



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



早い!
2023年も残すところ1カ月となりました。
毎年感じますが一年があっという間に過ぎ去っていくような気がします。
つい最近まで温かい日が続いていたので「もう12月??」という感じです。あっという間ではあるのですが、今年の前半に起こったことは既に遠い昔のように感じているのはやはり年齢によるものなのか(;^_^A

12月号 December 2023

振り返ってみると色々なことがあった一年でした。WBC（ワールドベースボールクラシック）で大谷翔平選手が大活躍し、見事な優勝を飾ったのは今年の3月でした。スポーツではバスケットボールやラグビーも世界大会が実施され盛り上がりました。社会的に大きな出来事としては新型コロナウィルス感染症に関する対策が終了しました。今年の5月8日です。2019年末から3年以上に渡って世界中で猛威を振るい、世界中の社会の仕組みをも変えてしまうような出来事によりようやく目途が立ったのが、僅か半年と少し前のことです。アフターコロナと呼ばれる世の中になり、生活者の生活様式や消費行動も以前とは少し変わったことを実感します。

また、2022年に勃発したロシア・ウクライナの戦争は残念ながら未だ継続しており、更に今年の10月にパレスチナ・イスラエルで軍事衝突が起こり、戦争状態へとなっていました。せっかく世界が新型コロナウィルスの混乱から脱却し、一致団結して世の中を復興させていかないといけないのに。難しい問題です。上記は極一部にすぎませんが、良いことも悪いことも本当に沢山あった一年のように感じます。

青果物を取り巻く環境も、天候要因で品目毎に不足や供給過多を繰り返した一年だったように思います。現在は国内の野菜は秋冬野菜が潤沢に出回るようになり、落ち着いてきましたが少し前までは多くの品目で不足の状況でした。国産玉葱についても北海道産は今後も厳しい状況が続きます。現在の関東市場の玉葱相場は4,000円/20kg前後と平年より大幅な高値となっています。今後の北海道産玉葱の貯蔵量が少ないことが確定し、市場相場は今後もしばらくは上げ基調で変わらないと思われます。市場流通量としては一昨年前の北海道産玉葱の大凶作と変わらないボリュームとなる見込みです。加工業務用においても使用数量における契約数量の比率や小玉・歩留低下による加工効率悪化、数量不足により厳しい状況となる見込みです。アメリカ産やニュージーランド産といった海外産玉葱への切り替え、中国産剥き玉葱への切り替え等、玉葱加工業各社は舵を切り始めている状況です。情報を取りながら皆さまにとってベストな選択となるようなご提案ができるように努めて参ります。

私自身もこの一年は色々なことがありました。大きな変化としては昨年より体が一回り大きくなってしまいました(笑)
コロナ時代に適度な運動や食生活の改善に取り組み、ベストな体重を維持してきたのですが、5月以降ありがたいことに会食や会合が多くなり、体形はアフターコロナというかビフォーコロナです(;^_^A
冗談を言いましたが、本当に多くの皆さまに公私ともに助けて頂き、2023年を乗り切れることに感謝しております。「関わる人をHAPPYに」を道しるべとして生きているつもりではありますが、実際には関わる皆さまに助けられて生かされているということを実感しております。すこしでも皆様にご恩返しができるように、お役に立てるように自分ができる行動をしていきたいと思っております。

2023年、マルト商事社員一同大変お世話になりました。2024年が多くの方にとって素晴らしい年となるように、また世界が少しでも平和になるように祈念致します。
「関わる人をHAPPYに！」
来年もマルト便ともどもご愛顧の程宜しくお願い致します。

12月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱と赤身肉のアヒージョ

クリスマスシーズンにピッタリのちょっとリッチなアヒージョ♪

今回はお子様も頂ける様に唐辛子は使用しませんが、玉葱すりおろしとニンニクを投入時に鷹の爪をいれるとピリッとスパイスのきいた大人バージョンになります。用途に合わせて是非作ってみて下さいね。



<材料>2人分

- ・玉葱 1/2個 (そのうち 1/3 はすりおろす)
- ・ニンニク 1片
- ・マッシュルーム 2個
- ・赤身の牛肉 130g (今回はラムブを使用)
- ・生パセリ 適量



♪ポイント 玉葱をすりおろした事でニンニクと一緒により香りが立ちお肉にもよく絡んでとても美味しく頂けます。又ザックリ切るとの2通りの食感が楽しめます。

<作り方>

- 1) 玉葱の 1/3 はすりおろし残りを 3 等分のくし切りにし、更に半分切る。
ニンニクはみじん切りにしておく。
- 2) マッシュルームは半分に牛肉は筋切りをして一口台に切り塩胡椒をまぶしておく。
- 3) オリーブオイル (今回はエキストラバージンを使用)
- 4) スキレット等の小鍋オリーブオイルを適量注ぎ、すりおろした玉葱とニンニクのみじん切りを入れ弱火で温める。
- 5) 沸々と玉葱とニンニクがふわっと上がってきたら残りの玉葱とマッシュルームを入れる。
- 6) 玉葱が透明になってきたら牛肉を入れ中火で火が通るまで温める。
- 7) 塩胡椒で味を調整し、パセリを散らしたら出来上がり。お好みでパンなどをつけて召し上がって下さい。



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。