

皆様が気になる「お役立ち情報」をお届けします！

回 覧						
--------	--	--	--	--	--	--

マルトヨ newsletter

12

 2014
月号

VOL.

044

編集担当者からひとこと

こんにちは、(株)マルトヨの笠井です。

先日豊田市にあるソーセージの手作り体験をしてきました。

しっかりと手でこねて、味付けをして、腸詰めして、茹でる。これだけの作業なのですが、苦戦しているとあっというまに2時間経ちました。

値段も手ごろでお土産の量も思っていたより多く、ドライブ・遊びがてらに良いかもしれません。

興味がある方はくわしく説明しますのでお声掛けください m(_)_m



笠井

NEWS

01 冬と言ったらこれ！！

寒くなってきましたね。冬の料理と言ったら鍋を思い浮かべるのは僕だけでしょうか？
今回は今までの内容とはガラッと変えて、僕が作るモツ鍋のレシピを紹介させていただきます。

材料(4人分)・・・牛ホルモン 600g (思い切ってぷりぷりの高いホルモンを買いましょう！！)
キャベツ 1玉 ニラ 1束 ごぼう 1/2本 (要アク取り) *水煮も可
豆腐 1/2丁 えのき 1袋 チーズ入りのつみれ 1パック にんにく 3~4片
鷹のつめ (辛さは好みで) メ用のごはんと卵

だし汁・・・あごダシ 1L 昆布つゆ 100cc 酒 250cc 味醂 20cc 醤油麴少々



図1

【1】 ホルモンをザルでしっかり水洗いをします。その後だし汁を入れた沸騰した鍋にホルモンを入れて、弱火で15分~20分くらい煮込みしっかりと灰汁を取りましょう！！面倒なので灰汁取りシートがおすすめです。

【2】 ホルモンを取り出して、鍋の灰汁をしっかりと取り除きます。その後スライスしたにんにくを半分入れ、鷹のつめをお好みで入れて煮ます。その後ホルモン、ごぼう、キャベツ、豆腐、えのきを敷きます。キャベツの上にニラと残りのにんにくと鷹のつめを乗せます (図1参照)。

【3】 ぐつぐつ沸いてきても鍋の中はくずさないでそのまま蓋をして下さい！！その後自然に崩れてきたら全体を混ぜて馴染ませます。

【4】 キャベツから結構水分が出ていますので忘れずにダシを味見して下さい。必要に応じて醤油麴を追加して下さい。

【5】 食べ終わりましたら、メのご飯を入れます。ダシの量をご飯の頭が隠れるくらいに調整して少し煮込み、溶き卵を入れて完成です。溶き卵の変わりにとろけるチーズを入れても美味~ (^o^) です。



完成品

お客様の満足と喜びを
私たちのよここびとします！



発行:株式会社 マルトヨ

〒444-0008

愛知県岡崎市洞町字宮ノ腰2-1

TEL:0564-24-9138 FAX:0564-25-1391

URL:<http://www.marutoyo.info/>

マルトヨ

検索



今月のオススメ商材！

月々5000円からパソコンレンタルのご案内



こんにちは あんしん君です(〇)/
マルトヨではパソコンレンタルサービスを始めました。
面倒な初期設定・インターネットへの接続設定や
ウィルス対策・トラブル時のリモート対応などのパソコン
導入後のアフターケアまで充実しております。
少ない初期投資で大きな安心を手に入れるチャンス！



《料金等》

- パソコンレンタル費用：月額 5000 円～（税別）
- レンタル開始から 3 年ごとに最新 PC に交換いたします。
- ウィルス対策ソフトインストール済み。
- リモート保守サービス完備。

お客様のご意見をお聞かせください（ご回答頂いた方には粗品を進呈いたします）返信先 FAX 番号 0564-25-1391

- ① サービス・営業対応について
- ② 今後取り扱って欲しい商品はございますか
- ③ 御客様が困って、やって欲しいと思ったことなど

貴社名

ご担当者名

不要 本ニュースレターが不要な方は、お手数ですが FAX にて送信をお願いします。

お客様の満足と喜びを私たちの喜びとします！

商品についてのお問い合わせはこちら



株式会社 マルトヨ info@marutoyobp.com

TEL:0564-24-9138