



# カリメラ通信



夏本番！早めの水分補給で熱中症対策忘れずに（＾＾）

2019 夏号

## 夏のご紹介キャンペーンのお知らせ

♡まずは、お試しのご紹介で カリメラの水1本プレゼント！

♡1年以上のご契約で、

三種類から、おひとつ選べるプレゼント

（カルピス・ブレンドイオン・カリメラの水2本）

紹介された相手はもちろん  
紹介したわたしも貰える！



さらに！ カリメラの水2本 プレゼント！

さらに！ 今話題のフリーズドライ惣菜 プレゼント！

お得なこの機会に、ご家族・ご友人・職場等 ご紹介お待ちしております

大人気！！自宅で手作り炭酸水  
マルエイでお買い上げの魅力

☆マルエイだけの超お得な特典付き

ゴメンナサイ！ここには書けません！  
お尋ねください。

☆お得な新型モデル発売

お値打ちに炭酸水生活スタート！

☆安心の2年長期保証

何かございましたらすぐにお伺いします

☆担当者が家までお届け(交換ガス)

電話1本らくらく配達！

美容・健康・お料理に幅広く大活躍です。  
炭酸の強度が調節可能の為、自分好みの  
ハイボールも楽しめます！

おいしい天然水で作りたてフレッシュ  
炭酸水をぜひご賞味下さい！



## 事務員Kちゃんヒミツのレシピ♪

低脂肪・低カロリー・高たんぱくの  
鶏ササミは気になるヘルシー食材！  
パサパサにならず美味しく  
頂ける秘密教えちゃいます！！



### 鶏ササミの竜田揚げ(5本分)

- 1 鶏ササミを炭酸水に浸します  
(10分以上)
- 2 お肉を炭酸水からとりだし  
水気を切ります
- 3 しょうゆ(大さじ2)  
マヨネーズ(大さじ1)  
ニンニクチューブ(2センチ)をなじませます
- 4 片栗粉をまぶして揚げます



なんと不思議！ササミなのにジューシー柔らかか！  
小さなお子様からお年寄りまで大好評です  
不思議な炭酸水レシピぜひ体験してください♪



MARUEI 株式会社 マルエイ 0800-300-0141 平日 9:00~17:00

お客様の担当 おいしい水事業部

です

