

こちら  
女性編集室

年の2011  
更した。  
ラ」のま

# こちら 女 Women's CHOICE



どのページも印刷機でいったん焼く。撮影者の意思を尊重するため、過度に暗かったり、明るかったりしない限り調整ほしという

## ビーナス Venus Dining room 食堂



©ABC Cooking Studio

栄養たっぷり、便利な乾物  
ヤムウンセン〜タイ風春雨サラダ

### 材料 (2人分)

- |                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| 春雨…30g                           | セロリ…20g              |
| エビ (殻付き) …4尾                     | プチトマト…2個             |
| ニンニク (みじん切り) … $\frac{1}{2}$ かけ分 | 香菜 (シャンツァイ・パクチー) …2本 |
| サラダ油…小さじ1                        | <ドレッシング>             |
| 赤唐辛子 (輪切り) …6個                   | ナンプラー…小さじ2           |
| 干しエビ…2g                          | レモン (絞り汁) …大さじ1      |
| ぬるま湯…小さじ2                        | 砂糖…小さじ1              |
| タマネギ…20g                         |                      |

### 作り方

- ①春雨は10cmくらいに切り、熱湯で戻す (戻し時間はパッケージ参照)。エビは塩水で洗い、殻と尾を除き、包丁で半分に開いて背わたを除く。
- ②干しエビはぬるま湯で戻し、みじん切りにする。戻し汁はドレッシングの材料とよく混ぜ合わせる。
- ③タマネギは繊維に沿った薄切り。セロリは筋を除いて斜め薄切り。プチトマトは、縦4等分に切る。香菜は幅1cmくらいのざく切

りに。

- ④フライパンにサラダ油を熱し、ニンニク、干しエビ、赤唐辛子を香りが出るまで弱火で炒め、エビを加え色が変わるまで炒めたら、春雨を加えさっと絡める。
- ⑤ボウルに移し粗熱を取ったら、エビ、タマネギ、セロリ、プチトマト、香菜、ドレッシングを加えてよく絡めて完成。

レシピ提供:

ABCクッキングスタジオ  
(第2、4金曜日に掲載します)

## 私らしく 咲く

ふじのくに  
なでしこ宣言企業



フジ  
物産

総務部の川口賢子さん(48)は、元派遣社員。10年前、ガソリンスタンドや工場などに燃料を卸す石油部 (現エネルギー部) に派遣され、受発注を任された。

力量と明るい人柄は取引先からも好評で、「現場から『川口さんに辞められては困る』と声が上がった」と山

### 「人間力」評価し登用



崎伊佐子社長(58)。2年後には社員登用され、現在は総務部門で労務管理や庶務業務を担う。現場を回って社員一人一人と面談し、意見や問題点があれば改善点を探るヒアリングも任されている。

石油燃料やマグロ餌料などを扱う同社の営業の最前線にいるのは男性が中心だが、「求めているのは『人間力』の高

社員のヒアリングで現場を回る川口賢子さん(左)に山崎伊佐子社長(右)の信頼も厚い  
11月15日、静岡市清水区

い社員」と山崎社長。「誰もが意欲的に能力を発揮できる職場にしたい」と女性登用にも意欲的だ。

ことし6月には、社長発案で各部署の女性従業員を集めて「女子会」も開催。情報交換や新たな業務展開のヒントを探る場として、今後も継続していく方針という。

<今回で終了します。バックナンバーは「こち女」サイトへ>

企業データ 本社 静岡市清水区  
業種 石油製品、漁業用餌料など販売  
従業員 87人 (うち女性16人)