



マルト便  
MARUTO INFORMATION

お客様の笑顔のために... チャレンジ!

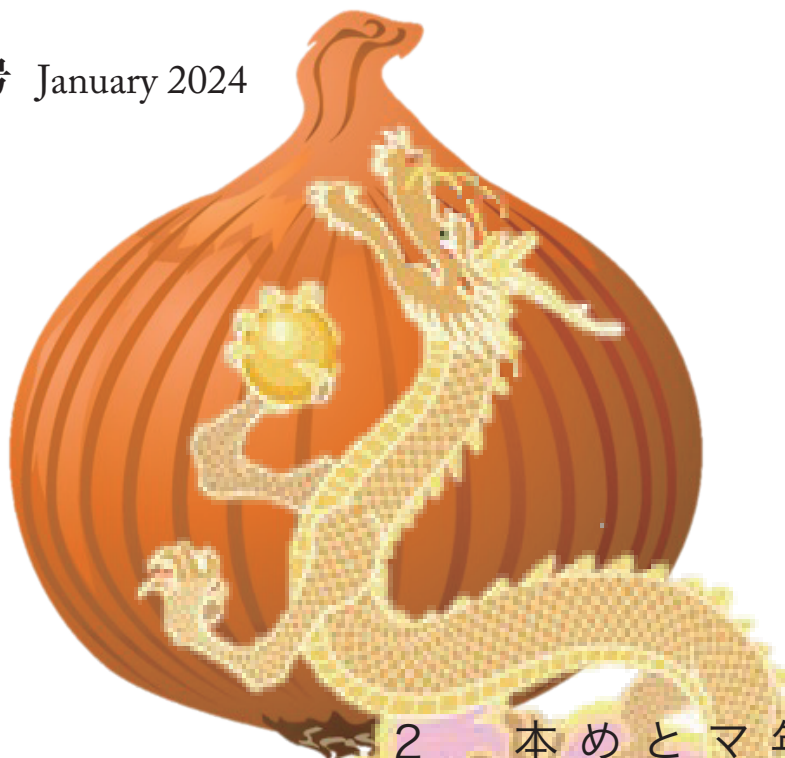
maruto-shoji.co.jp

ホームページにバックナンバー掲載中



1 月号 January 2024

# 謹賀新年



2024年の干支は甲辰（きのえ・たつ）です  
甲辰の年は 春の温かい日差しがあまねくものを  
照らし 急激に成長すると言われています 勢い  
のある素晴らしい年になりそうです

2024年が 皆さまにとって素晴らしい成長の  
年となることを祈念したいと思います

マルト商事従業員一同 関わる人をHAPPYに  
という考えの下 皆さまのお役に立てますよう努  
めて参ります

本年も何卒宜しくお願い致します

2024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

# 玉葱と数の子のヤンニョム和え

お正月で余った数の子を使用しても良いと思います。  
おせちに飽きた頃に味変でいかがでしょうか。



<材料>2人分

- ・玉葱 大1個
- ・数の子（塩抜で市販されているもの）60g程
- ・ごま油 小さじ2
- ・酒 大さじ2

\*たれ

- ・酒 大2
- ・コチュジャン 大さじ2
- ・水 大さじ1
- ・醤油、生姜チューブ 各小さじ1
- ・にんにくチューブ 小さじ1/2
- ・ごま油 小さじ1
- ・はちみつ 小さじ1
- ・塩、胡椒 少々



<作り方>

- 1) 玉葱は1cmの輪切りに数の子は一口台に切っておく。
- 2) ごま油をひき強めの中火で両面焦げ目がつくまで焼き、酒をかけ蓋をして4分程蒸し焼きにする。
- 3) 2)の玉葱をトレーに移し粗熱が取れるまで置く。
- 4) 3)の玉葱と数の子をたれで混ぜ合わせる。

♪ポイント

使用するコチュジャンによって辛さが違うのではちみつの分量などでお好みに調整して下さい。



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。