



今月のNEW麺!!



心地よいパプリカの風味
がクセになる!!
野菜の風味を口中に感じる
麺に仕上がりました☆
一度、ご賞味ください!!

細かく刻んだ玉ねぎと
麺を合わせました!
噛むと玉ねぎのピリリ感が
程よく感じられます。
あっさり系のスープに☆

時短に一役かきます!!
ゆで時間最短の45秒!!!
なのに麺の食感そのまま☆
替玉以外にも用途は多様。
一度、お試しください!

みよっしーのお料理教室



Vo.4

玉ねぎ麺の あんかけ野菜炒めラーメン



- 材料□ (一人前)
- たまねぎ麺 1玉
 - キャベツ 35g
 - ピーマン 30g
 - 玉ねぎ 35g
 - にんじん 25g
 - 豚バラ 60g
 - 市販のラーメンスープ[醤油] 1人前
 - あんかけ用水溶き片栗粉
 - 塩 少々

◇調理方法◇

- ① 人参を下茹でしておく。
- ② 豚肉を炒める。
- ③ 豚肉にある程度火が通ったら野菜を入れて炒める。
- ④ 全体に火が通ったら水溶き片栗粉を入れて、とろみをつける。
- ⑤ 麺を茹でる。
- ⑥ 器にスープを入れ、麺と炒めた具材を盛る。

一分麺の お手軽あっさりラーメン



- 材料□ (一人前)
- 一分麺 1玉
 - もやし 70g
 - にんじん 30g
 - ピーマン 30g
 - 豚バラ 50g
 - 青ネギ 適量
 - 市販のラーメンスープ[塩] 1人前

◇調理方法◇

- ① 豚肉・野菜をサッと茹でる。
- ② スープを作る。
- ③ 麺を茹でる。
- ④ 器にスープを入れ、麺と具材を盛り、ネギをトッピングする。

◆ 新登場 ◆

モチモチとした食感と喉越しは想像以上の仕上がりです！
もちろん太さや厚みなど、すべてオーダーメイドできます！！
ざるそばでも、かけそばでもOKですよ☆



調理例：ざるそば



◆ Blog記事 ◆

onlyone-marumen.com

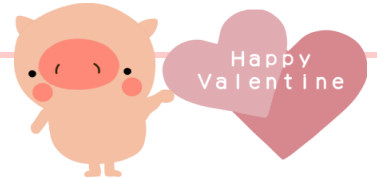
毎年恒例のえべっさん



マルメン製麺所の恒例の行事、本えびす（1/10）も今年で3年目になり、熊手も3本目になりました。マルメン製麺所では、もらった福は戻さず、会社に置いていっています(笑) もちろん！皆様の商売繁盛もしっかりお祈りして来ましたよ！！

◆ コラム ◆

バレンタインって、何のこと？



バレンタイン・デーは、英語で「Saint Valentine's Day」、訳せば「聖バレンタインの日」との意味で、バレンタインというのは人の名前だそうです。聖バレンタインデーの始まりは古代ローマ時代にさかのぼります。この時代のローマにおいて、2月14日は女神ユノの祝日でした。ユノはすべての神の女王であり、家庭と結婚の神様とされています。毎年ユノの祝日である2月14日の翌日、2月15日から「ルペルカリア祭」という出産のお祭りが行われていました。当時、若い男性と女性は別々に生活していたため、ルペカリア祭は男性と女性が巡り合う唯一のお祭りだったのです。ルペルカリア祭の前日、若い女性達は札に自分の名前を書き、桶の中に入れます。翌日、男たちは桶から札を1枚引き、その札に書いてある名前の女性ととお祭りの間パートナーとして一緒にいることが定められていました。そして多くのパートナーたちはそのまま恋に落ち、結婚することとなります。ルペカリア祭でのこの風習は約800年間続けられてきましたが、ローマ教皇のグラシウスは「愛する人を故郷に残した兵士がいると士気が下がる」という理由から、これを禁止してしまいました。キリスト教司祭だった聖バレンティウスは結婚が許されない兵士を哀れに思い秘密に結婚させましたが、捕らえられ、処刑されてしまいました。この事に反発したローマの若者達は、前日の2月14日に好きな娘に愛のカードを渡すことを思いつき、そのカードに愛の殉教者、聖バレンティウスの名を書いたそうです。その後、イギリスやフランスで元々考えられていた「2月14日は鳥が結婚する日」などの言い伝えと融合し、現在のように「バレンタインデーは恋人達の日」というイメージが出来上がってきたのではないかと考えられているそうですよ♡

今年のバレンタインは金曜日ですね♪ みなさん、愛する方と甘〜い一日を過ごして下さいね



氏名	美馬 輝実
年齢	30歳
血液型	○型
星座	うお座
趣味	ミニチュア集め

* 御挨拶 *

はじめまして。私は主に袋詰めと発送を担当しています。これからも迅速、かつ丁寧に一生懸命頑張ります!!