



マルト便
MARUTO INFORMATION

お客様の笑顔のために ... チャレンジ!

maruto-shoji.co.jp
ホームページにバックナンバー掲載中



9月号 September 2022



『なんとなんととの10年目』

マルト便はこの9月で10年目に入りました。

なんとなんとでございます。我ながら驚きです。

スタート時は「顔が見える会社」をテーマにしておりました。私共のこと、会社のこと、玉葱を中心とした野菜の情報など、「知っていただくこと」で安心してお取引を頂けるのではないかと、という想いでこのマルト便を始めさせて頂きました。1年くらいは続けようという軽い気持ちでスタートしたことを覚えていています。それからなんと丸9年。10年目を迎えることができました。お付き合いを頂きました皆様に感謝しかありません。

10年目を迎えるにあたり、マルト便も新たな形に進化致します。これからは「お役立ち」をテーマに内容を作って参ります。関わらせて頂いている皆様にお役立ちできるような情報満載のマルト便を目指して参ります。

今後ともマルト商事並びにマルト便をご愛顧の程、何卒宜しくお願い致します。

新企画

玉葱を使ったおすすめ料理



料理研究家 長尾涼子

「家族がよろこぶごちそう」をコンセプトにレシピ開発。子育て経験を活かした、誰もが作りやすく栄養バランスのよいレシピを得意とする。

「玉葱がメインの料理とは？」と聞かれると、なかなかすぐに答えられる料理が浮かびにくいかもしれません。でも考えてみると、代表的な美味しい料理には玉葱が使われていることがとても多い気がします。カレーやハンバーグ、酢豚など、まだまだいろいろあります。もちろん我が家でも何かと玉葱の出番が多く、年中常備しています。

また玉葱は体にも良く、消化液の分泌を促し新陳代謝を盛んにする働きや、血液をサラサラにし高血圧や糖尿病などに高い効果が有ったり、ビタミンB1の吸収を促す働きもあるなど良いことづくしです。

そんな万能な野菜である玉葱の美味しさを引き立て、身近な食材を使い誰でも簡単に作れるそんなレシピを提案出来ればと思っています。

🍁 9月のレシピは裏面をご覧ください。

『22年産の北海道玉葱は？』

大凶作だった2021年産の北海道玉葱。今年の作柄が気になります。

8月31日現在、作柄としては平年作よりは収穫量は多いだろうというのが大方の見方です。なので昨年のように玉葱が全くない！！という状況ではないと見ています。しかしながらそれ程多いようにも思えないというのが現状です。北海道産玉葱の収穫作業は10月まで続きます。最終的には11月中旬の貯蔵用玉葱が倉庫に入るまでは判断できないと思っています。22年産より、ホクレン様の事前契約の仕組みが変わったこともあり、例年案内のある一般契約玉葱についても現時点ではほぼ流通がないような状況が続いています。

海外の環境も非常に不安定です。輸入産地で最も多い中国産も高値が続いています。作柄は天候要因で若干のぶれはあるかと思いますが、それほど悪くはないものと思います。しかし北海道と同様、それほど量があるという環境ではないようです。韓国が作付け面積減少の上、天候要因で不作となっており、中国からの買付を増やしています。引き合いが強いものと思います。また、中国国内でも未だゼロコロナ政策が続いており、賃金コストや資材コストの上昇といった製造コストの上昇要因も大きいです。現在の円安も価格が下がらない要因の一つです。

アメリカ産玉葱についても昨年に引き続き、海運のコンテナ不足、戦争の影響による燃料高の影響もあり高値が予想されています。

ホクレン様によると、今期北海道産玉葱の取扱予測は58～60万トンの見込みです。青果流通向け41万トン、加工事前契約向け11万トン。既に55万トンが販売確定済みです。このように考えると商系流通量はどの程度となるかわかりませんが、昨年同様輸入品が高値推移した場合、国内のフリーの玉葱はそれ程多くなく、平年より価格としては高値で推移するのではないかと予測しています。

マルチ商事におきましては、お客様のご要望に合わせ、順次北海道産玉葱に産地切り替えを進めております。正確な情報をお届けしながら、皆さまにお役立ちできるように今期も努めて参ります。



9月の玉葱を使ったおすすめ料理 料理研究家 長尾涼子

玉葱とコンビーフのディップ バゲットのせ

9月とはいえまだまだ暑い日が続きますので火を使わず切って和えるだけの簡単レシピです。玉葱のシャキシャキ感とコンビーフの旨味、らっきょうとらっきょうの汁を加える事で食感のアクセントと味がまるやかにまとまります。

普段の前菜、ビールのあてやホームパーティー等にもぴったりのメニューです！

<材料> 2～3人前

- ・玉葱半個
- ・生パセリ1房
- ・コンビーフ1缶(80g程)
- ・らっきょう(3粒)
- ・らっきょうのつけ汁(ティースプーン2杯)
- ・塩、胡椒(適量)
- ・マヨネーズ(大さじ3杯)

<作り方>

- 1) 玉葱半個分を薄くし切りに(スライス)し、さっと水にさらす。
- 2) 生パセリをみじん切りにする
- 3) ボールにコンビーフを入れる
- 4) らっきょう3粒を薄くスライス、玉ねぎは固く絞って水気を切り、3)のボールへ入れる。
- 5) 生パセリのみじん切りに塩、胡椒、マヨネーズ、らっきょうのつけ汁を加え和える。

