

# マルシマ ニュース

### 満月&新月カレンダー

9月12日(月) 満月 ●  
27日(火) 新月 ●

※赤文字はお休みとさせていただきます。

### マルシマカレンダー

9							10						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3	2	3	4	5	6	7	8
4	5	6	7	8	9	10	9	10	11	12	13	14	15
11	12	13	14	15	16	17	16	17	18	19	20	21	22
18	19	20	21	22	23	24	23	24	25	26	27	28	29
25	26	27	28	29	30		30	31					

## 株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2  
TEL 0848(20)2506 FAX 0848(20)2363  
URL: http://www.junmaru.co.jp  
E-mail: marusima@bbbn.jp

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

## ただ今、収穫中!!

昆布は、「だし」はもちろん「おかず」としても食べられるし、スープにしても食べられます。  
ミネラル豊富と言われている“昆布”の種類や特徴に応じて、おいしく食べて暑さで疲れたカラダを元気にしよう!!



### 昆布のいろいろ

- 真昆布(まこんぶ)  
高級だし(上品な甘味とコク、まろやかな澄んだだし)
- 羅白昆布(らうすこんぶ)  
高級だし(薄い黄色、濃厚な風味で薫り高く、甘味があるだし)・おやつ昆布
- 利尻昆布(りしりこんぶ)  
高級だし(薄い塩味の澄んだだし)
- 日高昆布(ひだかこんぶ)  
〈三石昆布(みついしこんぶ)〉  
煮て食べる・だしをとるの両用(だし・昆布巻き・佃煮・おでん)



羅白昆布  
(北海道羅白産)  
90g 683円(650円)



日高こんぶ  
(北海道日高産)  
60g 725円(690円)



利尻こんぶ  
(北海道道北産)  
40g 515円(490円)



徳用出し昆布  
(北海道産)  
200g 2,048円(1,950円)



早煮こんぶ  
(北海道道東産)  
36g 294円(280円)



きざみ昆布  
(天然日高産)  
30g 284円(270円)



とろろ昆布  
国内産(北海道)  
40g 305円(290円)



根こんぶ入りとろろ  
国内産(北海道、青森)  
30g 336円(320円)

# ★新規取扱商品のご案内です!

カナダの草原地帯の夏は長く、沢山の花が咲きます。この長い夏の間ミツバチが草原に咲く、多くの花から集めた風味豊かなカナダ産の純粋はちみつ(百花蜜)です。

原材料/はちみつ



メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
蜂屋	4435	カナダ産 純粋はちみつ(百花) JANコード 4562286 433072	250g	24	750円 (714円)	730日

## ◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期・備考
創健社	五穀大黒	500g	原材料と産地変更。(一部の原材料の変更とチャイナフリー) アマランサス → <b>ひえ(オーストラリア産)に変更。</b> 餅きび(中国産) → <b>餅きび(オーストラリア産)に変更。</b> 餅あわ(中国産) → <b>餅あわ(長崎産)に変更。</b> JANコード・価格の変更はありません。	在庫消化後
	五穀大黒(分包)	20g×20包		
	コレステロール 1/8 (バタータイプ)	160g	原材料変更。大豆由来の「ビタミンE」からパーム油由来の「 <b>トコリエノール</b> 」に変更。カロチノイド色素の使用をやめ、 <b>無着色</b> に変更。 JANコード・価格の変更はありません。	在庫消化後

## ◎太陽油脂商品 リニューアルのご案内

- 「濃密クリーミー泡ポンプ(新型エコホイッパー)」  
➔ 濃密なホイップクリームのようなやさしい肌触りに! 《ポンプ式タイプのみ(リンス除く)》
  - 「使いやすい」  
➔ 泡状ポンプは大口径ボトルに! 詰替用は保存性よく、においが漏れにくく、開けやすいアルミパックに!
  - 「環境にやさしく」  
➔ 新型エコホイッパーは耐久性がよくなり「エコ」! 自然界にあふれる様々な花やハーブのやさしい香りに!
- ※「ボックスナチュラルシリーズ」が9月頃より、在庫なくなり次第リニューアルとなります。  
消費期限・入数等の変更はございません。デザイン、ポンプ、サイズ、開封方法(詰替用)が変更となります。

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期・備考
太陽油脂	ナチュラルシャンプー	400ml	JANコード 4904735 052005 ➔ <b>4904735 055129</b>	2011年9月頃より
	ナチュラルリンス	400ml	JANコード 4904735 052012 ➔ <b>4904735 055167</b>	
	泡状ポンプ式 ナチュラルシャンプー	500ml	JANコード 4904735 053149 ➔ <b>4904735 055136</b>	
	ポンプ式 ナチュラルリンス	500ml	JANコード 4904735 053156 ➔ <b>4904735 055174</b>	
	ナチュラルボディソープ	880ml	JANコード 4904735 053125 ➔ <b>4904735 055211</b>	
	ナチュラルボディソープ	500ml	JANコード 4904735 053330 ➔ <b>4904735 055204</b>	
	ナチュラルシャンプー (詰替用)	700ml	価格変更。旧価格 1,155円(1,100円) ➔ <b>新価格 735円(700円)</b> 内容量 700ml ➔ <b>500ml</b> JANコード 4904735 053040 ➔ <b>4904735 055143</b>	
	ナチュラルリンス (詰替用)	700ml	価格変更。旧価格 1,155円(1,100円) ➔ <b>新価格 735円(700円)</b> 内容量 700ml ➔ <b>500ml</b> JANコード 4904735 053057 ➔ <b>4904735 055181</b>	
	ナチュラルボディソープ (詰替用)	780ml	価格変更。旧価格 1,260円(1,200円) ➔ <b>新価格 735円(700円)</b> 内容量 780ml ➔ <b>500ml</b> JANコード 4904735 053132 ➔ <b>4904735 055228</b>	
	ナチュラルハンドソープ(詰替用)	450ml	<b>開封方法が変更となります。</b>	

※「ボックスオーリーシリーズ」が10月頃より、在庫なくなり次第リニューアル致します。消費期限・容量・入数・価格等の変更はございません。

太陽油脂	ボックスオーリーボディソープ	550ml	<b>デザイン、ポンプ、サイズが変更となります。</b> (香りはそのまま)	2011年10月頃より
	ボックスオーリーシャンプー	550ml		
	ボックスオーリーリンス	550ml		
	ボックスオーリー詰替用ボディソープ	500ml	<b>デザイン、開封方法が変更となります。</b> (香りはそのまま)	
	ボックスオーリー詰替用シャンプー	500ml		
	ボックスオーリー詰替用リンス	500ml		

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期・備考
ツルシマ	鶴そば・糸そば・細うどん・亀うどん・玄米うどん・香蓮うどん・亀そうめん・亀ひやむぎ		賞味期限表示変更。 西暦・月 → <b>西暦・月・日</b> 例 12.9 → 12.9.5	在庫消化後 なくなり次第 2011年9月 製造分より


◎休止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
オクモト	玄米をちょっと削ったおいしいお米(2kg) 新米と同時に再開します。	

◎季節商品休止のご案内

メーカー名	商品名	メーカー名	商品名	メーカー名	商品名
ツルシマ	亀そうめん 亀ひやむぎ	マルヤス	カップ入 杏仁デザート	日東醸造	そうめんつゆ(ストレート)
創健社	中華冷麺(醤油)	健康フーズ	ところてん 果樹園村	IJBフーズ	有機珈琲(微糖) 有機珈琲(無糖)
マルヤス	トコゼリー(みかん) トコゼリー(ピーチ) トコゼリー(パイン) トコゼリー(びわ) トコゼリー(ぶどう) トコゼリー(甘夏) トコゼリー(アロエ)	片山食品	まるごとマンゴーゼリー ゆずゼリー 果汁たっぷり りんごゼリー 果汁たっぷり みかんゼリー 果汁たっぷり ぶどうゼリー	玉屋珈琲	有機アイスアールグレイティー(微糖) 有機アイスアールグレイティー(無糖)
				玉華堂	菊月香(かとりせんこう)
				ほんもの総合研究所	かえる印の ナチュラルかとり線香

**データで見る**



まだまだ安心出来ない！  
**正しく知ろう！「食(しょく)」の安全**

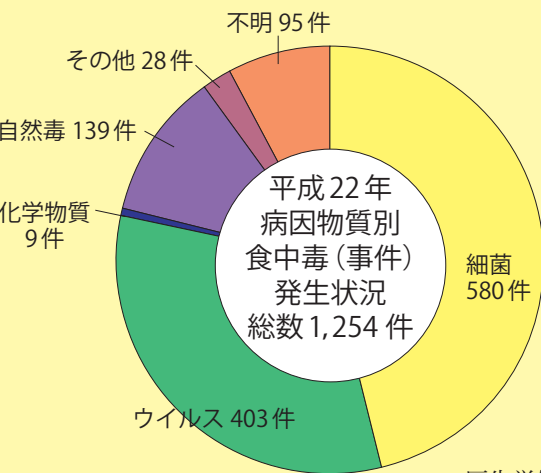
(細菌による食中毒は5月から10月に多く発生しています)

**食中毒かな？と思ったら**

- 注意はしていても食中毒になってしまうこともあります。下痢でひんぱんにトイレへ行く、吐き気がする、くり返し吐く、というような症状が出たら、お医者さんにみてもらいましょう。
- 食中毒はできるだけ早い治療を受けることにより、病気を軽くすることができます。思い当たることがあれば、お医者さんに聞いてみましょう。
- 特に、吐いたり下痢をしている人は、水分を多くとるようにしましょう。

※食べてから病気になるまでに長い時間がかかるものもあり、実際には食中毒にかかっているにもかかわらず「なぜかな？」と気がつかないということもあります。

**平成22年 病因物質別 食中毒(事件) 発生状況 総数 1,254 件**



厚生労働省

**コラム**

**地震大国の原発を考える 3**

『小さな子供がいますので…』と電話口でその女性は少し控えめな口調で言った。放射能汚染による内部被爆を心配しての産地と収穫時期の問い合わせであった。

一度取り込むと排出するまで被爆し続ける内部被爆は特に子供や妊婦にその影響が強く出ると言われている。今日その女性は何件電話をしたのだろうか？ 電話からは心配してもしきれないといった心情が窺われた。子供を守らなければならないのどうすればいいのだろうか？ 電話の解答だけでは本当に安心できないだろう。放射能は見えないのである。

福島第一原発は震災から5ヶ月以上たった今もなお見えない放射性物質を放出し、汚染し続けている。放射能による被害がいまだ終息せず、汚染が拡大し続けていることに恐怖と強い憤りをおぼえる。 (ともぞー)

マルシマ  
レシピ

純正本かえし

お料理の  
素材を生かす  
調味料

和の  
ココろ

原材料は



醤油



粗糖



みりん です。



これらの醸す絶妙なハーモニーを簡単で美味しいレシピでお楽しみください。

## \* 揚げ茄子のさっぱり“和のココろ”漬け



(材料) 作りやすい分量

茄子	3本
和のころ	100cc
酢	80cc
水	80cc
生姜	2かけ
油	適量
おろし大根	適量

(作り方)

- ① 水、和のころ、酢を鍋に入れ1分程沸騰させる。
- ② 茄子を横半分に切り、それぞれを1/4から1/6の大きさに切る。塩を振ってしばらくおき、水気を拭き取り、180度の油で揚げる。
- ③ 千切りした生姜を①に加え、②も熱いうちに加える。
- ④ 荒熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 大根おろしを添えていただく。



## \* ゴーヤの肉巻き“和のココろ”照り焼き



緑のカーテンのブームで、ご自宅でゴーヤが収穫されている方に嬉しいカンタンレシピです。

(材料) 4人分

ゴーヤ	1本	和のころ	大きじ5
豚バラ薄切り肉	300g	塩・こしょう	適量

(作り方)

- ① ゴーヤは、ワタと種をとり、1cm×5cmくらいのスティック状に切る。(塩をして少しおいてから、さっとゆでるとにがみが気にならなくなります。)
- ② ゴーヤを豚肉で巻き、塩・こしょうをふり、小麦粉を薄くまぶす。
- ③ 熱したフライパンで、②の肉巻きを焼く。
- ④ 肉に焼き色が付いたらフライパンの余分な脂をふきとり、和のころを入れてよくからめたら出来上がり。
- ⑤ 食べるときに好みでマヨネーズをつけるとさらに味がマイルドに。



※鶏肉の薄切りでも美味しくできます。