



まじめにおいしい

2012年5月20日号

マルシマ ニュース

日本の行事(食)

6月1日(金) 氷室の節句
あられ、かきもち

6月16日(土) 嘉祥(かじょう)
嘉祥餅

※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

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

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

☆リニューアルです!

マルシマ 玄米酢 (500ml)

- ◎これまでの900mlビン入りが、お買い求めやすく、お使いやすく便利な、500mlビン入りになりました。
- ◎100%国内産有機玄米から原酒を製造し、長期酢酸発酵・熟成させました。
- ◎玄米酢独特の香りを有し、口当たりもおだやかで、まろやかなすっぱさが大きな特徴です。(酸度4.2%)
- ◎100%有機玄米を使用していますから、アミノ酸などの栄養価が多くなっています。健康飲料として、またお料理にもご利用ください。



※本品とハチミツを同分量に混ぜ、水または炭酸水で4~5倍にうすめて、食後にお召し上がりください。

※沈殿物が出る場合がありますが、品質に変わりはありません。



原材料/有機玄米

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
1665	玄米酢 JANコード 4906657 166501	500ml	12	945円 (900円)	2年

予告

7月新発売 予定!

エ~! ホントに? 夏に飲む!!

新感覚!! 水分補給にも
ご利用いただけます。



乞うご期待下さい!

◎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
健康食品	バイエムコーソ	280g	ガラス瓶・化粧箱入り → プラボトル(PE)・化粧箱入り 新JANコード → 4973025 000330	実施済
桜井	ホットケーキミックス(無糖)	400g	包材表示変更。栄養成分表示:数値、項目変更 表裏面とも一部記載事項変更。	在庫消化後
	国内産 スパゲッティ	300g	新商品名 → 国内産・ロングパスタ 名称 スパゲッティ → パスタ ※ JAS法のマカロニ類品質基準に合わせるため。	在庫消化後
	国内産マカロニ	300g	新商品名 → 国内産・エルボパスタ 名称 マカロニ → パスタ ※ JAS法のマカロニ類品質基準に合わせるため。	在庫消化後
	国内産マカロニ (ツイスト)	300g	新商品名 → 国内産・ツイストパスタ 名称 マカロニ → パスタ ※ JAS法のマカロニ類品質基準に合わせるため。	在庫消化後
	純正ラーメン	5食	名称 即席和風めん → 即席めん 新材料名 → 油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油、ごま油)、食塩、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー、(原材料の一部に大豆を含む)) ※表示のみの変更で原材料に変更ありません。 栄養成分、アレルギー一覧の追記。その他一部記載事項変更。	在庫消化後
かるな	大豆まるごと ミート	全品	包材がチャック式包材になりサイズ変更。 新サイズ → 手羽先・ブロック・フィレ #40×160×270 新サイズ → 小エビ・ミンチ #40×150×245 包材の材質、価格、内容量、ケース入数など変更ありません。	在庫消化後

◎製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期	メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
マルシマ	有機飲料 香煎大豆(380g)	在庫消化後	丸島醤油	杉樽仕込醤油 お醤油さし(110ml)	在庫消化後
	有機マイルド純米酢(900ml)	在庫消化後		有機純正醤油 卓上用(150ml)	在庫消化後
	ごはんの生姜みそ(80g)	在庫消化後	河野祐治 商店	妙法人参茶(120g)	在庫消化後
丸島醤油	杉樽仕込醤油 卓上用(150ml)	在庫消化後		妙法人参エッセンス(38g)	在庫消化後

◎取扱中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期	メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
丸島醤油	かつおめんつゆ(1.8ℓ)	在庫消化後	こだま食品	有機割り干し大根(50g)	在庫消化後
創健社	トマトピューレ(80g)	在庫消化後		有機たんざく大根(40g)	在庫消化後
こだま食品	有機千切りごぼう(25g)	在庫消化後		有機鷹の爪唐辛子(8g)	在庫消化後
	有機千切り大根(50g)	在庫消化後			

◎定番中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
健康食品	五健草(200g) 弊社都合により取り扱い中止	在庫消化後

◎販売終了商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
日本 デイリー ヘルス	アサバ アイエッセンス(29ml)	在庫消化後
	アサバ リポーム アルジンB(10ml)	在庫消化後
	アサバ リポーム ナノンG(10ml)	在庫消化後

◎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
東和フーズ	北海道産韃靼そば茶(120g) 原料調達が困難なため10月頃まで休止。	在庫消化後

◎お菓子の定番変更 2012年6月1日よりケース単位の取り寄せになります。

メーカー名	商品コード・商品名・内容量	実施時期
サンコー	7127 ココナッツビスケット(6枚)	在庫消化後
	7165 ごぼうあられ(40g)(個包装紙込)	
	7114 国産五穀米パフ 梅風味(30g)	
	7150 ミニ野菜スティック(10.5g×5連)	
	7171 国産果汁の飲むゼリー(50g×6本)	
	7218 松の実(18g)	

◎お詫びと訂正 マルシマニュース4月20日号に間違いがありましたので、お詫びして訂正いたします。

マルタ スマイルシリーズ ちびっココアクッキー(12g×4) 210円(200円) → ㊦ **231円**(220円)

知って
おきたい!



◆放射線の正しい知識◆

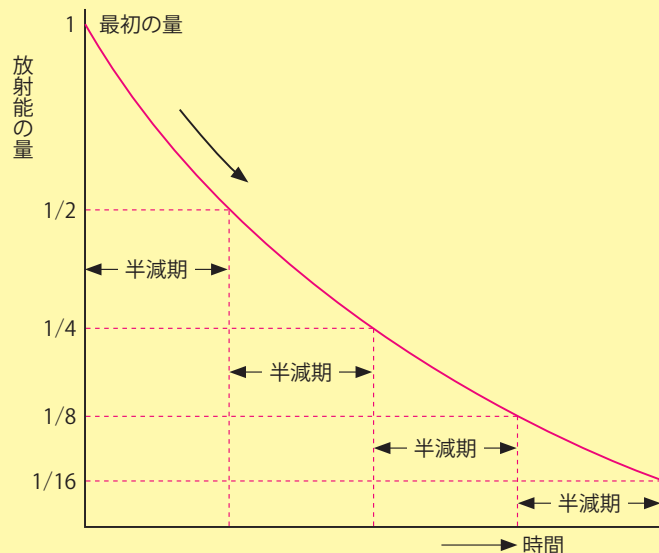
(3) 放射性物質の半減期 (前編)

放射性物質の放射能は時間が経つにつれて減衰していきます。放射性物質の放射能が半分に減少するまでの時間を放射性物質の「物理学的半減期」と呼びます。物理学的半減期は放射性物質に固有の値で、温度、圧力などの外界の影響を受けません。ヨウ素131の物理学的半減期は約8日、セシウム137は約30年です。図に放射能の減り方を示しますが、ヨウ素131の場合は約8日で半分に、16日では4分の1、24日では8分の1にまで減少します。

尾道医師会・広島県医師会

放射性物質の半減期

半減期が経過するごとに放射能は半分になっていく。



シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

まねしげ 重実 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

18-2 多様な“性”のありよう

性の2つの極であるオスとメスの区別もまた固定的なものではない。

卵生の爬虫類では、胚がある程度発育した時期に、外の環境の温度が何度であるかによって、オスになるかメスになるかが決まる。アカウミガメでは、28℃より低いとオスになり、32℃より高いとメスになる。

魚類では、成長の過程で性転換するものが少なくない。

クロダイは幼魚のうちすべてがオスだが、2年魚になると全部が精巣も卵巣も持つ両性型の雌雄同体となり、3年魚になるとオスとメスに分化していく。

これとは逆に、ベラは当初すべてがメスであり、産卵を終えるとオスに性転換する。

下等動物には、雌雄同体のものが多い。ミミズ、カタツムリ、フジツボなどは、一つの個体がオスであると同時にメスだ。精巣と卵巣の両方を備えている。しかし、自分で自分に受精するのではなくて、他の個体と交尾する。

人間も胚発生の過程では、精巣と卵巣のもととなる原基を両方備えており、それがホルモンの働きによって一方だけに誘導されていく。



【なんか納得いかない】

○×▲コラム

経済産業省はこのほど再生可能エネルギー価格の買取価格案を発表した。今のエネルギー源である化石燃料や原子力は『限りある資源』であることは間違いの無いところであるから未来の人類の為に、また原発に頼らない為にも「再生可能エネルギー」への転換は人類にとって必須の重要課題である。

しかし、またもや発電側の『言いなり価格』である。発電コストの高いシステムは高くても一向にかまわない。いや高いほうが利益が多くていいんじゃない? そのしわ寄せはすべて国民が負担をするのだから。不評を買っている現行の価格算定制度そのままである。

そこに競争原理は働かないし原発同様その検証もおざなりになるであろう。

電力の固定買取制度が必要なのは解るが代替エネルギー模索中の今だからこそ本当に良い発電システムが優位になるような何らかの策が必要ではないだろうか?

2012.4.30 (ともぞう)

★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



昆布でごはん (55g)



昆布でごはん (55g)
420円(400円)



*卵焼き (卵とよく合います)

(材料) 卵……………2個 きゅうり……………1/6本
昆布でごはん……………ティースプーン2杯

(作り方)

- 1 きゅうりをフライパンの大きさに合わせて細長いタンザク形に切る。
- 2 卵をとき、昆布でごはんを入れてフライパンで焼く。
きゅうりを巻きつけた後は普通の卵焼きの要領で巻いていく。
- 3 焼き上がったら好みの大きさに切る。



*「昆布でごはん」入りコロッケ

(材料) 15個分

じゃがいも……………	5個	醤油……………	30cc	小麦粉…	適量
昆布でごはん……………	50g	砂糖……………	20g	卵……………	2個
人参……………	1/2本	塩……………	少々	パン粉…	適量
大豆まるごとミートミンチ……………	50g	みりん……………	10cc	油……………	適量
ボイル竹の子……………	50g	塩・コショウ…	適量		



(作り方)

- 1 じゃがいもの皮をむき、茹でてつぶす。
- 2 大豆まるごとミートミンチを熱湯で5分茹で、水をよく切る。
- 3 人参・竹の子を荒みじん切りにしておく。
- 4 大豆まるごとミートミンチと人参・竹の子を醤油・塩・みりんを入れ煮込む。
- 5 茹でたじゃがいもに塩・コショウをふり、先程煮込んでおいた材料の煮汁をきった物とよく混ぜ合わせる。
そこに昆布でごはんをさらに混ぜる。
- 6 形を作って、小麦粉・卵・パン粉を付け、油で揚げる。

*玄米コロッケ「昆布でごはん入り」

(材料) 玄米ごはん…1合 昆布でごはん…半ピン
小麦粉・卵・パン粉・揚げ油

(作り方)

- 1 昆布でごはんを混ぜごはんにして小さめのおむすびを作る。
- 2 普通のフライのように小麦粉・卵・パン粉をつけて油で揚げる。

*和えもの

(材料)

春キャベツ… 3~4枚
昆布でごはん……………
お好みで(約20g)
塩…………… 少々



春キャベツ

(作り方)

- 1 キャベツをせん切りにする。
(色どりで、人参をいれてもよい)
- 2 お湯に軽く通して水気をきる。
- 3 昆布でごはん和えて塩で味を整え完成。(すこし時間をおくと味がなじみます)



ピーマン

(材料)

ピーマン…………… 2個
昆布でごはん……………
うす口醤油…………… 少々

(作り方)

- 1 ピーマンをせん切りにして、熱湯でサッとゆでてザルにあげる。
- 2 熱いうちにキッチンペーパーで水分をとり、うす口醤油少量をからめておく。
- 3 昆布でごはんを適量加えて和える。

(材料)

小松菜・昆布でごはん・
白ごま



小松菜

(作り方)

- 1 小松菜をゆでる。
- 2 食べやすい大きさに切り、昆布でごはん和える。
- 3 器にもって白ごまをふってできあがり。

*スープ

(材料) 昆布でごはん…お好みで 醤油…お好みで 卵……………1個
焼きだし……………1袋(5g) 塩……………少々 片栗粉…適宜

(作り方)

- 1 水400ccに焼きだし1袋(5g)を火にかけ、醤油・塩でお好みの味に。
- 2 とき卵に昆布でごはんをまぜる。
- 3 水とき片栗粉でとろみをつけた汁に、とき卵を流していく。
※ごま油を入れれば中華風に。お好みで野菜入りにしてもOK!

