



★ 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。

MARUMEN

もちもち以上にもっちりもち!

もち麺

「麺」であって「おもち」でない。
「おもち」であって「ふつふの麺」でない。

マルメンならではのおもしろ麺!
自由な発想から生まれたもち麺★ねばりと噛み心地を堪能してみてください!!

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。

MARUMEN

「畑のお肉」とも言われる大豆の栄養そのまま!

ヘルシー!

大豆麺

植物性たんぱく質やイソフラボン、ビタミンB1やカルシウムなど豊富な栄養素がそのまま麺に。ヘルシーな麺の誕生です★

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。

MARUMEN

NEW

すだちの香りがさらにパワーアップして新登場!!

すだち麺

以前開発した「すだち麺」を改良!

NEWすだち麺完成☆
以前のすだち麺を改良し、香りがパワーUPしてさらに爽やかに!是非とも試して頂きたい一玉



みよっしーのお料理教室 Vo.7



すだち麺のヘルシーラーメン



◇材料◇

- * すだち麺 1玉
- * パプリカ 適量
- * しめじ 適量
- * 他、おこのみの具材
- * 市販のラーメンスープ(お好み)
- * 水 350ml

◇作り方◇

- ①パプリカとしめじを湯通しする。
- ②すだち麺を茹でる。
- ③スープを作る。
- ④器にスープを入れて、麺をほぐし入れ、湯通ししたパプリカ、しめじ、他好みの具材をのせて完成。

もち麺のもちふわラーメン



◇材料◇

- * もち麺 1玉
- * 卵 1個
- * 具材(チャーシュー・青ネギなど)お好み
- * 市販のラーメンスープ(お好み)
- * 水 300ml

◇作り方◇

- ①鍋に水を入れラーメンスープを溶いて一煮立ちさせる。
- ②よく混ぜておいた卵を煮立ったスープに回し入れる
- ③もち麺を茹でる。
- ④器にスープ・麺を入れ、具材をのせて完成。

豆知識

11月23日 勤労感謝の日

「勤労を尊び、生産を祝い、国民が互いに感謝し合う日」として1948年に制定。

終戦までは新嘗祭(にいなめさい)の日。アメリカの感謝祭(サンクス・ギビング・デー)に相当するものとされているが、戦後廃止された新嘗祭を「勤労感謝の日」に改めたそうです。

新嘗祭とは、11月23日に天皇が行う収穫祭。

その年に収穫した新穀(主に米)を天地の神に供え、農作物に感謝し、自らも食す儀式で、飛鳥時代の皇極天皇以前から行われていたそうです。平安末期には衰え、中絶してしまいましたが、江戸時代の東山天皇の時に復活。

元々は民間で広く行われていた行事だったようで、人々がその年の収穫を祝い、感謝したお祭りだったのでしょう。

古代に国家が統一されて、祭儀が天皇を中心とする宮中行事へ集約されたため、この新嘗祭も宮中の儀式のひとつになったようです。

BLOG

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



～男一人旅～



～石垣島の旅～

マルメンには、リフレッシュ休暇なるものがあります！

自身のお休みとくっ付けて連休にして、

”心身ともにリフレッシュしてきて下さい”

というお休みです★とても嬉しい制度です！！

9月・10月はお休みを取った方が多かったので、

旅ブログとなっております♪ぜひ読んでみて下さい☆

コラム

～エボラ出血熱～

エボラ出血熱が西アフリカを中心に世界で猛威をふるっている。

WHO(世界保健機関)の10月30日付の発表によると、10月30日時点での感染者(疑いも含む)は、1万3703人、死者は5000人を超えたとのことである。特に西アフリカのギニア、リベリア、シエラレオネの3カ国では、感染者の致死率が70%と高く、隣国のマリでも感染者が見つかったことからWHOは引き続き警戒を強めている。

27日には、日本でもエボラ出血熱に感染している疑いがある男性が羽田空港に帰国。

このニュースは日本中に衝撃と不安を与えたに違いない。

幸い、29日の再検査でもウイルスは検出せず、30日には退院されたとのこと。

今回は感染なしで事なきを得たが、これからどうなるかは分からない。

厚生労働省によると、国際便のある空港や港では、サーモグラフィーと呼ばれる装置を使って入国者の体温を測定し、発熱した人がいないかを監視している。21日には発生国からの帰国者に対し、1日2回の健康報告を3週間義務付けると発表した。とはいえ2009年の新型インフルエンザでもそうだったように、「水際」での完全シャットアウトは難しいだろう。エボラ出血熱は、もう「対岸の火事」ではないのだ。

スタッフ紹介



氏名	加賀田 和彦
担当	半生麺製造
勤務年数	1年4ヶ月
趣味	カラオケ ドライブ

* ご挨拶 *

はじめまして、加賀田です
日々、お客様により良い
商品を提供する為に努力
しております。これからも
半生麺の製造リーダーと
して、頑張っていきます。

～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