

みみよりな社員⑥

このコーナーは、クリクラ南九州のスタッフが月替わりで自分の趣味・特技などについて語るコーナーです。



今年1月に宮崎支店に入社しました伊福(いふく)と申します。現在55歳です。入社してボトルの配達を実際にやってみると、その奥深さに正直ビックリしました。まだまだ未熟な点も多いですが、クリクラ南九州のスタッフの一員として常にお客様への感謝の気持ちを忘れず、笑顔で皆様のもとにお水をお届けいたします。どうぞよろしくお願いいたします。

～趣味～

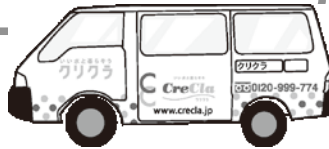
ゲームが好きで、特にホラー系のゲームをします。中でもバイオハザードシリーズをよくプレイしていて、妻や子供からは「飽きもせずよくやるわ」と言われます。

～休日の過ごし方～

若い頃はドライブに出かけたり、カラオケしたり、季節時は家族でいちご狩りや栗拾い等を楽しんでいました。今では家で過ごしたり温泉に行ったりとゆっくり過ごすことが多くなりました。

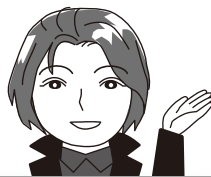


▲青井岳温泉
▲水源地団地休憩所



かんたんおいしいレシピ

本部スタッフ
森山の



春は入学シーズンで、新しいお友達など、来客も多い季節ですよね。火も使わず、混ぜるだけの冷たいケーキをご紹介します。

たくさん食べたい!! ティラミス風チーズケーキ



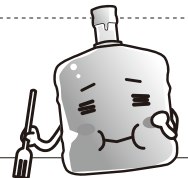
私は砂糖を0カロリーのものに、生クリームも植物性のホイップクリームで代用しましたが十分美味しかったです。今回の分量で、15×15×3cmのスクエアボウルたっぷり作れました。容器にクッキングシートを引いて冷やすと、取り出しやすくきれいに切れて見栄えが良くなります☆

作り方

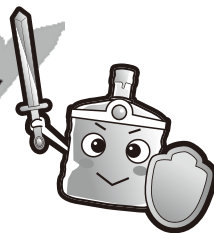
- 1.ビスケットを個包装の袋のまま砕きます。ある程度砕いたら一つの袋にまとめ、さらに小さく砕きます。
 - 2.インスタントコーヒーにお湯を入れ溶かします。
 - 3.ボウルにビスケットと溶かしたコーヒーを加え、混ぜ合わせます。
 - 4.別のボウルに生クリーム、砂糖半分を加え8分立てになるまで泡立てたら残りの砂糖を入れ、更にちょっと泡が立つぐらい泡立てたら、クリームチーズを加えゴムベラで滑らかになるまで混ぜ合わせます。
 - 5.容器に3.を敷き詰めて、4.のクリームをかけ、冷蔵庫で2時間くらい冷やすとひんやり美味しく出来上がります。
- ★食べる前にココアパウダーをかけるとティラミス感がグッと出ます♪

材料(たっぷり4人前)

クリームチーズ	200g
生クリーム(植物性でも○)	150ml
砂糖	大さじ4
ビスケット(森永チョコイスがおすすめ)	100g
インスタントコーヒー	6g
お湯(クリクラが便利♪)	50ml
ココアパウダー	大さじ1杯



クリクラクエスト



クイズに答えてボトルをGETしよう!

下のQRコードを読み込んでクイズに答えていただくと、正解者の中から抽選で10名様にクリクラボトルを1本プレゼント!!

※当選者の発表はお届けをもって代えさせていただきます。
回答期限: 2024年4月30日23時59分



Q. クリクラから販売されている【 】食品は、海藻やキノコ類が入っている美容・健康に良く、さらに美味しい人気の商品です。【 】に入る言葉は何でしょうか?

- 1.ヌルうま
- 2.イキイキ
- 3.ヌルねば
- 4.ラクうま

▶3月号の答え 『4.SMILEキッズ』

クリクラSMILEキッズプランは7歳未満のお子様がいるご家庭が対象のプランです。1年毎のサーバーメンテナンス時に無料ボトル4本プレゼント!ご希望の方は、配送スタッフもしくはお電話にてお申込みください。