



# マルシマ ニュース

カレンダー

11月 (霜月) 3日 文化の日  
7日 立冬  
15日 七五三日  
23日 勤労感謝の日

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

## 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](mailto:marusima@bbbn.jp)

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

※赤字はお休みとさせていただきます。

## ★リニューアルして新発売!

# マルシマ りんご酢

11月初旬予定

国産りんご果汁使用

りんご果汁でつくったお酢です。さわやかな酸味をお楽しみください。



500ml

- ◎国産りんご果汁を100%使用した醸造酢です。
- ◎国産りんご果汁100%ならではのクセのないさわやかな酸味を備えた酢です。
- ◎クセのないすっきりとした酸味は酢の物料理はもちろん、ドレッシングやパーモントドリンクに特に最適です。
- ◎酸度 4.8%
- 〈パーモントドリンクの作り方〉  
りんご酢とハチミツを同分量に混ぜ、水か炭酸水で4~5倍にうすめてお召し上がり下さい。
- 原材料/りんご果汁

### リニューアル内容

商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
1632	純りんご酢	700ml	12	819円(780円)	2年
↓	↓	↓		↓	
1598	りんご酢	500ml		662円(630円)	



### ＜＜りんご酢を使った料理＞＞

#### ■手羽先のさっぱり煮

- 手羽元300g
- りんご酢100cc
- 醤油25cc
- はちみつ小さじ1

- 調味料をあわせてところに、フォークで穴をあけたお肉をつけて、冷蔵庫で2時間ぐらいおきます。
- フライパンにごま油をひき、お肉を両面こんがり焼きます。
- そこへ漬けておいた汁とお湯(1/4カップくらい)を加え、煮立ったらアクを取ってフタをして中火で煮込んで出ま上がり。

#### ■ゆで卵の酢じょうゆ煮

- ゆで卵6個 クレソン1束
- ①(りんご酢、砂糖、みりん各大さじ2 醤油大さじ4 水1/4カップ 顆粒鶏ガラスープの素小さじ1/2 赤唐辛子1本)

- ゆで卵は殻をむく。クレソンは食べやすい大きさに切る。
- 鍋に①を入れて煮立て、ゆで卵を入れる。時々返しながら中火で10分煮、そのまま冷やす。
- 器にクレソンを盛り、②を半分に切って盛り合わせる。

#### ■りんご酢ドレッシング

- りんご酢 大さじ1
- 醤油 大さじ1
- ごま油 大さじ1/2

- よく混ぜて、ドレッシングにします。大根サラダと相性ピッタリです。



Cooking



# ★新商品のご案内です！



ケース単位で  
ご注文ください

◎コクのあるカレースープに低分子化したコラーゲンを加え味わい深く仕上げました。野菜もたっぷり入って食べごたえがありますが、麺にはるさめを使用しておりますので、とてもヘルシーです。低分子コラーゲンは、通常のコラーゲンよりも体への吸収が良いとされています。

原材料／春 雨：澱粉  
 粉末スープ：糖類、澱粉、香辛料、食塩、たまねぎ、植物たんぱく、肉エキス、フィッシュコラーゲンペプチド、酵母エキス、動物油脂、粉末魚醤、麦芽エキス  
 かやく：キャベツ、ポテト、オニオン、人参

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
健康フーズ	4829	コラーゲン入り はるさめスープ カレー味	47.5 g	6	200円(190円)	150日

## ◎仕様変更

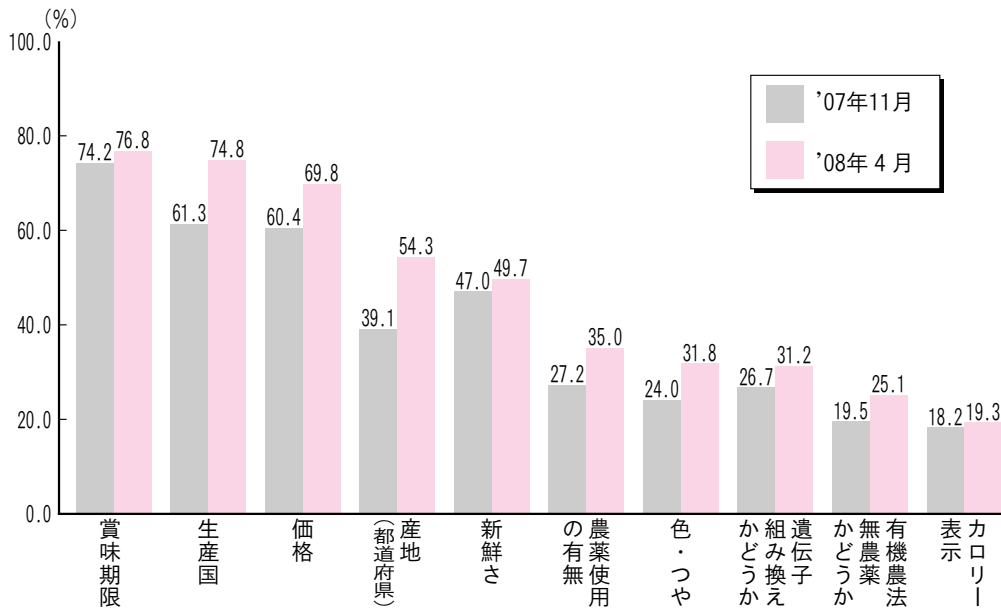
メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
マルシマ	国産合わせ生みそ	500 g	キャップシールなくなります。	在庫消化後
タカイ	粉末黒糖	500 g	価格変更 [旧価格] 330円(314円) → [新価格] 368円(350円)	平成20年11月21日 出荷分より
〃	黒砂糖(固)	500 g	価格変更 [旧価格] 399円(380円) → [新価格] 431円(410円)	
桜井食品	国内産ハトムギ	200 g	新内容量 → 150 g 新JANコード → 4960813 511208 価格は変更ありません。	在庫消化後
〃	国内産契約栽培薄力粉	500 g	発売を再開、価格変更 [旧価格] 368円(350円) → [新価格] 420円(400円)	実施済
ツルシマ	健康番茶	200 g	内容量変更 → 180 g	在庫消化後
サンフローラ	プロポリスキャンディー	120 g	内容量変更 → 100 g 新JANコード → 4536427 000591	在庫消化後
健康フーズ	うの花クッキー	20枚	価格変更 [旧価格] 158円(150円) → [新価格] 189円(180円) JANコード変更ありません。	平成20年11月1日 出荷分より
創健社	べに花ハイプラス マーガリン	370 g	パッケージ デザイン変更。  →   JANコード・ITFコード・原材料変更。 新JANコード → 4901735 020379 新ITFコード → 14901735 020376 新原材料 → 食用植物油、食用精製加工油脂、発酵乳、全粉乳、クリーム、食塩、パームフルーツオイル、レシチン(大豆由来) アレルゲン物質使用喚起表示追記 ※本品製造工場では「卵」「小麦」「落花生」を含む製品を生産しています。 価格・内容量は変更ありません。	在庫消化後
ミキセフイー	本物のいわしくん醤油味	200 g	価格変更 [旧価格] 399円(380円) → [新価格] 410円(390円)	平成20年12月1日 出荷分より
〃	本物のいわしくん水煮	200 g	価格変更 [旧価格] 399円(380円) → [新価格] 410円(390円)	
〃	本物のいわしくんブツ切り	190 g	価格変更 [旧価格] 368円(350円) → [新価格] 378円(360円)	
ふく味庵	たい焼き(粒あん)	85 g × 5	内容量 及び 価格 入数 変更 新内容量 → 85 g × 4 新入数 → 24 価格変更 [旧価格] 630円(600円) → [新価格] 525円(500円)	実施済
〃	たい焼き(カスタード)	80 g × 5	新内容量 → 80 g × 4 新入数 → 24 価格変更 [旧価格] 609円(580円) → [新価格] 525円(500円)	
〃	たい焼き(チョコ)	80 g × 5	新内容量 → 80 g × 4 新入数 → 24 価格変更 [旧価格] 609円(580円) → [新価格] 525円(500円)	
〃	今川回転焼(粒あん)	60 g × 6	新内容量 → 60 g × 4 新入数 → 40 価格変更 [旧価格] 525円(500円) → [新価格] 420円(400円)	

## ◎製造中止・終売商品のご案内

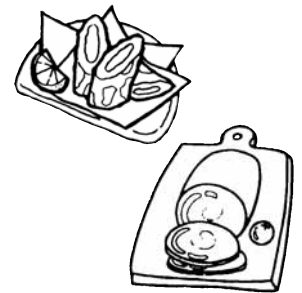
メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
MNコーポレーション	アロエ尿素クリーム(160g)	メーカー製造中止	実施済
桜井食品	有機メープルシロップ(250ml)	メーカー終売	
マルサン	青汁スープ(180ml)	メーカー終売	

## ◎平成20年9月20日号、お詫びと訂正

[久保養蜂園]  
 花梨蜂蜜漬 1,260円(1,200円) → 1,575円(1,500円)に訂正。  
 [健康食品]  
 バイエムコーン 在庫消化後 → 平成21年1月5日より訂正。



◆2007年の調査と比較すると、上位の項目には大きな変化はないが、「産地(都道府県)」「生産国」「価格」「農業使用の有無」などを気をつける人が特に増加しており、「食の安全性」や「価格」に対する国民の意識が全般に高まっていると考えられる。



## 備後府中、四百年の歴史を今に伝える味噌造り



マルシマの味噌工場は奈良時代に備後国の国府が置かれた歴史ある古都、広島県『府中市』の石州街道出口通りにあります。石州街道とは、昨年、世界遺産に登録された島根県の『石見銀山』から銀の輸送路として広島県府中市上下町を越え、山陽道へと続く街道です。

味噌造り四百年の伝統を誇る備後府中は温暖な気候風土、清らかな水、豊かな自然の恵みに支えられた町で、広島県北部、岡山県北部地方の良質の大粒大豆、芦田川流域の最上級の米が手に入る物流の要衝としても味噌が作りやすい環境でした。古い記録書によると、奈良県で開かれた博覧会に「白味噌」(米味噌)を出品し最高賞を獲得、全国に名を馳せたとあります。しかし、白

味噌は発酵途中の若い味噌のため輸送がむずかしく、当時、誰もが食べることのできるものではなかったのです。

弊社こだわりの「有機白みそ」は味噌の発酵を抑える為の酒精や漂白剤、甘味料等を使用せず製造していますので、白味噌独特の芳醇な香りとまろやかな口当たりがあります。また、「有機玄米みそ」は杉樽の中でじっくりと熟成させていますので、本来の米味噌にはないコクや香りの強い熟成みそです。全国に名を馳せた府中味噌を是非、味わっててください。

食のバラエティー化の中で押し寄せる食品添加物依存食品など本来のカタチからずれた食品が一般的になってしまった今、「食品本来の姿で本来の味を。」をモットーにこれからも食の安全にこだわり、本物の味を皆様にお届けいたします。(ごんぞう)



### ○×▲コラム

重箱の隅…「事故」という言葉の響きは、自らの意思に反し何か別の不可抗力によって引き起こされた不幸な事…多く人は一般的にこのような思いを持っているであろう。

事故米(じこまい) 私たち消費者はもちろん米販業者でも今まで聞いたことがない呼称の米、はたして農林水産省が自らが「事故米」と表現して良いのだろうかという疑問がある、農林水産省の役人が一方的に被った事故なのだろうか…、客観的には「汚染米」が正しい。

(ウッドバレイ)

季節到来!



# あったか~い!! お料理を楽しもう!

だんだんと寒さを感じ、「今日は、あたたかいものが食べたいなあ〜。」  
と思う、季節になってきました。  
お鍋にピッタリのだしやぽん酢をご紹介します。

## ●風味豊かな“だし”を使って冬の定番『鍋』●



焼きだし  
(5g×24袋)

988円(950円)

動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、干し大根の旨みを「特殊製法」で十分に引き出しています。素材の味を引き出したお料理におすすめします。特に魚の臭いや、お肉の苦手な方におすすめです。また「だし巻き卵」や「茶碗蒸し」などは特によくあいます。



本枯れ  
和風だし(8g×24袋)

1,029円(980円)

本枯れ節と北海道産昆布の「旨味」がお料理を引き立てます。素材のもつ、おいしさにこだわった“だし”です。臭みがなく旨みの濃い風味豊かなだしです。和風・中華料理・煮込み料理など、幅広くご利用いただけます。



徳用  
出し昆布(200g)

2,048円(1,950円)

北海道道南産の天然真昆布ですから、だし取り・鍋物・湯豆腐・昆布巻・おでん等々にお使いいただけます。



さいさい  
つゆ彩々(400ml)

788円(750円)

だしを濃くするため国産の鰹節、宗田節、鯖節の「厚削り節」を贅沢に使用。手間を惜しまず、時間をかけて丁寧にだしをとり、「国産醤油」と「本格三河みりん」を合わせ、すっきり、とまろやかで風味の良いつゆに仕上げました。麺類はもちろん、寄せ鍋のつゆ、おでんにお使いいただけます。



ゆずぽん酢(300ml)

546円(520円)

純正醤油に、国産柑橘果汁とみりん、かつおだしなどを美味しくブレンドし、風味良くお料理を引き立てます。鍋物・湯豆腐(紅葉おろしや、さらしねぎ等を添えて、いっそう風味豊かに)また、天ぷら・焼肉・酢の物・サラダのノンオイルドレッシングとしてもお使いいただけます。



割烹ぽん酢  
ゆずの香(400ml)

714円(680円)

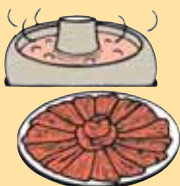
国内産ゆず果汁を濃く、たっぷり(当社比30%アップ)使用していますので、さわやかな酸味とゆずの芳香がお料理を引き立てます。純正醤油をベースに上品な味わいの「昆布だし」、風味豊かな「かつおだし」をバランスよくブレンドした、こだわりの逸品です。



金胡麻  
ごまの香り(280ml)

683円(650円)

香りの良い金ごまを使った、ごまドレッシングです。杉桶で熟成した有機醤油など、できる限り安全で本物の材料を使用し添加物は一切使用していません。しゃぶしゃぶ・生野菜はもちろん、フライ・ハンバーグなど年中ご利用いただけます。



大分産  
原木椎茸(40g)

620円(590円)

(大分県椎茸振興協議会認定)

クヌギ原木栽培椎茸。大分県の山間部でクヌギ原木栽培により生産された味・香り豊かな椎茸(香信)です。どんこ椎茸より水戻りが早いのが特徴です。