

MARUNO
YAMAGATA
マルノー山形

冬に大活躍の
マルノー山形
こだわりの調味料！



寒い冬にぴったりな暖かい料理に使用する調味料はいかがですか？JA庄内みどりの子会社、株式会社みどりサービスの食品部門マルノー山形は贅沢な県産食材を使用したみそ、醤油などの調味料の他、ジェラートなど数多くの商品を取り扱っています。今回は人気商品であるつゆ、たれ、醤油をピックアップして特徴・魅力を皆さんにお伝えします。



塩麴のたれ

[300ml]

山形県産米つや姫を使用しています。まろやかな深いコクが広がる味わいを楽しめるたれとなっております。



小鯛と金頭のつゆ

[300ml]

庄内浜産金頭とアミエビを使用しています。小鯛の上品な味わいと金頭の上質な旨味にアミエビ魚醤のコクが融合した贅沢なつゆです。

「山形のうまいもの
ファインフードコンテスト」で優秀賞に
選ばれた最高の一本です。



キムチ風 海鮮みそのたれ



[300ml]

山形県産の米・大豆100%のみそを使用しています。みその深い旨味と魚介だしの豊かな風味に絶妙な辛さが調和されたたれとなっております。

すき焼きのたれ



[300ml]

本醸造ベースの贅沢なコクと風味のたれ。すき焼き以外にも煮物・丼物など、幅広い料理にお使いいただけます。

だし醤油



[300ml]

かつお・こんぶ・煮干・さばのだしを使用したこだわりのある醤油です。煮物・めんつゆからおひたし・お豆腐にも使える万能調味料となっております。

たれ・つゆを使用した レシピをご紹介します！



小鯛と金頭のつゆを使用したお雑煮

作り方(4~5人分)

お餅…適量 わらび…適量
 〈肉〉 豚肉…100g
 〈野菜〉 長ネギ…1本
 〈他〉 こんにゃく…1/2枚
 厚揚げ…1/2枚
 本品…200ml
 水…600~800ml

わらびの水気を切り、食べやすい大きさに切ります。油抜きにした厚揚げとこんにゃくも切り、湯通しします。長ネギ、豚肉も切ります。

沸騰したら長ネギ以外の具材を入れ、あくを取りながらひと煮立ちさせます。そこでつゆを加え、味を調えます。次にお餅を焼きます。

焼いたお餅と長ネギを入れ、ひと煮立ちしたら完成です。

塩麴のたれを使用した 塩麴鍋

作り方(4人分)

〈肉〉 鶏むね肉など…適量
 〈野菜〉 白菜…1/4個 ニラ…1束
 長ネギ…2本 椎茸…2本
 人参…1/2本
 〈他〉 豆腐…1丁
 本品…300ml (1本分)
 水…300ml

鍋に具材を好みの大きさに切って入れ、たれを注ぎ、煮込みます。締めは雑炊、塩バターラーメンなどに！



ご紹介した調味料の販売先 / 直売所「マルのん」をご紹介します！



お買い求め
 マルノー山形直売所「マルのん」
 山居館・JA特設自動販売機・
 ネットショップ

マルノー山形では、調味料の他に、
 ジェラートや干し芋、飲むお酢など
 たくさんの商品を取り扱っております！
 たくさんの商品の情報を
 各々のInstagramで情報を
 チェックしてみてください！



直売所「マルのん」はココ



■営業時間：月曜～金曜 10時～16時
 ■住所：酒田市砂越字上川原44-1



↓こちらをチェック↑

MARUNO
 YAMAGATA
 マルノー山形
 公式HP



読者プレゼントクイズ



Q キムチ風海鮮みそのたれは
 山形県産の何を100%
 使用しているでしょう？

A ○と大豆

正解した方から抽選で5名様にマルノー山形の
 調味料セットをプレゼント！

あて先

〒998-8510
 山形県酒田市曙町一丁目1番地
 JA庄内みどり 広報クイズ係

応募締切

2023年12月18日(月)
 当日消印有効

応募方法

官製ハガキに
 ①クイズの答え ②住所(郵便番号も含めて)
 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号
 ⑥[みどり]への感想をお書きの上左記
 あて先までお送りください。
 当選の発表は賞品の発送をもって
 かえさせていただきます。

コミュニティ情報紙 **みどり** 令和5年 **冬** 号

JA事業は地域の皆さまもご活用いただけます。

- 発行 庄内みどり農業協同組合
 〒998-8510 酒田市曙町一丁目1番地
 ☎0234-26-5500(代表)
- ホームページ <http://www.midorinet.or.jp/>
- E-mail kouhou@ja.midorinet.or.jp