



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



1 月号 January 2023

謹賀の新年

2023年の干支は卯です

干支は方位や時刻を示す為にも使われます

卯が示す方向は東 太陽が昇る方角です また時間では6時を中心に

前後2時間を示します つまり一日の始まりを示します

卯年の2023年は新しいことを始めるには最適だと思えます

皆さまにとって 希望に満ちた素晴らしい一年になることを祈念致します

マルト商事従業員一同、関わる皆様のお役に立てますよう努めて参ります

本年も宜しくお願い申し上げます

2023年 元旦

株式会社マルト商事

取締役会長 戸澤 忠

代表取締役 戸澤 周一

常務執行役員 中村 哲

従業員一同

1月の玉葱を使ったおすすめ料理

オニオンもちグラタンスープ

お正月に余ったお餅を代用して頂いても良いかと思えます。
お雑煮に飽きてしまった頃にいかがでしょうか。



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

玉葱を電子レンジで加熱する事により時短になります。
醤油を数滴加える事により更に時短でコクと深みのある仕上がりになります。



<材料>4人前

- ・玉葱 大 1個
- ・セニンク 1片
- ・バター 10g
- ・しゃぶしゃぶ用スライス餅 2枚
- ・ピザ用チーズ 適量

・A

- 水 500cc
- 固形コンソメ 1個
- ワインビネガー 大さじ4
- 塩、胡椒 少々
- 醤油 3~4滴

<作り方>

- 1) 玉葱とニンニクを薄切りにする。
玉葱は耐熱ボウルに入れラップをし加熱する。(600W 6分ほど)
- 2) 鍋にバターを溶かし、1をアメ色になるまでしっかり炒める。
- 3) 2にAを加えて弱火で5~7分、一煮立ちするまで温める。
- 4) 3を耐熱容器に一人前ずつ分ける。
- 5) スライス餅1/2枚とチーズを乗せてトースターで4~5分焼く。
- 6) お好みでパセリや黒胡椒をかけて完成。



薄切りにスライス



炒める



アメ色になるまで