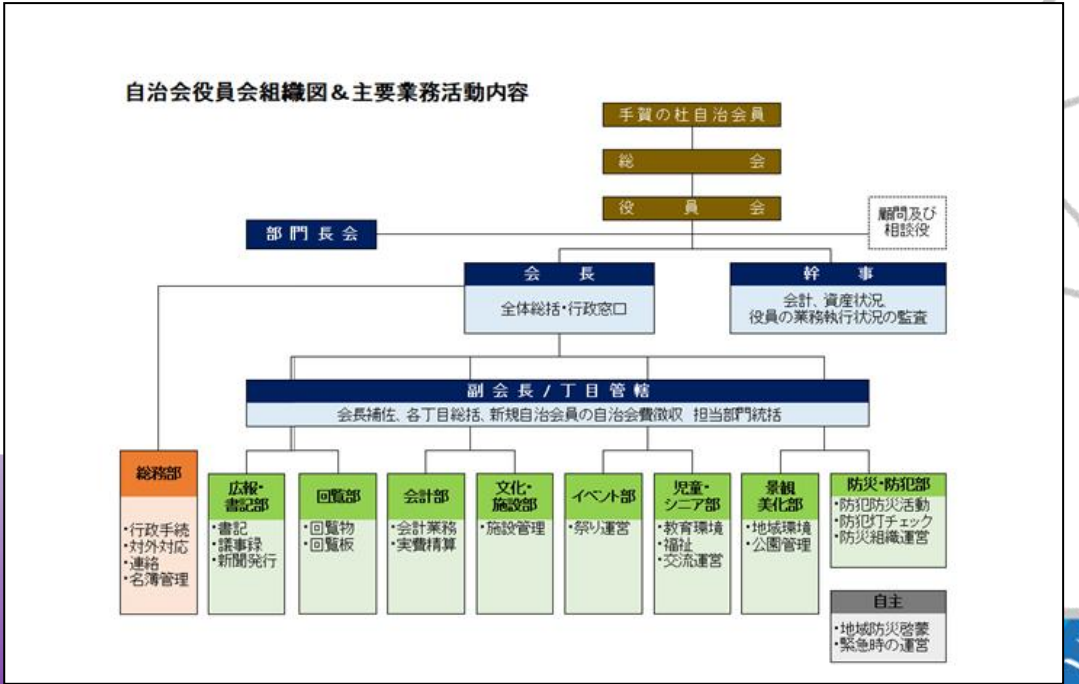
お好みで
特製シロップを
かけてどうぞ

お店に仕込んだ
手づくりゼリーに
バナナがかわかんば
珈琲ゼリー
¥520

ワードI <挑戦資格> ワードI ⑤までを受講済

ワードII <挑戦資格> ワードII ⑥までを受講済

パワーポイント <挑戦資格> パワーポイント②までを受講済



エクセルI <挑戦資格> エクセルI ②までを受講済



4月問題でも **勝星**
スタンプ1つ!!!

大好評! 開講中! コドモプログラム

株式会社タイベック
0120-733-554

エクセルII・III
<挑戦資格> エクセルII ⑧までを受講済