

法人会員制倶楽部 ラフォーレ倶楽部からのご案内

アーリーサマーエンジョイプラン (1泊2食)

心躍る季節。ご家族・ご友人と春から初夏のご旅行に
海や山へ出かけませんか。

ラフォーレ倶楽部会員様限定で最大2,000円おトクな1泊2食の
特別プランをご用意しました。

新緑から青葉へと移りゆく1年で最も木々がきれいな季節を満喫してみては。

5/6-7/22泊

※室数限定 ※ホテルにより除外日あり

リゾートホテル ラフォーレ那須	ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭	ホテルラフォーレ修善寺
--------------------	----------------------	-------------

[スタンダードルーム泊] ※伊東の2名様利用時は500円増しとなります。

日曜～金曜泊 11,500円 (7,000円)	5/6～8・土曜泊 12,500円 (7,600円)
-------------------------	----------------------------

[修善寺ゲストハウスデラックスルーム泊]

日曜～金曜泊 13,300円 (8,800円)	5/6～8・土曜泊 14,300円 (9,400円)
-------------------------	----------------------------

ラフォーレ倶楽部 箱根強羅 湯の棲	[スタンダードルーム泊] ※箱根強羅は日曜～金曜泊のみとなります。
日曜～金曜泊 16,000円 (10,900円)	



◎()内はお子様料金となります。◎1泊朝食付プランもございます。
※掲載の料金は定員利用時1名様あたりのサービス料を含む料金で、別途消費税
および入湯税を申し受けます。※お子様料金は小学生が対象です。未就学で添
い寝のお子様はお食事がアプフェの場合4歳からお食事代のみ申し受けます。

[ラフォーレ倶楽部対象施設一覧]

伊豆マリオットホテル修善寺	リゾートホテル ラフォーレ那須
富士マリオットホテル山中湖	ラフォーレ倶楽部 箱根強羅 湯の棲
軽井沢マリオットホテル	ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭
琵琶湖マリオットホテル	ホテルラフォーレ修善寺
南紀白浜マリオットホテル	ラフォーレ修善寺&カントリークラブ
コートヤード・バイ・マリオット 白馬	

ラフォーレ倶楽部WEBサイトより
詳細をご確認の上ご予約ください。

www.laforet.co.jp/yokogawa/

WEB予約には利用者登録が必要です
法人会員No.10157 法人パスワード 10157ca

2020.3.16
リニューアル!



ラフォーレ倶楽部
公式スマートフォン
アプリを今すぐ
ダウンロード!



横河電機健康保険組合の加入事業所の動き

- 事業所の加入：エヌケイエス株式会社が4月1日付けで当健康保険組合の加入事業所となりました。
- 事業所の脱退：富士フィルム医療ソリューションズ株式会社が4月1日付けで当健康保険組合から脱退しました。
- 事業所名の変更：パンサージャパン合同会社は令和1年9月18日付けでクラリオスジャパン合同会社へ事業所名が変更されました。
- 組合加入事業所数：26事業所 (4月1日現在)

けんぽだより 夏号 表紙写真・我が家のペット自慢 募集

家族旅行、
家族団らん
夏らしい風景
などの写真

締切 令和2年 6月19日(金) **発表** けんぽだより No.134掲載 **賞品** 採用の方へ粗品贈呈 **応募規定**

〒180-8750 東京都武蔵野市中町2-9-32 **ロケーション** M76-2
横河電機健康保険組合

担当 武田
外線0422-52-5521 横河電機株式会社 内線731-36475

- ①表紙写真
スナップ写真で結構です。
- ②ペット自慢
スナップ写真数点とプロフィール、コメント。
※会社名(職場)、氏名、電話番号を明記の上、送付お願いします。(写真の裏にも記入してください。CD、DVDの場合はラベルを貼って記入してください)



おすすめ
Healthy
Cooking

キャベツとあさりの酒蒸し

フライパンで蒸し焼きに。旬の素材のうまみを生かした一品です。



撮影：松島 均 / 料理：ペターホームのお料理教室

●材料(2人分)

キャベツ……………1/3個(約300g)
あさり(殻つき・砂抜き済み)……………200g
長いも……………100g
万能ねぎ……………2本
酒……………大さじ3

●料理メモ

あさはりは砂抜き済みのもので30分程度砂抜きすると安心です。海水程度の塩水(水200mlに塩小さじ1の割合)につけて、水の量は貝の頭が見える程度。新聞紙などをかぶせて暗くすると、よく砂を吐きます。砂抜きの処理をしていないものは2～3時間つけましょう。

●作り方

- ①キャベツは芯を残したまま4～5cm幅のくし形に切ります。長いものは皮をむき、7～8mm厚さの輪切りにします。ねぎは小口切りにします。
- ②あさはりは殻をこすり合わせてよく洗い、水気をぎります。
- ③フライパンにキャベツと長いもを並べます。酒を全体に回しかけ、ふたをして弱火で約5分蒸し煮にします。あさを加え、ふたをして5～6分、あさりの殻が開くまで蒸し煮にします。
- ④器に盛り、ねぎを散らします。

COOKING DATA	エネルギー 1人あたり 82kcal	塩分 1人あたり 0.9g	調理時間 25分
--------------	--------------------------	---------------------	-------------