



マルシマ ニュース

日本の行事(食)

7月7日(土) **七夕**
そうめん

7月20日頃 **土用丑**
うなぎ、餅

※赤字はお休みとさせていただきます。

マルシマカレンダー

7							8						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7	5	6	7	8	9	10	11
8	9	10	11	12	13	14	12	13	14	15	16	17	18
15	16	17	18	19	20	21	19	20	21	22	23	24	25
22	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29	30	31	
29	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@junmaru.co.jp
 メールアドレスを変更します。お手数ですが登録の変更をお願い申し上げます。

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

★8月4日(土)は、社員研修の為、15:00に終業させていただきます。ご不便をおかけいたしますが、よろしくお願い申し上げます。

★新商品のご案内です!



有機米でつくった

おいしいお酢 (500ml)

すっぱさひかえめ



- ◎“命を育む農産物”である有機栽培のうるち米だけを原料に、昔ながらの製法にこだわり、じっくりと熟成しました。
- ◎弊社の「有機純米酢」より酸度を0.3%低く抑えた、エキス分の高いマイルドな酸味と味が特徴です。
- ◎有機 JAS 登録認定機関の厳正な検査を受けた工場で作られています。
- ◎軽くて割れにくいペットボトル入りです。

原材料/有機米(国内産) ※酸度 4.2%

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
1670	有機米でつくったおいしいお酢 JANコード 4906657 167003	500ml	12	599円 (570円)	2年

知っていますか?

醸造酢の力!!

殺菌力が強い

食欲増進作用

減塩効果

ビタミンC破壊酵素抑制作用

お酢の効用

酢は疲労回復に有効です。激しい労働で汗をかいたり、病気になり食欲がなくなった場合、酢料理は食欲を取り戻してくれます。その他、酢は乳酸を分解し、腰痛・高血圧の予防に役立つと共に肩凝り・筋肉痛・不眠・便秘等にも良いといわれています。醸造酢には、このような働きがあるとされていますが、合成酢には、このような働きはありません。

予告 2

「身も心も」
 ホットになってほしい!

お楽しみに!!

7月新発売
予定!



Enjoy tea time warming up your body and soul.

◎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
マルシマ	国産有機大豆 国産有機小豆 国産有機黒豆	(各)200g	商品サイズ変更。 幅139×高さ240×奥行23mm → 幅130×高さ185×奥行25mm 表ラベルデザイン変更。	在庫消化後
	有機いりごま(白) 有機いりごま(黒)	(各)60g	表ラベルデザイン変更。	在庫消化後
玉華堂	菊月蚊取線香	20巻	線香立て入りの一時中止。(製造メーカーが製造を中止したため) 現在は『線香立ては入っていません』のシールを貼りつけて出荷しております。	在庫消化後

◎代替品のお知らせ

2012年3月20日号で製造中止をお知らせしておりました、コア・コーポレーションいわしくん(ブツ切・水煮・醤油)の代替として下記をご利用ください。製造メーカー、原材料、製造方法は変更ございません。

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
高木商店	4109	本物のいわしくん ブツ切り味付 JANコード 4571133 671031	190g	24	378円 (360円)	3年
	4114	本物のいわしくん 醤油 JANコード 4571133 671017	200g	24	410円 (390円)	3年
	4124	本物のいわしくん 水煮 JANコード 4571133 671024	200g	24	410円 (390円)	3年



◎終売のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
健康フーズ	ライトツナフレーク(80g×2) メーカー終売	在庫消化後

仙人梅

予約受付中!

仙人梅の新物は9月下旬予定

◆原材料…紀州産梅、しそ、沖縄の塩(漬け原料) ◆“仙人梅”の昔ながらの味の秘密とこだわり



丹精込めて造られる“仙人梅”

- ①原料の『梅』は一番のこだわり。化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培した、紀州産の『梅』を使います。『梅』をそのまま食べるのだから、やはりこだわります。
- ②大切な『梅』はミネラル豊富なお塩と女松の新芽と共に漬け込みます。女松の新芽で風味がよくなります。
- ③土用干し。基本は三日三晩、『梅』の干し具合で調整します。一粒一粒、手でひっくりかえます。手間も愛情もいっぱい。
- ④土用干しが終わると“手もみの赤じそ”と一緒に漬け込みます。(本漬けです)

Q&A

土用干は、なぜするの?

「土用」は、夏は小暑の後13日目に「土用」に入り、18日で「土用」が明けて、次の季節が始まります。この「土用」間に梅を干す作業を「土用干し」といい、ウメの実の香気を増し果肉を安定させ、表皮をやわらかくする効果があります。普通三日三晩といいますが、三日・天日にあて、三日・夜干しをするということ。夜露があたり湿気をおび果肉は膨張するとともに表皮を滑らかにして、ふっくらとした品質のよい梅干しとなります。

2012 Bio Fach China 視察レポート



この度、5月23日(水)～5月26日(土)の4日間、上海にて開催されたBio Fach Chinaへ視察に行って参りました。

上海は中国東沿岸中心部に位置し、揚子江の河口近くにある国際都市です。年間平均気温18度、平均降雨量1240ミリと気候にも恵まれ、四季も比較的はっきりしています。まずこれからの中国経済の発展を考えてその市場での商いの可能性を探ってみると日本人の人口は約1億2000万人、中国は約13億人プラスその他の外国人駐在の人数を入れて計算すると約20億人の人間がここで中国語を中心にビジネスしているというスケールの大きさです。そこで勝負するのは大きな可能性もありますが相当な「覚悟」が必要とまずは肌で感じました。

まずはこの度のBio Fach China見本市を体感しての報告です。

展示ブースでの出展商品は主に穀物、野菜、茶、畜産物、卵、調味料等で加工品や日用品も見られた。有機食品の宅配事業を行う業者や循環型農業を目指す企業等の出展も目立った。

では一般市場での現状はと言うと中国での有機商品の主な販売先は高級スーパーマーケットでついでは徐々に専門店も力をつけつつある。価格は一般食品市場価格と比較して約2倍～3倍といったところではなかろうか。購入客層は富裕層、妊婦、病気等の健康に問題がある人、高齢者等。今後の需要としては加工品、サプリメント、乳製品、乳幼児食品、調理済み高級食品等の拡大が期待されると感じます。そんな中でこの度の出張では大きな課題を3つあげてチャレンジして参りました。①アジアにおける有機市場とは(有機の商材に何を求めているのか) ②上海における食育とは何か ③日本の企業に今後何を求めるのかです。

まずは①ですが単刀直入に答えてくれたのが上海富田の楊代表です。アジア(中国と置き換え)では有機商材は高級品=間違いのない安全な商材=体に良い(結果的に高級品を探し求めて辿り着いたのが有機商材だった?)と繋がるそうです。中国(特に上海は一番富裕層が多いところ)は高級品をぶつけて行くのにもってこいの市場、ターゲットは完全に富裕層に絞込んでの商いを展開しているそうです。体に良いとか環境に良いとかは後回し的なところが見え隠れしており要は完全利己主義で有機をもとめてお客様は幸せを感じている様子です。

次に②ですが中国には食育なんてない!! とズバリ!! 子供が絶対的第一主義で最初から食の知識など必要ない。感覚的に良いといわれるものは子供にどんどん食させるそうです。これにもビックリ。日本とは大違いです。ある意味、とらえ方によれば有機市場は理屈抜きで絶対必要な感じます。

最後に③ですがあくまでもトレンドですが近い将来中国で有機認証を取得しようとおもえば中国の原料でないとダメになるであろうとのことです。現在中国で求められているのは賃金が安く上がる人を使って工場生産が主体であるが今後は大きく変わり、間違いなく市場目当てに各国がしのぎを削って参入してくるであろうとおっしゃられてました。今後の日本に求めるのは技術(ノウハウ)であって中国から原料を日本に輸出し日本で加工して再度中国が輸入する、そして有機認証商品として広めていくスタイルをいち早く現実化していきたいそうです。本当によく考えられているなど身体をもって体感いたしました。

今回のBio Fach China視察を通じ、食の安全と環境への影響と言う点から緑食食品と有機食品が拡大傾向にあり国のバックアップもあって中国国民にもますます認知度が上がり質の高い有機市場へと移行して行くでしょう。

また加えてですが今年ドイツのニュルンベルグで開催された「Bio Fach 2012」においては有機農業で急成長を遂げているインドが同じアジア仲間として初の「カントリー・オブ・ザ・イヤー」に選ばれており、増々アジア全体での有機市場に対する取り組みも大きくクローズアップされ、注目されてくることも間違いないのではないのでしょうか。

こぼれ話… ^_^;

- 日本の文化はおにぎり文化 → 和をもって協力して一つの大きな力となす!!
- 中国はチャーハン文化 → 熱を加えて個々がはじけて大きな力を発揮する!!

●中国流強く生抜く法則

- ・しっかりガッツいて食べる!! ・酒を浴びるほどまでに飲む!!
- ・超自己信念をつらぬきながら仕事する!! ・喧嘩(パフォーマンス含む)する!!

私がこの度学んだこぼれ話でした… (#^_^#)

★**新商品**

ごはん推進委員会シリーズ

★社員が考えた
おいしく変身!! レシピご紹介②

まじめにおいしい
マルシマ

昆布でごはん (55g)



昆布でごはん (55g)

420円(400円)

— 麺類と合わせるシリーズ —



＊昆布でごはんぶっかけ

(材料) うどん………1玉 醤油………小さじ1 ネギ…少々
1人分 卵………1ヶ 昆布でごはん…適量

- (作り方) ①うどんをゆでる。
②卵を丼に入れよくかきまぜる。
③卵の中にうどんを入れ30秒待つ。
④醤油を加えかきまぜる。
⑤昆布でごはん、ネギを盛りつける。
※昆布でごはんを麺にからめて食べると美味しいです。

＊ヘルシー和風焼きそば

(材料) 蕎麦(冷凍)………1玉 塩………少々
1人分 キャベツ………1枚半 粗挽きコショウ…少々
もやし………1/4袋 オリーブオイル…大さじ1
ねぎ………適量
めんつゆ(2倍濃縮)…大さじ3★
昆布でごはん………大さじ1半★

(作り方)

- ①キャベツを適当な大きさに切り、もやしと一緒に水洗いする。
- ②キャベツともやしをシリコンスチーマーに入れ塩、コショウをかけ電子レンジで500Wで約5分加熱する。
- ③沸騰したお湯に蕎麦を入れゆでる。
- ④茹で上がった蕎麦をざるに入れ水洗いする。
- ⑤フライパンにオリーブオイルを入れ蕎麦を炒める。(表面がカリカリになるくらい)
- ⑥★をまぜフライパンに入れ炒める。
- ⑦キャベツともやしの上に炒めた蕎麦をのせ、ねぎを盛りつけ出来上がり。



＊春キャベツと桜エビの和風パスタ

(材料) スパゲティ…100g にんにく………0.5かけ 有機生姜しょうゆ
春キャベツ…2枚 青じそ…4枚(適量) ……大さじ1/2
桜エビ………3g オリーブオイル…大さじ1 (お好みで…)
昆布でごはん…10g ゆで汁………適量

(作り方)

- ①スパゲティをゆで始め、その間ににんにくをみじん切り、青じそは千切りに、キャベツは食べやすい大きさに手でちぎっておく。スパゲティは固めに茹でる。
- ②スパゲティが茹で上がる直前にキャベツを入れ、いっしょに茹で、フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ香りを立たせる。
- ③茹であがったスパゲティ、キャベツをフライパンに入れ炒めて桜エビ、昆布でごはんを加えて混ぜ合わせマルシマ有機生姜しょうゆで味付けする。その時、スパゲティ茹で汁を加えて全体を整える。
- ④皿にスパゲティを盛り付けた後、大葉を上に乗せる。

