



みんながハッピーになる新聞

# 幸福の新聞 なぷろ談話室

2014年3月 (NO. 166号)

株式会社ナプロアース

福島県伊達市梁川町

やながわ工業団地63番地1

電話 024-573-8091 FAX 024-573-8092

URL <http://naproearth.co.jp/>

名前 情野 英彦  
 部署 営業課  
 血液型 A&B型  
 年齢 永遠の21歳です。  
 何か一言 ドット問い合わせ  
 宜しくお願い致します

左端が情野です(●^o^●)  
 その隣り(左中央)  
 営業課 安久津で〜す



初めまして。情野(セイノ)と言います。  
 『一期一会』の一期とは一生という意味、  
 一会とは一度の出会いという意味で、  
 人と人との出会いは一度限りの大切なもの  
 一生に一度だからこそ相手に対して  
**精一杯の誠意**を尽くさなければならない  
 と日頃から心掛けています。  
 熱く欲しいと思われた方は・・・残念  
 あきらめてください!!  
 一度出会ってしまった事に後悔して  
 どうぞ宜しくお願い致します。



安久津家の長男  
 吏玖(りく)くんです  
 (♪)

1月に長男が産まれました。  
 2児のパパになったので、さらに仕事頑張ります。  
 夜中にミルク・おむつ交換で寝不足ですが・・・  
**すやすや寝てる顔**を見ると  
 疲れも吹き飛びます。(＊。＊)

名前 安久津 雅志  
 部署 営業課  
 血液型 A型  
 年齢 34歳  
 何か一言 いつも笑顔で  
 訪問させていただきます。

久しぶりにお菓子を作りました。上手く出来上がったのでよかったです。

作ったのは、**バナナのカトーショコラ**  
 砂糖を入れなくてもバナナとチョコレートの甘味だけで**美味しく**  
**とてもヘルシー**です。簡単なのでレシピをご紹介します。

【材料】

チョコレート120g 卵2個 バナナ1本

【作り方】

- 1 卵を黄身と白身に分けておく。  
チョコをレンジで溶かして滑らかになるまで混ぜる。
- 2 白身を泡立てメレンゲを作る。
- 3 バナナを潰して黄身と滑らかになるまで混ぜて、そこに溶かしたチョコを入れる。  
オーブン170℃に予熱開始
- 4 メレンゲの1/3を3に加え混ぜる。残りは最後に加えてサクッと混ぜ合わせる。
- 5 生地を型に流し入れ35分焼く。あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やして完成です(^u



名前 八巻 徹香  
 部署 フロント課  
 血液型 A型  
 年齢 31歳  
 何か一言 今後とも宜しく  
 お願いいたします。

ガラール・アハマトと申します。出身は**エジプト**です  
 エジプトでツアーガイドの仕事をしていたので、英語・アラビア語・日本語  
 を話す事ができます。2014年の4月に福島に来ました。

**エジプトと日本の架け橋**として、アラブの文化や食べ物を紹介したり  
 海外にナプロアースを知ってもらおう活動をしていきます。

エジプトやアラブについて聞いてみたい事・知りたい事があれば  
 私がなんでもお答えしますので、是非質問してください。

名前 ガラール・アハマト  
 部署 貿易課  
 血液型 O型  
 年齢 35歳  
 好きな言葉 目は口ほどに物を言う



(株)ナプロアースはオフィシャルスポンサーとして  
 バスケットボールチーム  
 『福島県民球団 福島ファイヤーボンズ』  
 サッカーチーム  
 『(株)AC福島ユナイテッド』  
 上記チームを応援しています!!