



楽通では動画を使った販促プロジェクトがスタート!! 「トライキャスター」という機材でニュースキャスター風の動画を撮影することができます。この「トライキャスター」は、「動画を撮るって難しい」「動画撮影は費用が高い」「撮ったことないから」という方に超オススメです。簡単に撮影できて、費用も抑えられる、こんな良い機械は楽通だけ「トライキャスター」での実績を紹介させていただきます。是非ご覧ください。

TRYcaster RAKUTSU studio

新プロジェクトスタート!!

TRYcaster RAKUTSU studio

今月の撮影したお客様紹介

JIA兵庫みらい かさい愛菜館様

特産である加西とまとをPRしたいという事で撮影させていただきました。生産者様のトマトに対する熱い想いが半端ない、お客様の美味しいが集まる直売所です。加西のトマトとはとにかく甘くて美味しい、どこにも負けないトマトです。

YouTube

下記 QR コードから動画をご覧ください

兵庫みらいが得意な愛菜館様の動画はこちら

がいな製麺所様

「おうちでうどん作りキット」の紹介と実際にどうやって作るのかを出演しています。ステイホームのこの時期にお子さんと一緒に楽しんでみてください。今後は、Zoomを使ったオンラインうどん教室も広がっていきます。

YouTube

がいな製麺所様の動画はこちら

サイファー税理士法人 姫路事務所様

姫路を中心に税務・経理財務・経営支援・独立開業支援を主に活動しています。動画では今回新たな取り組みとして「月次マネジメント会議」という商品の紹介をしています。

YouTube

サイファー税理士法人姫路事務所様の動画はこちら

金属加工や熱絶縁工事を手掛ける会社の社長の「熱い思い」に地域の飲食店が応えたコラボ企画!!

地域の子供たちを「元気」にしたい!!コロナに負けるな!! ステイホームチャレンジ

頑張る社長応援隊&想いをカタチにするプロジェクト

家から出られないお子さんとご両親、甚大な被害の飲食店の誰もが喜んでもらえる企画です。お子さんはチラシのお手伝いを実施してサインを集め飲食店に置いてあるポストへ投函すると、抽選でプレゼントがもらえるというもの。家から出られないストレスを家にいながらでも解消できる。飲食店はテイクアウト可能なお店をピックアップしPRできることで来店に繋がる。株式会社難波工業の難波社長の発案のもと協力させていただきこのような素晴らしいチラシが出来上がりました。今回は、八幡校区で実施しましたが、どこの校区でもできる素晴らしい企画です。



神戸新聞さんに取材して頂きました!! ありがとうございます!!



ステイホームチャレンジ

14コのクエストに挑戦しよう!!

幼児・小学生級	小学生級	中学生
①お風呂を沸かして米粉麺を茹でます。	①お風呂を沸かして米粉麺を茹でます。	①お風呂を沸かして米粉麺を茹でます。
②お湯を沸かしている間に別の鍋にお湯を沸かして火を切ります。別に麺が混ぜられる大きめのボールをつけて卵、粉チーズをいれて湯煎で手早く攪拌(かくはん)します。きれいな黄色でトロロとなったら卵ソースはオッケーです。	②お湯を沸かしている間に別の鍋にお湯を沸かして火を切ります。別に麺が混ぜられる大きめのボールをつけて卵、粉チーズをいれて湯煎で手早く攪拌(かくはん)します。きれいな黄色でトロロとなったら卵ソースはオッケーです。	②お湯を沸かしている間に別の鍋にお湯を沸かして火を切ります。別に麺が混ぜられる大きめのボールをつけて卵、粉チーズをいれて湯煎で手早く攪拌(かくはん)します。きれいな黄色でトロロとなったら卵ソースはオッケーです。
③②のお湯を沸かしている間にベーコンをオリーブオイルで軽く炒めます。	③②のお湯を沸かしている間にベーコンをオリーブオイルで軽く炒めます。	③②のお湯を沸かしている間にベーコンをオリーブオイルで軽く炒めます。
④③に①の茹でた麺を入れて軽く手早く炒めます。	④③に①の茹でた麺を入れて軽く手早く炒めます。	④③に①の茹でた麺を入れて軽く手早く炒めます。
⑤②の卵のソースの中に④で炒めたベーコンと麺を入れてソースを絡めながら混ぜます。	⑤②の卵のソースの中に④で炒めたベーコンと麺を入れてソースを絡めながら混ぜます。	⑤②の卵のソースの中に④で炒めたベーコンと麺を入れてソースを絡めながら混ぜます。
⑥お皿に盛り付け 塩・黒コショウ(あらびき)を振りかけたら完成です。	⑥お皿に盛り付け 塩・黒コショウ(あらびき)を振りかけたら完成です。	⑥お皿に盛り付け 塩・黒コショウ(あらびき)を振りかけたら完成です。

※普通のスパゲッティでも作り方は同じ

地域のみんなが元気になる企画やイベントをカタチにして行きます!!



UEHARA 復活!!! キッチン

~琴食品特製~

米粉麺の失敗しないカルボナーラ

- 【材料】**
- 琴食品特製米粉麺…1袋(1人前)
 - 卵(黄身)…2個(白身は別の料理に使ってください)
 - 粉チーズ…大さじ3(好みに調整してください)
 - ベーコン…適量
 - 塩・黒コショウ(あらびき)…少々
 - オリーブオイル…大さじ2
- 【作り方】**
- ①お湯を沸かして米粉麺を茹でます。
 - ②麺を茹でている間に別の鍋にお湯を沸かして火を切ります。別に麺が混ぜられる大きめのボールをつけて卵、粉チーズをいれて湯煎で手早く攪拌(かくはん)します。きれいな黄色でトロロとなったら卵ソースはオッケーです。
 - ③②のお湯を沸かしている間にベーコンをオリーブオイルで軽く炒めます。
 - ④③に①の茹でた麺を入れて軽く手早く炒めます。
 - ⑤②の卵のソースの中に④で炒めたベーコンと麺を入れてソースを絡めながら混ぜます。
 - ⑥お皿に盛り付け 塩・黒コショウ(あらびき)を振りかけたら完成です。
- ※普通のスパゲッティでも作り方は同じ

PRESENT 02 RAKUTSU SELECT

お米から作ったグルテンフリーのうどん さぬきうどん琴米粉麺

小麦アレルギーの方にも美味しいうどんを味わって頂きたいそんな思いから誕生したうどん

応募期間 6月30日まで

抽選で5名様にプレゼント

プレゼントのご応募はこちら!!
<http://rakutsu.jp/press/>

スマホからは右記のQRコードから応募できます!!是非、ご応募ください!!

会社情報 さぬきうどん 琴
 〒672-8071 兵庫県姫路市飾磨区橋2-14
 TEL.079-234-8178 <http://www.koto-inc.co.jp/>