



2015年 7月号

今月のトピックス

新商品のご案内

宮崎産 寒干したくあん

夏はやっぱり「醸造酢」のカ

飲む玄米/りんご酢/りんご酢とはちみつ/黒酢の杜薩摩黒酢

「ごはんに佃煮」

シリーズ 森羅万象の旅

○×△コラム【ゲリラ豪雨】

工場見学レポート マルクラ食品

7・8月のイベントカレンダー

マルシマ営業日カレンダー

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

満月&新月カレンダー

新月●7月16日(木) 満月●7月2日(木)・31日(金)

※表示の価格は、税込(8%)価格(本体価格)です。

★新商品のご案内



# 宮崎産 寒干したくあん

宮崎特産の干し大根を米ぬかと塩で丁寧に漬け込み、国内産粗糖と黒酢で仕上げた素朴な風味。食べきりサイズのお求めやすい干したくあんです。



調味料(アミノ酸等)、着色料、保存料等の添加物は使用していません。



干し大根のばりばりの歯切れと風味が生きています。

●原材料/干し大根(宮崎県)、漬け原材料[粗糖、米黒酢、食塩、米ぬか]

※直射日光、高温多湿を避け保存してください。 ※開封後は、冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。

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	3840	宮崎産 寒干したくあん JANコード 4906657384004	1個	20	292円 (270円)	6ヶ月

## 夏はやっぱり「醸造酢」のカ

殺菌力が強い 食欲増進作用 減塩効果 ビタミンC・ミネラル吸収UP

酢は疲労回復に有効です。

蒸し暑くて食欲のない時などは、さっぱりとした酢を使った飲料を飲んでみませんか? 合成酢では味わえない、醸造酢ならではの芳醇な香りと口当たり、旨味があります。

飲む玄米



国内産 有機玄米酢

300ml 702円(650円)

りんご酢



国内産 りんご果汁 100%使用

500ml 680円(630円)

りんご酢とはちみつ



さわやかな パーモント酢

500ml 1,328円(1,230円)

黒酢の杜 薩摩黒酢



鹿児島産 原料100% 酸度5%

360ml 1,296円(1,200円)

おいしい お召し上がり方

4~5倍くらいの水や炭酸水(ジュース)で薄めてお召し上がりください。

# 「ごはんには佃煮」

毎日の食卓の「おいしい」は、  
マルシマの佃煮シリーズで!!



## 佃煮屋のこだわり 鱈昆布



北海道産の「真昆布」を国産丸大豆醤油で丹念に炊き上げ、枕崎産鰯節を甘辛く味付けした「でんぶ」と和えた昆布佃煮の逸品です。

内容量	税込価格(本体価格)
100g	702円(650円)

## 生姜でごはん



国内産の生姜を千切りにし、おかかといっしょにおいしく炊いた佃煮です。

内容量	税込価格(本体価格)
70g	508円(470円)

## 海鮮惣菜 おかわりいっぱい



海の幸をふんだんに使い、丸大豆醤油で炊き上げました。

内容量	税込価格(本体価格)
100g	432円(400円)

## つくだに屋のり佃煮



香り豊かな国内産の海苔を有機醤油でじっくりと炊き込みました。

内容量	税込価格(本体価格)
95g	454円(420円)

## つくだに屋 椎茸のり



香り豊かな国内産の海苔に国内産椎茸を加え、有機醤油で炊き込みました。

内容量	税込価格(本体価格)
95g	454円(420円)

## 天然岩のり



天然岩のりを100%使った低塩タイプの佃煮です。

内容量	税込価格(本体価格)
100g	443円(410円)

## 岩のり



荒磯の香り豊かな岩のりを丸大豆醤油で炊いた甘口タイプの美味しい佃煮です。

内容量	税込価格(本体価格)
155g	518円(480円)

## 山椒ちりめん



国内産のちりめんを原料に有機純正醤油、粗糖などでじっくり煮込み、山椒の香りで仕上げました。

内容量	税込価格(本体価格)
45g	508円(470円)

### ◎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	国産生姜粉末	25g	<ul style="list-style-type: none"> <li>内容量変更 (旧)25g ⇒ (新)20g</li> <li>商品コード変更 (旧)2631 ⇒ (新)2504</li> <li>JANコード変更 (旧)4906657263101 ⇒ (新)4906657250408</li> <li>入数変更 (旧)150 ⇒ (新)100</li> <li>一部文言、ケースサイズ変更。栄養成分追記。</li> </ul> ※価格、賞味期間、商品サイズ等の変更はございません。	在庫消化後
	シャケフレーク	80g	<ul style="list-style-type: none"> <li>内容量変更 (旧)80g ⇒ (新)70g</li> <li>商品コード変更 (旧)3095 ⇒ (新)3060</li> <li>JANコード変更 (旧)4906657309502 ⇒ (新)4906657306006</li> <li>商品サイズ、ケースサイズの変更</li> </ul> ※価格、入数、賞味期間等の変更はございません。	在庫消化後
	手ほぐし天然紅鮭	70g	<ul style="list-style-type: none"> <li>内容量変更 (旧)70g ⇒ (新)60g</li> <li>商品コード変更 (旧)3096 ⇒ (新)3063</li> <li>JANコード変更 (旧)4906657309601 ⇒ (新)4906657306303</li> <li>商品サイズ、ケースサイズの変更</li> </ul> ※価格、入数、賞味期間等の変更はございません。	在庫消化後
	本枯れ和風だし	8g×24 200g	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料表示の一部変更</li> </ul> ※価格、JANコード、内容量、入数、賞味期間等の変更はございません。	在庫消化後
	レトルト 国内産蓮根葛湯	100g	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料変更 本葛の増量、食塩の追加 ⇒ 《新原材料》粗糖、本葛、節蓮根粉末、生姜粉末、食塩</li> </ul> ※価格、JANコード、内容量、入数、賞味期間等の変更はございません。	在庫消化後
仲宗根黒糖	黒糖蜜	200g	<ul style="list-style-type: none"> <li>価格変更 旧価格 562(520)円 ⇒ 新価格 583(540)円</li> </ul> ※JANコード、内容量、入数、賞味期間等の変更はございません。	2015年8月1日 出荷分より
マルクラ	玄米甘酒	250g	<ul style="list-style-type: none"> <li>表示変更 ○栄養成分値を最新の数値に変更</li> <li>○QRコードの追記</li> </ul>	実施済
	玄米甘酒(有機米使用)			

三育フーズ	白ごまペースト	135g	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 価格変更 旧価格 524(485)円 ⇒ 新価格 551(510)円</li> </ul>	2015年9月1日 出荷分より
	黒ごまペースト			
	白ごまクリーム	190g		
	黒ごまクリーム			
	オリーブ油【エキストラバージン】(ビン入)	450g		
オリーブオイルセットOR-51	2個入	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 価格変更 旧価格 5,292(4,900)円 ⇒ 新価格 6,264(5,800)円</li> <li>● 記号変更 (旧)OR-51 ⇒ (新)OR-63</li> </ul>		

### ◎販売休止のご案内

メーカー名	商品名	備考	実施時期
鹿野養蜂場	国産レンゲ蜂蜜(ビン入) 300g	メーカー都合により	在庫消化後

### ◎販売中止のご案内

メーカー名	商品名	備考	実施時期
マルシマ	ごまおかかふりかけ(ビン入) 90g ※代替品として「ごまおかかふりかけ(袋入)60g」をご利用ください。	弊社都合により製造中止	在庫消化後
友愛	ゆうあいナチュラルシャンプー 800ml ※代替品として「ゆうあいナチュラルシャンプー(詰替用)700ml」をご利用ください。	メーカー終売のため	在庫消化後

### お詫びと訂正

先月号のマルシマニュースに掲載致しました下記の商品に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。

〈中面の新規取扱商品のご案内の箇所〉

- 桜井食品 有機育ち しょうゆラーメン 110g JANコード (誤)4960813210415 ⇒ (正)4960813210453
- 桜井食品 有機育ち みそラーメン 116g JANコード (誤)4960813210453 ⇒ (正)4960813210415

## シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ しげざね 実重 重実 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

### 7 自然界の階層秩序 ④

養うものが、養われるものよりも著しく大きいときに、この関係を寄生と呼ぶ。しかし、「寄生」と呼ぶか「共生」と呼ぶかは、人間が作った概念の問題にすぎない。「共生」と呼ばれる関係においても、共生者の双方が完全に半分ずつ利益を出し合っているような関係は、ほとんどない。それに利益と言っても、質的に比較のしようがないものばかりだ。

寄生と共生の境界は、明確ではない。

もともとは自由生活で腐ったものを利用していた細菌が、植物の表面にある分泌物などに寄って来て、これを利用するようになったのが、寄生又は共生の第一段階だ。

やがて細菌は、植物の体内に侵入し、その環境に適応する種に生まれ変わっていく。自ら栄養分を合成する能力は弱まっていき、それが最も極端となったものが真正寄生菌となった。

動物と細菌の関係も、これと同様である。私たちが養っている膨大な腸内細菌たちにしても、あるときは共生の関係となり、あるときは寄生の関係となる。

自然界は「共生=寄生」の関係によって、連綿とした巨大な階層秩序を形成していると考えた方がよさそうである。



(c)メディカルイラスト図鑑より

## ○×△コラム 【ゲリラ豪雨】

ゲリラ雨による被害が毎年多くの災害をもたらしている。近年の異常気象は想定外である(他人事ではない)。ハザードマップを確認して、周辺の災害危険度を知っておくことも大事。事前に適切な情報を集め、早めの対策をとることが、家や家族を守るために大切なことではないか。

(フラット)

# 工場見学 レポート

## マルクラ食品 (岡山県倉敷市) やっぱり違う本物甘酒!

岡山県倉敷市にあるマルクラ食品様へお伺いしました。昨年発売してご好評いただいている「玄米甘酒ストレート」、今年4月に発売開始しました姉妹品「有機生姜入り玄米甘酒ストレート」の原料供給元でもございます。元々地元倉敷で米屋を営んでおられたそうですが、甘酒作りに取り組んで40年近くになるとのこと。マルシマでは昭和55年から甘酒をお取り扱いしていますので、もう35年のお付き合いになります。今回、私たちをお迎えくださったのは先代の次男であり、製造責任者の岡田康男専務です。

「玄米甘酒ストレート」は読んで字のごとく有機玄米から甘酒を作っていますが、岡田専務は白米より玄米から作る甘酒は何倍も難しいとおっしゃっていました。白米に比べて玄米はビタミンB1やミネラル、食物繊維が多く含まれていますが、玄米の皮が甘酒作りを難しくさせているとのことでした。

玄米甘酒が出来るまでですが、まずは一晩水に浸漬させた玄米を蒸籠に入れて芯が残らないようにじっくりと蒸します。次に蒸し米の温度を下げていながら、「麹菌」を混ぜていき、菌のついた蒸し米を製麹機に投入します。岡田専務は「この麹菌のついた蒸し米を触っただけで、良い麹になるかどうか分かるようになった」そうです。次に、製麹機を麹室に移し、3日間麹を育てていきます。麹の菌糸が均一にお米にはぜ込むよう計4回にわたって人の手で攪拌、麹の塊を砕く作業が必要になります。この作業は非常に労力がかかるため、ほとんどの醸造メーカーは自動の製麹機を使っているそうです。マルクラ食品様も一時自動製麹機を導入しましたが、それで作った甘酒が他メーカー並みの糖度までしか上がらなかったため、再び手作業に戻したそうです。

4日目に温風乾燥をして、「乾燥玄米こうじ」の出来上がりです。今度は甘酒作り用に蒸籠で蒸しあげた玄米、水(お湯)、乾燥玄米こうじを独自の配合で混ぜ合わせ、甘酒室に移し、約半日醗酵熟成させたら玄米甘酒の完成です。

岡田専務に「失敗することもあるのですか?」とお聞きしたところ、最近の失敗例は、出来上がった甘酒の糖度が社内の規定に達していなかった時だそうです。その時の甘酒は全部廃棄されたとのこと。職人のプライドが許さなかったのでしょうか。以前、岡田専務と一緒した際に「砂糖不使用でこまでの糖度を出せる甘酒は他にない」と熱く語られたお姿を思い出しました。

職人の技と気の遠くなる程の手間暇をかけて作りあげられた「玄米甘酒」を基にマルシマの「玄米甘酒ストレート」「有機生姜入り玄米甘酒ストレート」が出来ていることに感謝し、大切にお客様へお伝えしていきたいという思いを強くした一日になりました。

開発課 森 裕二



### 玄米甘酒ストレート ラインナップ



有機玄米100%ですから甘酒本来のお米の甘みや風味をお楽しみいただけます。

## イベントカレンダー

		●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																										
2015年 <b>7月</b> ●新月 16日(木) ●満月 2日(木)・31日(金)	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	
	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	金	
		うどんの日	ソフトクリームの日	梨の日	穴子の日	サフラダ記念日	七夕			納豆の日				ゼリーゼラチンの日	中元	駅弁記念日				海の日・夏土用入		ナツの日	大暑	土用の丑の日	かき水の日		スイカの日	火薬の葉の日		梅干しの日		
	2015年 <b>8月</b> ●新月 14日(金) ●満月 30日(日)	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
		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	金	土	日	月
			バインの日	カレーうどんの日	はちまつの日	箸の日		広島平和記念日	バナナの日	タコの日						終戦記念日							献血記念日							焼肉の日		野菜の日



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 http://www.junmaru.co.jp