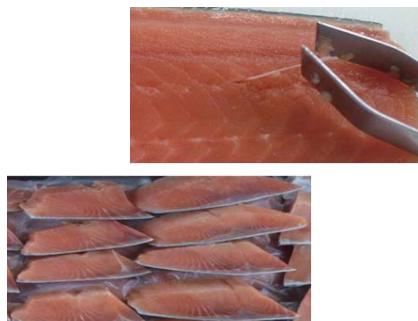




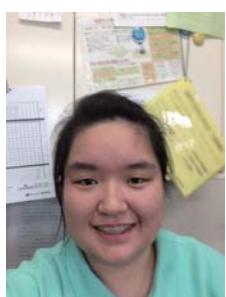
6月28日に神戸市西区池上に、レオのサービス付き高齢者向け住宅が、オーナーで初めてのサ高住となります。総戸数91戸とスケールも今までの約2倍の物件です、屋上には周りを一望できる大きなお風呂があるテラスも併設しております。また200m先には、総合病院である伊川谷病院や、お買い物では、100m程南に、コープデイズ、交通アクリスは、明石駅よりバスで15分、車では

高速の第2神明・大蔵谷
便利など、ころにあります。
見学会は、6月6、7、8
日の3日間 10時より17
時までを予定しております。
詳しく述べ、レオのホーム
ページに記載しております。
ご興味のある方は、
「レオの高齢者」で検索し
てください。今後共、レオの
高齢者住宅をよろしくお願
い致します。

鮭の骨は、上身の中央にあります。また、骨抜き位置にあります。また、骨抜き自体が柔らかく、クネクネと曲がっています。骨抜きを用いています。生の鮭は、身がとても柔らかくその名の如く鮭（裂ける）とも言い、慎重に3枚おろしにします。身は脂のりも良く、塩焼き、ムニエル、フライ等、多くの料理に使われます。日本の食文化においても、古くから愛され、づけすべての人々に好まれ、魚料理の代表とも言えるでしょう。1世帯あたりの鮭消費量第1位は青森県、東北から甲信越まで、東日本での消費量が多くの西日本での消費量が少ないなど、内陸部では多く消費され、保存食としている。



「編集後記」



ロイヤル 山根 智恵

すが、充実した毎日を送っています。これからも色々と頑張って行きたいです。よろしくお願い致します。

ブログはじめました

骨粗鬆症

メイティカルス インテックス

スタッフ紹介



5月1日
木曜日
発行所

神戸市北区広陵町
6丁目134

レオ・グループ

