



たびえもんは旅のチカラでみんなの夢をかなえる会社です！
Web: <http://tabiiku.org/> Tel: 03-6914-8575

TABIEMON

たびえもん
通信
第74号

2018年5月1日発行

たびえもん

検索



facebook Twitter



最新の旅行事情や旅のコツ、
美味しいレシピもご紹介します。
公式サイトやメルマガのほか、
本音満載のブログもぜひご覧ください。

社長ブログ「旅ときどき育児」<http://funeshu.blog59.fc2.com/>
副社長ブログ「たびえもん【ごっちゃん】ブログ」<http://gotchin.tabiiku.org/>

他に似た場所はありませんでした

のように入国審査が非常に厳しいとこ

EU

致被害者の方の言葉が刺さりました

私も人権について考えを巡らせていた

建つ青い会議場などを訪れました

されているなど感じます

単に訪れることができます

門店はソウル市内からわずか50キロ

事境界線の板門店にて行われました

GW



たびえもん
旅の思い出
一線
越えられない
の巻



たびえもん
日常を旅して
自由
に生きる
とは？
の巻

●ちょっと一息●
なぞなぞコーナー

Q. とある国の王宮。ガムを食べながら観光していたら
罰金刑！ シンガポールではありません。 正解は裏面だよ！⇒



⇒なぞなぞの答え

A. バッキンガム宮殿 (罰金ガム)
イギリスのロンドンにあります。
衛兵の交代式が有名で、
夏期のみ内部が一般公開されます。

旅行のお問い合わせはお気軽に！

Web: <http://tabiiku.org/>

Tel: 03-6914-8575

株式会社たびえもん

東京都知事登録旅行業第3-6523号
全国旅行業協会正会員

◎5月のおすすめ旅行

英語ホームステイ／語学留学

現地の暮らしを体験しながら英語を学ぶ。
イギリス、アメリカ、カナダなど
好きな国・都市を選んで、1人でも、
親子ペアでも、お申込みできます。
ご予算…15～25万円 (1名様／渡航費除く)



たびえもんはあなただけの旅をご提案します。

合言葉は「夢をかなえる自由な旅づくり」。型どおりのパッケージツアーではなく、お客様1人1人のご希望に沿った、アレンジ自由の旅づくりを得意としています。こだわりハネムーン、冒険1人旅、子供と一緒にの旅など、お気軽にお尋ね下さい！

◎5月のレシピ

ミックスナッツをぎっしり、生地にアーモンドプードルを加えたさくさくビスコッティです。

『ナッツぎっしりビスコッティ』

《材料》

- 卵 1個、きび砂糖 60g、オリーブオイル 50ml
- A ミックスナッツ 50g、A 製菓用チョコ 30g
- B アーモンドプードル 100g、B 薄力粉 100g
- B ベーキングパウダー 小さじ1/2

《下準備》

- 1) Aのナッツは160℃のオーブンで6分ほど素焼きし、粗熱を取ってから粗めに刻む。チョコレートも刻んでおく。
- 2) Bは合わせてふるっておく。

《作り方》

- 1) 卵を割りほぐし、きび砂糖を入れて白っぽくなるまでよく混ぜる。オリーブオイルも加えてよく混ぜる。
- 2) 生地を幅12cm、横25cmくらいの長方形に整えて冷蔵庫で30分程度寝かせる。
- 3) クッキングシートを敷いた天板の上に載せ、180℃に予熱したオーブンで15分焼く。
- 4) オーブンから取り出し、粗熱を取ってから1.5cm厚さに切る。
- 5) 切った生地をそっと横に倒して天板に並べ、150℃で10～15分程度焼く。
- 6) ひっくり返して、切り口のもう片面も150℃で10～15分程度焼いて出来上がり。

《ポイント》

チョコレートは焼き菓子用ではなく、普通の製菓用チョコを刻んで使っています。焼くと溶けますが、冷めるのを待って切ればベタベタくつきません。