



マルト便
MARUTO INFORMATION

お客様の笑顔のために ... チャレンジ!

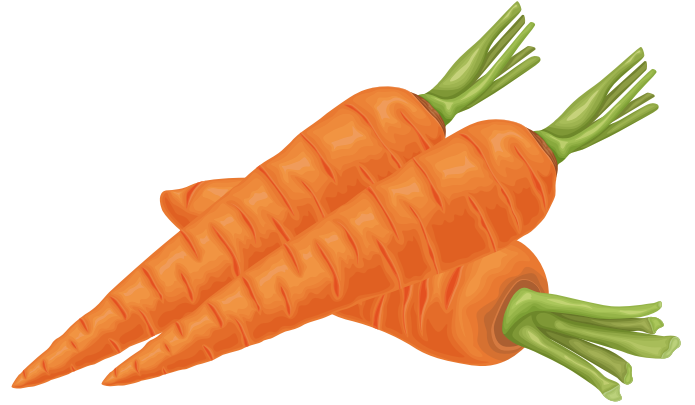
maruto-shoji.co.jp

ホームページにバックナンバー掲載中



11月号 November 2022

人参も 取扱いあり



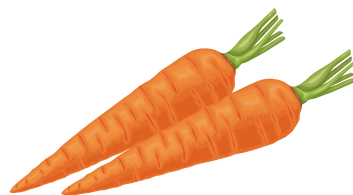
玉葱の状況は11月に入り比較的落ち着いた状況となってきました。相場は海外情勢も影響し、例年に比べ高値で推移しています。品質面では概ねオホーツク 222 に品種が切り替わり安定してきました。それでも雨の影響を受けたと思われるロットについては鱗片腐敗等の病気が見受けられます。ロットによって品質がぶれますので当社での加工においても最新の注意をして参ります。

今期は各産地で玉葱の肥大が進んだ影響で大きいサイズの比率が高くなっています。青果向けには比較的小さいサイズが好まれますが、L・Mの引き合いが市場では強くなっているようです。加工向けには大きいサイズはありがたいのですが、サイズ指定のお客様におかれましては、今期大玉傾向により小サイズの入荷が少ない状況です。産地と連携し、できる限りご要望にお応えするよう努めさせていただきますが、小サイズご入り用の際は比率をご相談させて頂ければ幸いです。

北海道玉葱は11月中旬くらいまでに長期出荷用(12月~翌5月出荷)の商品が倉庫に貯蔵されます。この段階で今期の出荷量が凡そ確定となります。変わらず輸出の引き合いが強いという話も聞いておりますが、年内出荷がどの程度で推移するのかがポイントと考えています。今後は年明けの出回り量を予測して皆様に不足なく供給ができますよう原料段取りを進めて参りたく思います。

マルト商事は玉葱以外の野菜も取り扱いしてるんだ!!

お客様と会話をしていると、「マルト商事は玉葱以外の野菜も取り扱いしてるんだ!!」と驚かれることがたまにございます(笑)マルト商事は加工業務用野菜の卸売会社です。産地様との契約野菜の納品は勿論、長ネギや人参やキャベツといった野菜の一次加工処理も自社にて行っています。お困りごとがあればなんでもお気軽にご相談ください。



<裏面に続く>



10月は熊本で契約させて頂いている人参圃場の生育確認並びに生産者様へのご挨拶に伺ってきました。

今期は7月下旬から11月中旬の北海道産が長雨による生育不良により、回復しないまま終了となりそうな見込みです。

11月中旬からは後続となる関東並びに九州の産地が主力になってきます。しかしながら鹿児島や宮崎、また熊本の一部は9月の台風の影響で人参が被害を受け、まき直しの状況となっていました。九州の人参は全般少な目で推移するよう思います。秋冬人参の今期契約分につきましては既に締め切らせて頂きましたが、スポットでのご案内は可能です。お問い合わせいただければ随時お見積りをさせていただきます。

冬場に向けてはレタスやピーマンといった九州・沖縄野菜の取り扱いも増えて参ります。

玉葱は勿論、玉葱以外のお野菜も是非マルト商事にご相談ください！お役に立てますよう頑張ります！！

11月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱カニカマ玉

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。



ポイント

卵をひと塊りにしないでいくつかの塊に分けて焼く事で火が通りやすく返しやすいので失敗しにくくフワッと仕上がりが食べやすいです。あん無しで卵液に麵つゆを適量加え更に小さく焼くとお弁当のおかずにも最適です。

甘酢あんなしでお弁当おかずにも



お手軽なカニカマを使って玉ねぎのシャキシャキ感を生かしたデイリーなメニューです。以前、蟹玉を作った際、くり返す時にひび割れて失敗してしまった事を思い小さく分けて焼いてみてはと考案しました。



<材料>2~3人前

- ・玉葱 1/2個
- ・卵 6コ
- ・椎茸 2個
- ・かにかま 1袋
- ・青ネギ (トッピング用)
- ・塩、こしょう 少々
- ・油 適量
- ・A 甘酢あん
 - 砂糖 大さじ 4
 - 醤油 大さじ 4
 - 水 大さじ 4
 - 酢 大さじ 4
 - 片栗粉 小さじ 2

<作り方>

- 1) 玉葱、椎茸を2~3mmにスライスし、青ネギも小口切りに、Aの材料を合わせておく。
- 2) 熱したフライパンに適量の油をひき、玉葱を入れ中火で炒める。半透明になってきたら椎茸を入れ、塩こしょうを少々で下味をつけて更に炒める。全体に軽く焦げ目がついたところで火を止めパットに移し少し冷ましておく(玉葱のシャキシャキ感を残したいので)。
- 3) ボウルに卵を割り入れ溶き、割いたカニカマを加えて軽く混ぜておく。
- 4) 先ほどのフライパンを綺麗にして熱し油を大さじ1ひき、3)の卵液を回し入れる。中火で外側に火が入ってきたところでフライパンを揺らしながら内側に向け、さえ箸でフワッと混ぜ、フライパン返しで3~4等分の塊にこんもり分けて焼く。下面に焦げ目がついてきたら裏返して軽く焼く(フワッと仕上げたい為、半面をじっくり焼いているので片面は形が整う程度にサッと焼きでOK)。
- 5) 焼き上がったら皿に盛り付ける(少し重なり合うかんじで高さを出して盛り付けると見栄えが良いかもしれません)
- 6) 軽く洗ったフライパンにAの甘酢あんを投入し、弱火でゆっくりとろみがつくまで混ぜる。
- 7) 5)で盛り付けたものに甘酢あんを回しかけ青ネギを散らしたら完成。