

# まるしま通信

2020年  
11月号

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

● 新月 11月15日(日)    ● 満月 11月30日(月)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

\\ 鍋が始まりますよ!! //

11月7日は  
鍋の日



## 鍋の決め手は おいしい“おだし”

マルシマのおだしでおいしいお鍋  
お召し上がりください

(昆布と野菜の) 焼きだし



動物性素材  
不使用

北海道産昆布と国産椎茸  
国産干し大根の旨味を  
「特殊製法」で十分に引き出した  
昆布と野菜の風味豊かな  
だしの素です。

〈箱入〉  
5g×24 1,026円 (950円)

〈袋入〉  
5g×8 421円 (390円)

昆布と野菜のだし



旨味調味料  
不使用

動物性素材を使用せず  
北海道産昆布と国産椎茸、  
国産干し大根を「特殊製法」で  
焼き、素材のコクと旨味を  
引き出しただしです。

〈箱入〉  
5g×12 778円 (720円)

## 新商品のご案内

高級料亭御用達

# 丹波篠山産丹波黒大豆〈3Lサイズ〉

本場、兵庫県篠山市産の中から熟達した職人が素材の優れた完熟黒豆を選び抜き、伝統の手撰り選別で良質の大豆丹波黒大豆に仕上げました。

篠山産丹波黒3Lサイズは黒豆の最高峰です。

■原材料:丹波黒大豆(丹波黒)

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
マルシマ	2383	丹波篠山産丹波黒大豆 JANコード 4906657238352	200g	24	1,620円(1,500円)	1年



## 新規取扱商品のご案内

特は特別価格です。

無香料・無着色・砂糖不使用

## 安納芋ようかん

砂糖を使わず、鹿児島県産安納芋の甘みをしっかり味わせるようかんです。焼さつま芋のペーストを使用しているため、安納芋の甘みがより引き立っています。

原材料:水飴(国内製造)、焼さつま芋ペースト(安納芋(鹿児島県産))、寒天

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
サンコー	8228	特安納芋ようかん JANコード 4973728909213	58g	40入 (10入×4)	162円(150円)	180日



国産原料由来

## きなこぼうろ

国産大豆由来のきなこを練り込んだ和風ぼうろです。卵黄を使用し、口溶けのよい食感に仕上げました。

原材料:馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、砂糖(てん菜(国産))、水飴(国内製造)、卵黄(卵を含む、国産)、きな粉(大豆(国産))、脱脂粉乳(生乳(国産))

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
サンコー	8291	きなこぼうろ JANコード 4973728909282	48g (8g×6袋)	15入	292円(270円)	150日



有機素材100%

## 有機素材だけでつくった全粒粉のおやつ

原材料はすべて有機素材(有機JAS認定)です。砂糖を使っていないため、素材の甘みを楽しめます。100gあたり食物繊維6.8g、鉄分2.6gと豊富です。

原材料:有機小麦全粒粉(有機小麦(オーストラリア産))、有機オートミール、有機メープルシロップ、有機レーズン、有機ショートニング

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
サンコー	8364	有機素材だけでつくった全粒粉のおやつ JANコード 4973728909183	8個	15入	270円(250円)	180日



乳成分不使用

## どら焼き

国産小麦由来の小麦粉主原料の生地をふんわりと焼き上げ、北海道産小豆使用のつぶ餡をはさみました。

原材料:小麦粉(小麦(国産))、砂糖(てん菜(国産))、鶏卵、水飴/膨張剤(重曹)

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
サンコー	8366	特どら焼き JANコード 4973728909220	1個	20入	173円(160円)	60日





乳成分不使用

## パンケーキ

国産小麦由来の小麦粉主原料の生地をふんわりと焼き上げました。  
メープルシロップやフルーツを添えて、朝にもどうぞ。



原材料：小麦粉（小麦（国産））、砂糖（てん菜（国産））、鶏卵、水飴／膨張剤（重曹）

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
サンコー	8428	特 パンケーキ JANコード 4973728909237	1個	20入	119円(110円)	60日

無香料・無着色

## くまチョコ ※冬季限定（11月初旬～3月下旬）

クーベルチュールチョコレートをくまの形に仕上げました。  
分別大豆由来の乳化剤を使用しています。



原材料：砂糖（てん菜（国産））、カカオマス、ココアバター、全粉乳（乳成分を含む）／乳化剤

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
サンコー	8429	特 くまチョコ JANコード 4973728909299	50g (個包装込み)	15入	302円(280円)	1年

有機栽培

## むき栗さん

栗を一粒一粒ていねいに皮をむいて食べやすいむき栗に仕上げました。



原材料：有機栗

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
三幸産業	8999	むき栗さん JANコード 4900325025770	240g (80g×3袋)	20袋入	540円(500円)	364日

### ◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
マルシマ	塩吹昆布（北海道産昆布）	35g	●包材変更 透明チャック袋変更 ※袋のサイズや材質、ラベルデザイン等に変更はございません。	変更済
	国産有機全粒きな粉	100g	●表示変更 パッケージ文言一部変更	在庫消化後
ニッポンライフ イノベーション	アマニ油プレミアムリッチ	186g	●表示変更 栄養成分表示にn-3系脂肪酸の表記を追加	在庫消化後
	ローストアマニ粉末	5g×15		
	ローストアマニ粒	5g×15		
創健社	有精卵マヨネーズ	300g	●表示変更 一括表示、アレルギー注意喚起、パッケージ文言等一部変更	在庫消化後
しなもんや	町田シナモン（濃縮タイプ）	720mℓ	●ラベル変更 デザイン等一部変更	在庫消化後
	町田シナモン（ストレート）	350mℓ		
竹内化研	ノンハームC-12	800mℓ	●価格変更 (旧)583円(530円)⇒(新)605円(550円)	2020年11月21日 出荷分より
三育フーズ	リンケッツ(小)	190g	●内容量、価格等リニューアルに伴う商品コード変更 (旧)4716⇒(新)4782	在庫消化後

## 気になるオーガニックQ&A ⑧

### Q「オーガニックの魅力」

**A** オーガニック農産物は、無化学合成農薬、無化学肥料、遺伝子組換えでないものなので、食物アレルギーなど人体への影響や土壌汚染、河川・海の水質汚染など、自然環境への負荷が軽減されます。  
人にも、自然環境にも安心で安全と言えます。

輸入食品であっても、オーガニックは国際基準なので、オーガニック認証があれば基本安心安全と言えます。(遺伝子組換え作物が商業目的で栽培されている国でもオーガニック製品には遺伝子組換え作物が使用されていません。) さらに、食品に限らず、コットン

や化粧品、ライフスタイル全般にも、環境に配慮し、化学物質を排除したオーガニック製品があり、農作物にせよ、加工食品にせよ通常より大変な手間をかけて安心安全の趣旨を徹底しています。

参考文献：「ORGANIC VISION」日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会(JONA)HP | 「有機農産物の日本農林規格」

# 食にまつわるお話 ～油祝い～

皆さんは「油祝い」を聞いたことがありますか？11月15日といえば七五三を思い浮かべる方が多いかもしれませんが、かつては日本の広いエリアで行われており、秋の収穫が終わり、冬支度が始まる11月15日を油の使い始めとし、寒い冬を乗り切るために油を使った料理を食べる風習です。七五三よりもっと古くから行われていたようで、製油業が発達した西日本から遠く離れた東北から関東にかけて多く残ったのです。

もともとは、旧暦の11月15日に餅や植物油を用いた料理を神前に供えて、油の収穫を祝ったものでした。しかし、この風習も時代とともに少しづつ意味合いや形が変わっていきました。冬季になると料理や灯火として油を使う頻度が増えることから、この日を油の使い始めの日として祝う意味合いが強まりました。冬ごもりの前に、生命力を備えることを願ったのでしょう。

昔は、今から想像もできないほど油は貴重なものでした。特に農村地帯では、家々で搾り機を用いて菜種、胡麻などから油を自家製造していました。蓄えられた少量の植物油は、厳しい冬の間、長い夜を灯し、寒気から人々の身を守ったのです。

この、「油祝い」の風習は、かつては全国各地で行われていました。宮城県では、11月15日を「油しめ」といい、油をしめ終わったあとの休日にしました。また、新婚の嫁の里から餅とともに髪につける油が贈られてきたり、あるいは油をもらいに実家に帰る日でもありました。仙台においては、この日に胡麻油の値段を定めたと伝えられています。

群馬県の邑楽郡や新田郡では、この日、菜種を油屋で油と

替え、餅をつくほか三食とも天ぷらを食べました。

一方、西日本においても、「この日、油揚げを食べないと凍え死ぬ」と言われていました。高知県では「油祝い」の日に、油を唇に塗って油の効能を説くといった習わしがあったそうです。

「油祝い」の際に作られる料理は、けんちん汁や天ぷら、きんぴらごぼう、茄子の油炒めなどでした。今ではごくふつうの家庭料理が、こんなにも貴重なものとされていたのです。

私たち日本人がごくふつうに食用油を消費できるようになり、油で揚げたり炒めたりする料理が一般家庭に広まったのは、戦後50～60年のことにすぎません。食用油を日常的に使用できるようになったのは長い日本の歴史から見ればごく最近の話で、かつて植物油を使った料理は特別なごちそうだったのです。

食用油がいつでも簡単に入手できるようになった今、「油祝い」の記憶は日本人のなかで消えかかっているものの、この風習にまつわる料理は、滋味豊かな郷土や家庭の味として、日本人の食生活に深く根付いているのです。



## Event Calendar

		● 満月		● 下弦		● 新月		● 上弦		● 満月																						
		吸収の機能MAX		毒素を排出していく		排出の機能MAX		吸収の機能が高まっていく		吸収の機能MAX																						
2020	11	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
		日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	
		野沢菜の日		みかんの日	かき揚げの日	ごまの日	ロールケーキの日	立冬	果物の日	タピオカの日	かりんとこの日	きのこの日	豆腐の日	一汁二菜の日		かまぼこの日	自然薯の日	蓮根の日	ホタテの日	クレープの日	ピザの日	漬物の日	小雪	牡蠣の日	鯉節の日	プリンの日	プルーンの日	ツナの日	フランスパンの日	パスタの日	味噌の日	
		● 新月 15日(日)														● 満月 30日(月)																
2020	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
		あずきの日	デーツの日	みたらしだんこの日	カレーの日	チーズケーキの日	ロールケーキの日	大雪	生パスタの日	フレイプの日	イカの日	麺の日	明太子の日	一汁二菜の日			トロの日	いなり寿司の日	米の日	シュークリームの日	ブリの日	冬至	カニカマの日	天ぷらの日	削り節の日	プリンの日	プルーンの日	ツナの日	にわりの日	味噌の日	そばの日	

### 二十四節気

大雪(12月7日) …本格的な冬の到来。平地にも雪が降る頃。動物たちも冬ごもりを始めます。  
冬至(12月21日) …1年で最も夜が長く、昼が短い日。冬至かぼちゃ、冬至がゆ、柚子湯などで、厄払いや無病息災を願う風習がある。

株式会社純正食品マルシマ

マルシマ

検索

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

◎掲載の価格は税込価格(カッコ内は本体価格)です。 ◎ホームページでバックナンバーをご覧いただけます。