



今月の NEW 麺



柚子の香りに癒されます！

あっさり系のスープと相性抜群です♪爽やかな麺なので、冷やしやスパサラなんかもおススメ！



国産小麦100%！！

一噛みすれば、小麦の風味が口いっぱいに広がります！細麺にも関わらず食感を強く感じられる麺！



乾燥小エビが贅沢に！

ミネラル・カルシウムがたっぷりの小エビを練り込みました★海鮮系やつけ麺に相性抜群の麺です！

みよっしーのお料理教室 Vo.5



シーフードラーメン



- 材料 ■ [一人前]
- | | |
|---------|---------|
| えび麺 1玉 | 青ねぎ 適量 |
| 小エビ50g | 市販醤油スープ |
| いか 50g | 水 300ml |
| 貝柱 50g | |
| もやし 70g | |

- 調理方法 ■
- ① 小エビ・いか・貝柱を下茹でする。
 - ② もやしを油通しする。
 - ③ 麺を茹でる。
 - ④ 器にスープを入れ、麺を入れる。
 - ⑤ 準備した具材を盛り、ネギをのせる。

ざるラーメン



- 材料 ■ [一人前]
- | | |
|------------|-----------|
| ゆず麺 1玉 | 市販そばつゆ 適量 |
| もやし 40g | ゆず胡椒 適量 |
| チャーシュー 50g | |
| ゆず 適量 | |
| 青ねぎ 適量 | |

- 調理方法 ■
- ① もやしを油通しする。
 - ② ゆず皮をおろし金でおろす。
 - ③ 麺を茹でる。
 - ④ スープを作る。
 - ⑤ ざるに麺を盛り、具材をトッピングする。

◆ 商品のご案内 ◆

国産小麦使用 ギョーザの皮

1袋50枚入 @ ¥250(税抜)
[規格] 0.8mm×90φ
[原材料] 小麦粉・植物油・食塩
加工デンプン・酒類・酸味料



ワンタン・シューマイの皮

1袋50枚入 @ ¥150(税抜)
[規格] 0.45mm×80角
[原材料] 小麦粉・植物油・食塩
加工デンプン・酒類・酸味料



◆ コラム ◆

母の日

今年の『母の日』は5月11日。

『母の日』は、日頃の母の苦勞を労り、母への感謝を表す日です。

日本やアメリカでは5月の第2日曜に祝うのですが、その起源は世界中で様々あり、日付も異なるそうです。たとえば、スペインでは5月第1日曜、北欧スウェーデンでは5月の最後の日曜日、だそうです。スペインやスウェーデンは同じ5月中ですが、ノルウェーは2月の第2日曜。タイは8月12日。南米アルゼンチンは10月の第3日曜だそうです。

著者は、世界に『母の日』があると思っていなかったで、“目からウロコ”でしたね～（笑）

でもどこの国でも、【お母さんに感謝する日】があっただけで嬉しくなりました！

ここ数年ですが、著者もやっと、母の日にだけですが、母へ感謝を伝えるようになりました。

恥ずかしくて、素直に言えないのですが・・・（苦笑）

皆さんも、5月11日は一言だけでも、感謝の言葉を伝えてみてはいかがでしょうか？



◆ Blog記事 ◆

[HP] onlyone-marumen.com



世界遺産

先日、中堂・両翼廊の修理を終えたとのことで、世界遺産でもある「平等院鳳凰堂」を見に行ってきました。若いころはあまり寺院や仏像・歴史に興味がなかったのですが、著者も年を取るにつれ、このような場所が好きになりつつあります（苦笑）少しづつ世界遺産を周ろうと思っているので、興味のある方は、楽しみにしていて下さいね★

スタッフ紹介



| | |
|------|---------|
| 氏名 | 川田 浩司 |
| 年齢 | 23 |
| 勤続年数 | 新入社員 |
| 身長 | 183 c m |

～ご挨拶～

4月1日より入社致しました。マルメンの一員になれた事を大変嬉しく思っております。これから先輩の皆様のご指導を仰ぎながら、常に向上心を忘れず、仕事に取り組んで参ります。どうぞよろしくお願い致します。