



今月のnew麺!



今月のNew麺!
中華麺業界に革命の風を吹き込むべく、毎月新しい麺を発表いたします。

MARUMEN

初夏に食べたい涼麺

スダチ麺

100%のすだち果汁を練り込んだすだち麺です。爽やかな風味が特徴です!

今月のNew麺!
中華麺業界に革命の風を吹き込むべく、毎月新しい麺を発表いたします。

MARUMEN

約20cmの短め仕様

ナチュラルチーズを練りこんだチーズ麺

ナチュラルチーズを練りこんだチーズ麺です。どんなスープにも合う、万能中華麺です!

今月のNew麺!
中華麺業界に革命の風を吹き込むべく、毎月新しい麺を発表いたします。

MARUMEN

中華麺職人が、本場で使われる素材にこだわって作りました。

生パスタ

デュラム小麦の強力粉と粗挽きのセモリナ粉を使用。太さや厚みは自由にオーダーできます!



木村シェフのお料理教室

Vo.1



(材料)

- ◆すだち麺 (120g・18番) 1玉
- ◆鶏もも肉 1枚
- ◆スープ 水 4カップ
- ◆薄口醤油 大1 ◆ナンプラー 小1
- ◆塩 少々 ◆生姜 1片 ◆玉葱 4/1
- ◆パクチー適量 ◆すだち・胡椒(お好みで)

(材料)

- ◆生パスタ(110g・8番平) 1玉
- ◆アメリカヌソース(市販)
- ◆にんにく 1片 ◆エビ 3尾
- ◆ブランデー(or白ワイン)
- ◆パセリ 少々
- ◆塩・胡椒 少々

(作り方)

- ①玉葱をスライスして水にさらす。
- ②鍋にスープを沸し、生姜・薄口醤油・鶏もも肉を入れて茹でる。
- ③パクチーを食べやすいように切る。
- ④鶏肉と生姜を取り出し、鶏肉を食べやすい大きさに切る。
- ⑤塩・ナンプラーをスープに加え味を調える。
- ⑥すだち麺を茹でて、器に入れ、スープを注ぐ。

- ⑦鶏肉・玉葱・パクチーをのせる。(胡椒・すだちはお好みで。)

(作り方)

- ①フライパンにオリーブオイル、薄したにんにくを入れ火をつける。
- ②香りがでてきたら、エビを入れて、両面をしっかりと焼く。
- ③ブランデーを入れてアルコールを飛ばし、パスタの茹で汁をお玉1杯入れる。
- ④エビとにんにくを取り出して、ソースを入れる。
- ⑤ソースが温まったら、パスタとエビを加え、ソースとからめる。
- ⑥オリーブオイルを加えて盛り付け、パセリを散らす。



御挨拶

マルメニ便り

2013年4月より、「マルメニ便り」を年4回発行する事になりました。編集を担当します、篠原です。

マルメニでは毎月新しい麺を開発していますので、NEW麺とお勧めの食べ方をご紹介します！

その他、最近のニュースに触れてみたい、スタッフの紹介などをさせていただく予定です。

お客様に「マルメニ」をもっと知ってもらえるよう頑張っていきたいと思っておりますので、宜しくお願い致します。



マルメニBLOGより

(HP) onlyone-marumen.com



芝桜

この時期満開になる芝桜を鑑賞しに行ったのは…

わが社の工場長、小池さん！意外な一面です!!

小さくて可愛い花の、芝桜。花言葉は、「忍耐・一筋」や、

「燃える恋」みたいですヨ



ももいちごの大福

なかなか手が出ない「ももいちごの大福」

今年やっと食べる事ができました、編集担当の篠原です☆

「ももいちご」の商標登録は「百寿五」。佐那河内村で

わずか28軒しか栽培農家がありません!貴重ですね!

コラム

地震

4月13日の早朝にあった淡路島を震源とする地震。皆様もあの揺れで目が覚めた事でしょう。時期や時間から、阪神・淡路大震災を思い出した方が大半なのでは…。東日本大震災から各地で地震が頻発しています。もしかすると、東南海地震もそう遠くない時期にくるのかもしれないですね。マルメニ製麺所では避難場所を徳島市立高校と決めています。いつ発生するか分からない地震。“もしも”の時に備えて避難場所を決め、自分の命は自分で守るように一トーンが備えておきましょう。



氏名	小池 定明
年齢	47歳
役職	工場長
血液型	AB型
性格	おだやか
特技	ボーリング

◆コメント◆

入社4年目で工場長を務める小池です。今年の春で移転して1年目で現在の社層と工場はすでに3代目です。近くに来られる方は是非工場にも見学に来て下さい。