

## ★ 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、毎月新しい麺を発売いたします。

**唐辛子麺**  
とうがらし

替え玉に是非

**特徴** 一味唐辛子粉末をふんだんに練り合わせた麺です。みそ味、濃いスープ、替え玉などに最適です。



**今月の New 麺!**

中華麺業界に革命の風を吹き込むべく、毎月新しい麺を発売いたします。



**ありそうでなかった短麺!**  
**スプーンで食べられる麺**



**今月の New 麺!**

中華麺業界に革命の風を吹き込むべく、毎月新しい麺を発売いたします。

ラーメン店様、  
変わり種メニューにいかがでしょうか?

**もちもち麺**  
もちもち感×国産小麦粉

一味唐辛子粉末をふんだんに練り合わせた唐辛子麺☆  
みそ味や濃いスープに相性抜群です！替え玉などにどうぞ！！

高齢者の方でも食べやすいように一口サイズに短くカットした短麺！成分は従来の中華麺と同じですので、味わいはそのまま！！

噛めば噛むほど国産小麦の風味を楽しめる、もちもち麺♪  
いつもとは違う、変わり種ラーメンにいかがですか？！

## みよっしーのお料理教室 Vo.6



### 唐辛子麺の韓国冷麺風冷やしラーメン



#### ■材料■

- ・唐辛子麺 1玉
  - ・鶏ガラスープの素 小さじ2
  - ・醤油 小さじ4/3 ・酒 大さじ1
  - ・砂糖 小さじ1 ・酢 小さじ1と2/1
  - ・塩 1つまみ ・水 1カップ
- 具材(カニ風味かまぼこ・きゅうり・錦糸卵など) ※具材はおこのみで

#### ■調理方法■

- ① 水を鍋に入れスープの材料をよく溶けるようにかき混ぜながら入れる。
- ② スープをひと煮たちさせ、粗熱をとって冷蔵庫でよく冷しておく。
- ③ トッピングする具材を用意する。
- ④ 麺を茹でる。(水でやるのでやや長めに茹でる)
- ⑤ 茹であがった麺を氷水でやる。
- ⑥ 器に麺を入れスープを注ぎ、具材をのせる。

### もちもち麺の冷やし中華



#### ■材料■

- ・もちもち麺 1玉
  - ・市販の冷やし中華スープ 一人前
- 具材(焼豚・きゅうり・トマト・ゆで卵)  
※具材はおこのみで

#### ■調理方法■

- ① 水を鍋に入れスープの材料をよく溶けるようにかき混ぜながら入れる。
- ② スープをひと煮たちさせ、粗熱をとって冷蔵庫でよく冷しておく。
- ③ トッピングする具材を用意する。
- ④ 麺を茹でる。(水でやるのでやや長めに茹でる)
- ⑤ 茹であがった麺を氷水でやる。
- ⑥ 器に麺を入れ、具材をのせスープを注ぐ。

## ■ 取扱い商品のご案内 ■

### 徳島ラーメンスープ



徳島ラーメンならではの豚骨醤油味。濃厚でしっかりした味で、徳島ラーメンを気軽に楽しめますよ！定番の中華麺他、唐辛子麺などにもよく合うスープです。

1袋@ ¥100 (最低ロット50袋～)

### 豚骨スープ



九州ラーメンの定番白濁の豚骨スープ。豚骨特有の匂いは抑えられていますがコクのあるスープです。細麺を使って、九州ラーメンを手軽に楽しんで頂けます！

1袋@ ¥100 (最低ロット50袋～)

## ■ BLOG ■

<http://ameblo.jp/marumen-s/>

2014年8月4日

「大雨で・・・」



8月2～8/4にかけて台風12号の影響で四国地方は豪雨に見舞われました。8/4現在、高知県・徳島県あわせて300棟以上が浸水被害を受けました。社員の中にも浸水被害を受けた方がいました。自然には勝てません。いざという時、早急に・安全に・避難できるように準備し、避難場所を確認しておきましょう！

## ■ コラム ■

### お盆

皆さん、「お盆」の本当の意味を知っていますか？  
著者は恥ずかしながら”何となく、、、”くらいの知識しかなかったので詳しく調べてみました。



お盆の正式名称は「盂蘭盆会(うらぼんえ)」と言い、先祖の精霊を迎え追善の供養をする期間を「お盆」と呼びます。先祖や亡くなった人たちが苦しむことなく、成仏してくれるようにと、私たち子孫が、報恩の供養をする時なのです。地域にもよりますが、7月または8月の13日より16日までの4日間で、13日の夕方に迎え火を焚き、先祖の霊を迎えます。期間中には僧侶を招きお経や飲食の供養をし、16日の夕方、送り火を焚き、ご先祖様にお帰りいただきます。最近では離れて暮らす人も多く、お盆に実家へ帰れないという人も多いため、、、。そのような時は部屋の中に盆棚に見立てたコーナーをつくってみてはいかがでしょうか？キキョウ、萩、ホオズキなどお花や、先祖の霊が乗るいわれる、キュウリやナスビで作った馬や牛を飾ります。これに毎日お水を供えて、お線香を焚き、遠く離れたご先祖様の霊に手を合わせましょう。

あまり意識せず過ごしてきましたが、著者の実家は祖父母がすでに他界しており、このような行事は両親がしてくれています。なので御作法等、無知です…。推古天皇の14年(606)から続く行事。子孫である私たちが受け継いでいかなければいけません。著者は正式なお墓参りの仕方や、仏壇の拝み方、知らないことだらけです。これを機に両親に教わろうと思います。

## スタッフ紹介



氏名	山中 慎一
担当	営業
勤務年数	1年
趣味	磯釣り・テニス

### \* ご挨拶 \*

営業歴は長いのですが、麺の知識はまだまだこれからです。只今猛勉強中で、なんとか早く知識を身につけ、お客様の役に立つ営業マンになりたいと思っております。

～世界に一つだけの麺がある～

株式会社マルメン製麺所

〒770-0872  
徳島県徳島市北沖洲3丁目9-6  
[TEL]088-635-8524  
[FAX]088-635-8525  
[mail] marumen@ma.pikara.ne.jp  
[HP] onlyone-marumen.com