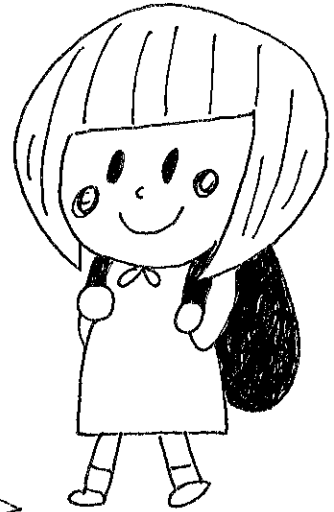


GO GO!

いわらんちゃん
と行く!!



岩本町



岩本町
貸貸センター

東京都千代田区岩本町3-2-2

TEL: 03-5829-4677

胡椒饅頭

お店です、皆さんぜひ!!!
胡椒が苦手な人でも楽しめる

岩本貸スタッフくまのの密かなマイブーム、胡椒饅頭やおパオ。こしょうまんじゅう!?って最初は思ったのですが、実はめっちゃおいしい中華料理のお店なんです。ビックリ!!! くまのは、あんかけかた焼きそばがお気に入り。甘いあんかけとおいしいお野菜がかた焼きそばと相性◎。ちなみに、こしょう麵を使ったメニューもあって、麵に胡椒が練り込んであるんだとか。もちろんオリジナル麵!! また、いわらんちゃんも、くまのモその麵を食べたことがありません。気に入る...。胡椒が苦手な人でも楽しめる

岩本のウラ!

胡椒饅頭

こしょうまんじゅう

PAO PAO

今日ランチ



千代田区岩本町3-1-15
行、てみてね♡

千代田区岩本町3-1-15
文ミト、神田岩本町ビル1F

食中毒

梅雨

2日目のカレーの恐怖



「カレーは2日目おいしい」なんて、よく言われますよね。でもそのカレー、大丈夫ですか?? 実は冷めた時に菌が急激に繁殖していて、食中毒を起こしやすいんだとか。この菌は100℃の高温にも耐えられるんだ。加熱すればいい!というわけではなさそうですね。一晩経ったカレーは菌だらけ。ああ、せ、かく作ったのに。カレーは保存がきかない食品なのですね。でもカレーは国民的な食べ物だ!たくさん作ってたくさん食べたい! そんなアナタ(岩本の社長も)に、保存方法のポイントです。まずは、常温保存しないこと!一晩おいたら小分けして冷蔵庫へ。次に、食べる前は全部温め直しましょう。そして、よくかき混ぜること!底のカレーも空気に触れさせましょう。これでおいしいカレーを安全に食べられますね!あ、社長だからと言って、作りすぎはやめてくださいね...