



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



# 謹賀新年

巳年の「巳」という文字は、冬眠していた蛇が春になり地表に這い出す様子を表していると言われていました。

そこには、新しい物事が次々と表に現れ、新たな出発を象徴する意味が込められています。

私たちマルト商事従業員一同、2025年は新しい挑戦に臆することなく果敢にチャレンジする一年といたします。皆様にとっても、素晴らしい一年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。

令和7年元旦

1 月号  
January 2025

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

常務取締役 中村 哲

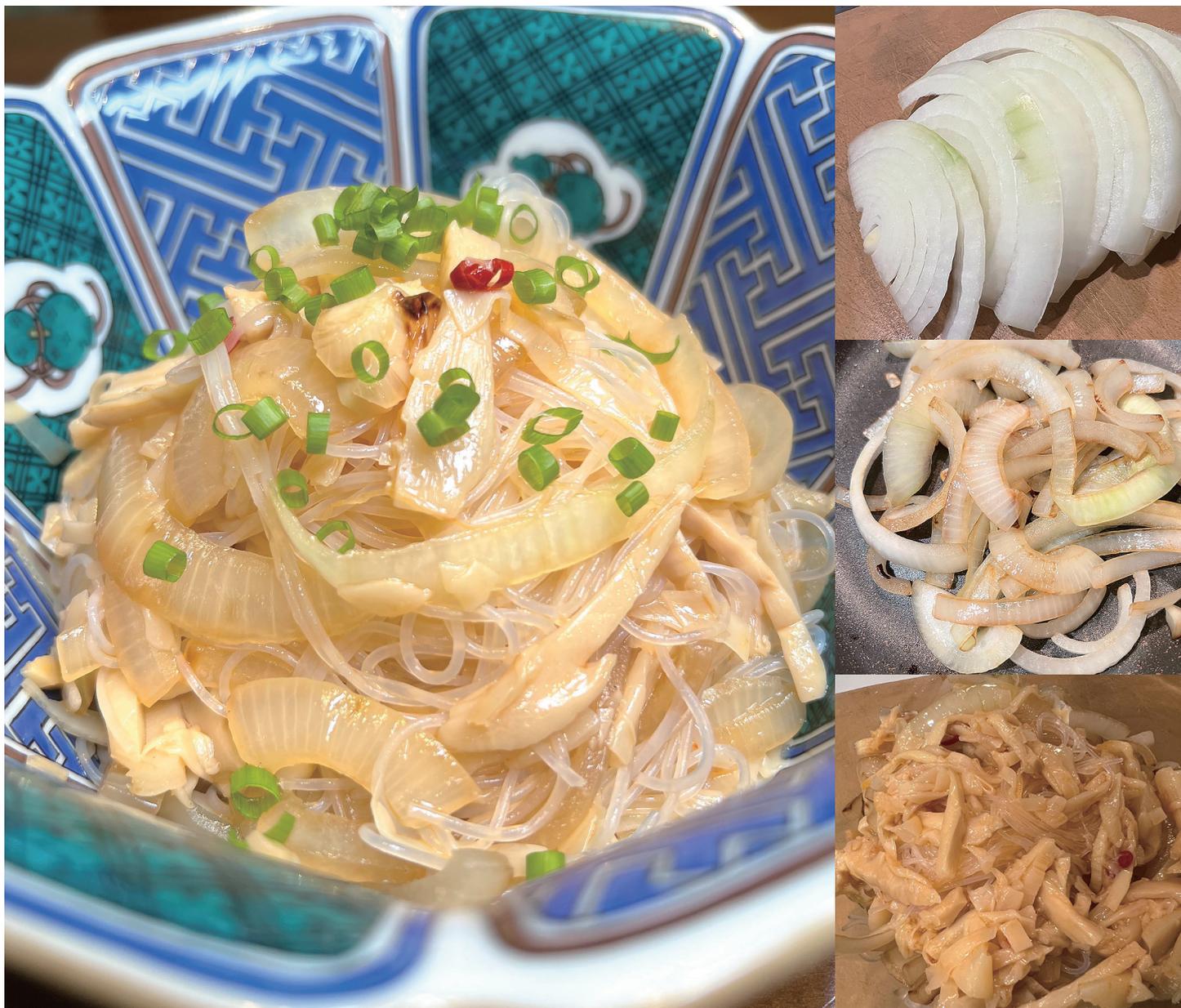
従業員一同



1月の玉葱を使ったおすすめ料理

# 玉葱春雨メンマ合え

お節料理の箸休めやお酒のアテにもぴったりな一品です。  
工程も少なく簡単なので是非作ってみてください。



<材料>3~4人分

- ・玉葱 1/2個
- ・メンマ（穂先メンマ辣油系） 1瓶
- ・春雨 40g程
- ・薬味ネギ 少々
- ・ダシダ 小さじ1
- ・ごま油 適量



♪ポイント

玉葱を炒めて和える事で玉ねぎの甘みを先に感じ後からメンマの食感と辣油のピリッとした辛みを楽しめます。

<作り方>

- 1) 玉葱を繊維に逆らって1cm程に切る。熱したフライパンにごま油を適量回しかけ透き通るまで炒める。
- 2) 春雨を沸騰させたお湯で3~4分茹でやわらかになったら水にさらし、その後ペーパーなどでしっかり水気を取る。
- 3) ボウルに1と2、穂先メンマ、ダシダを加えて和え、葱をちらして盛り付ける。



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。