

鍋に入れるだけじゃない!

社員お勧めマロニーレシピ とろとろ卵のオムマロニー

●材料(1人分)
マロニー…25g、玉ねぎ…1/4個、ピーマン…1/2個、にんじん…1/4本、豚赤身ひき肉…40g、卵…2個、塩・こしょう…各適量、オリーブオイル…大さじ2と1/2、コンソメ(顆粒)…小さじ2、ケチャップ…適量

●作り方
①マロニーはゆで、オリーブオイル大さじ1/2、塩・こしょうで和えておく ②玉ねぎ、ピーマンは薄切り、にんじんは千切りにする ③フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、ひき肉と②を炒める。マロニーを加えてコンソメ、ケチャップ大さじ1、塩・こしょうで味をととのえて器に盛る ④フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、溶いた卵を入れて大きくかき混ぜ、固まってきたら火を止めて数秒おき、③のせてケチャップをかける



とろーりチーズのマロニーグラタン

●材料(1人分)
マロニー…20g、玉ねぎ…1/6個、にんじん…1/4本、ブロッコリー…2房、鶏むね肉…60g、シュレッドチーズ(低脂肪タイプ)…大さじ2、パン粉…大さじ1、塩・こしょう…各適量 <ホワイトソース>山いも…50g、豆乳…50g、コンソメ(顆粒)…小さじ1

●作り方
①オーブンを180度に温めておく ②玉ねぎ、にんじんを薄切り、ブロッコリー、鶏むね肉を小さめに切り、マロニーと一緒にゆでる ③山いもはすりおろし、コンソメを溶かした豆乳と一緒に混ぜて<ホワイトソース>を作る ④グラタン皿に②を入れる。塩・こしょうで味をととのえる ⑤④に<ホワイトソース>をかけて、シュレッドチーズ、パン粉の順にのせる。オーブンで10～15分焼く



取材協力
マロニー株式会社
吹田市中の島町 2-26
TEL: 06-6381-2626
http://www.malony.co.jp

「すいんぐ」特別プレゼント
「マロニー」商品詰め合わせ(1,200円相当)を3名に♪
詳細はP15へ!

創業者の吉村氏は、「マロニー」をよく「白無垢を着た花嫁」に例えていたそう。手塩にかけて育てた娘を、真っ白な状態で送り出す。そして、それぞれ、嫁ぎ先の家庭の味に染まっていくってほしい、という気持ちがあったようです。マロニーには味がありません。各ご家庭の味をギュッと吸い込んでくれる。だから50年以上経っても皆様に「愛顧」いただけているのでしょね(河内社長)。

「先日とある方が『もついい大人になった娘が、お鍋をするとき、いまだに、ちゅるちゅる』と、まろやかに煮える」というイメージから名付けられた「マロニー」は、誕生の翌年に発売。しかし奇抜なネーミングと斬新すぎるパッケージ、そして用途がわかりにくいという理由で初出荷分は全て返品。デザインを変えても、売上は軌道に乗らなかった。

「マロニー」の付加価値をさらに高め続けている。しかし、河内社長は決して現状に満足しない。「長く愛されることも大切ですが、もっと愛されることも大切」と、サラダや煮物、和え物、デザート等、鍋以外の用途やアレンジ料理を提案。「マロニー」の付加価値をさらに高め続けている。

「マロニー」の今があるのだ。最後に、河内社長へ夢を伺った。「マロニーはでんぶん麺。でんぶん麺のルーツは中国です。さらに父が最初にも中国。いつか里帰り輸出として中国に進出したいですね。ただ、進出したとしても中国に工場は建てません。あくまでも、日本で作り続けます。すると今ある4工場では足りない。もつと成長しないといけませんね。」

無味な「マロニー」だからこそ 各家庭の食生活に寄り添える

「マロニー」の今があるのだ。最後に、河内社長へ夢を伺った。「マロニーはでんぶん麺。でんぶん麺のルーツは中国です。さらに父が最初にも中国。いつか里帰り輸出として中国に進出したいですね。ただ、進出したとしても中国に工場は建てません。あくまでも、日本で作り続けます。すると今ある4工場では足りない。もつと成長しないといけませんね。」

地域に根差しながら、いつか「マロニー」を海外へ届けたい

「マロニー」の今があるのだ。最後に、河内社長へ夢を伺った。「マロニーはでんぶん麺。でんぶん麺のルーツは中国です。さらに父が最初にも中国。いつか里帰り輸出として中国に進出したいですね。ただ、進出したとしても中国に工場は建てません。あくまでも、日本で作り続けます。すると今ある4工場では足りない。もつと成長しないといけませんね。」



巻頭特集

マロニー株式会社

吹田から、日本中の食卓へ。

吹田に本社を構える「マロニー株式会社」。もちろん看板商品はモチモチ食感で煮崩れしにくく、味も染み込みやすい「マロニー」だ。今回、「マロニー」が冬の一家団楽の代名詞・鍋料理に欠かせない存在になるまでの紆余曲折、未来への展望、そして地元への思いを取材した。



「神崎川群企業連絡会」は自治体(大阪府・吹田市)の後援も受ける ※写真は「春まつり」の模様

「マロニー株式会社」の歴史は1950年まで遡る。河内幸枝社長の祖父・吉村義宗氏が、抑留生活を送ったシベリアから帰国し、大阪・淡路でもやし製造業「吉村商店」を創業したのが始まりだ。5年後には「大洋産業株式会社」を設立、1959年には現在の場所に社屋・工場を建設、移転した。当時は日本一のもやし生産量を誇ったそうだが、原料である緑豆の価格高騰を受け、吉村氏は「煮崩れし



マロニー株式会社 代表取締役社長 河内幸枝さん

社名は、1967年の「ヨースン食品株式会社」への変更を経て、1978年に「マロニー株式会社」に。河内社長いわく、全社で「マロ

国産・安心にこだわり続け、 鍋に欠かせない存在へ成長

「マロニー」シリーズの他、海藻のぬめり成分から生まれたノンカロリー麺「プチ!プチ!海藻麺」や、徳島産のすだち果汁をたっぷり使用した「ぼん酢」、良質のでんぶんとくず粉から作り上げた「くずきり」も取り扱う



「マロニー」の今があるのだ。最後に、河内社長へ夢を伺った。「マロニーはでんぶん麺。でんぶん麺のルーツは中国です。さらに父が最初にも中国。いつか里帰り輸出として中国に進出したいですね。ただ、進出したとしても中国に工場は建てません。あくまでも、日本で作り続けます。すると今ある4工場では足りない。もつと成長しないといけませんね。」



「マロニー」シリーズの他、海藻のぬめり成分から生まれたノンカロリー麺「プチ!プチ!海藻麺」や、徳島産のすだち果汁をたっぷり使用した「ぼん酢」、良質のでんぶんとくず粉から作り上げた「くずきり」も取り扱う

「マロニー」の今があるのだ。最後に、河内社長へ夢を伺った。「マロニーはでんぶん麺。でんぶん麺のルーツは中国です。さらに父が最初にも中国。いつか里帰り輸出として中国に進出したいですね。ただ、進出したとしても中国に工場は建てません。あくまでも、日本で作り続けます。すると今ある4工場では足りない。もつと成長しないといけませんね。」

マロニートリビア!

知ってビックリ!?

トリビア① 「マロニー」はこうしてできる!
北海道産じゃがいもでんぶんをコーンスターチを混ぜ、水を加えて糊状にする。それをシート状にして加熱、その後冷却して線状に裁断し、熱風で乾燥!

トリビア② 最初は全く売れなかった!
1964年の発売当初は、知名度がない上に「何の商品かわからない」と、出荷から1カ月後には全品返品されてきたそう。

トリビア③ 公式キャラクターの本名は「マロニーちゃん」じゃない!!
実は「ヨーちゃん」が「本名」。由来は前社名の「ヨースン食品」から。頭にピョコンと生えているのは、以前作っていたもやしの芽!