



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。

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。



安久津家の長男
 吏玖(りく)くんです



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



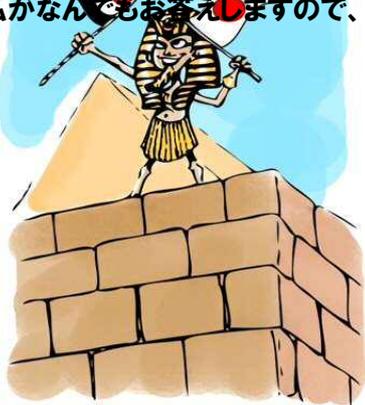
名前 八巻 徹香
 部署 フロント課
 血液型 A型
 年齢 31歳
 何か一言 今後とも宜しくお願いいたします。

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!!