

マルシマ営業日カレンダー

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

● 満月 8月9日(土) ● 新月 8月23日(土)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

新商品のご案内

さらっとおいしい 香り高い紅茶に国産有機生姜をブレンド

直火釜炊き生姜紅茶

甘みに精製度の低い粗糖や有機黒糖を使用し、昔ながらの「直火釜」で炊いていますのでコクがあります。広島県産のはちみつや山口県産の節蓮根粉末、南九州産の本葛粉など、その他の原材料にもこだわりました。

〈お召し上がり方〉

1袋 (10g) を100mlの熱湯でといてかきまぜながらお召し上がりください。その他、ミルクやレモンを加えたり、お湯で溶いた後、冷したり凍らせたり、寒天で固めてもおいしくお召し上がり頂けます。



※写真はイメージです

原材料：砂糖(てんさい(北海道産))、粗糖、馬鈴薯澱粉、有機生姜汁、有機黒糖粉末、紅茶粉末、本葛粉、有機生姜粉末、はちみつ、節蓮根粉末

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	6361	直火釜炊き生姜紅茶 JANコード 4906657636158	40g (10g×4)	20	378円(350円)	1年半

リニューアル商品のご案内

食べやすいフィンガーサイズ

クリスピーブラウニー

2025年7月中旬発売予定

ココナッツ粉、ココナッツ油、ココナッツシュガーなどカラダに優しい素材を厳選した、サクッと軽い食感のクリスピー。ピターなココア風味が甘さを引き立たせ、食感の良いカシューナッツ、アーモンドを散りばめました。



原材料:ココナッツ油、ココナッツ粉、ココナッツシュガー、卵白(卵を含む)、ココアパウダー、タピオカ澱粉、カシューナッツ、アーモンド、食塩

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
豊産業	10038	クリスピーブラウニー JANコード4595640343311	60g	24	454円(420円)	14ヶ月

小腹が空いた時や、自分へのご褒美に

クリスピーモカブラウニー

2025年7月中旬発売予定

ココナッツ粉、ココナッツ油、ココナッツシュガーなどカラダに優しい素材を厳選した、サクッと軽い食感のクリスピー。ココアにコーヒーパウダーを加えてほろ苦く仕上げ、食感の良いカシューナッツ、アーモンドを散りばめました。



原材料:ココナッツ粉、ココナッツ油、ココナッツシュガー、卵白(卵を含む)、タピオカ澱粉、カシューナッツ、ココアパウダー、コーヒーパウダー、アーモンド、食塩

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
豊産業	10039	クリスピーモカブラウニー JANコード4595640343328	60g	24	454円(420円)	14ヶ月

お酒のお供、おやつやティータイム

クリスピータイティーブラウニー

2025年7月中旬発売予定

ココナッツ粉、ココナッツ油、ココナッツシュガーなどカラダに優しい素材を厳選した、サクッと軽い食感のクリスピー。上品な紅茶の香りと、コクのあるミルクの甘さが絶妙なバランス。



材料:ココナッツ油、ココナッツ粉、ココナッツシュガー、タピオカ澱粉、紅茶粉末、卵白(卵を含む)、ブラウンシュガー、全粉乳、ココアパウダー、食塩

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
豊産業	10040	クリスピータイティーブラウニー JANコード4595640343335	60g	24	454円(420円)	14ヶ月

新規取扱商品のご案内

自然の恵みでこころもカラダも満たされる

クリスピーグリーンティーブラウニー

2025年7月中旬発売予定

ココナッツ粉、ココナッツ油、ココナッツシュガーなどカラダに優しい素材を厳選した、サクッと軽い食感のクリスピー。ほのかに香る緑茶を加え、食感の良いカシューナッツ、アーモンドを散りばめました。



原材料:ココナッツ粉、卵白(卵を含む)、ココナッツ油、緑茶粉末、タピオカ澱粉、ココナッツシュガー、ブラウンシュガー、ココアパウダー、全粉乳、カシューナッツ、アーモンド、食塩

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
豊産業	10041	クリスピーグリーンティーブラウニー JANコード4595640343342	60g	24	454円(420円)	14ヶ月

硝酸態窒素ゼロ

Reset Time

発売中

良質の温泉地帯、島根県金城(かなぎ)町の地下700mの花崗岩の下に、大自然が永年かけて作り出した原水は、高品質で加熱殺菌の必要がないpH8.0の純天然のアルカリイオン水。硬度83mg/ℓの軟水でミネラルバランスも良く、喉越しはまさに日本人好み。高品質だからこそ実現できる、安心の賞味期限7年設定で、いざというときの備蓄水としてもご利用いただけます。



原材料:水(硬水)

※発注はケース単位

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
i-ライフソリューションズ	5714	Reset Time JANコード4997150135002	500mℓ	24	151円(140円)	7年
i-ライフソリューションズ	7151	Reset Time JANコード4997150132001	2ℓ	6	324円(300円)	7年

◎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	国産オーガニック大豆の大豆クランチチョコ	56g	● 価格変更 (旧)475円(440円)⇒(新)626円(580円) ● 内容量変更 (旧)56g⇒(新)45g	2025年季節商品 販売再開時より
創健社	ビッグアーモンドチョコ	400g	● 価格変更 (旧)2,106円(1,950円)⇒(新)2,354円(2,180円)	2025年季節商品 販売再開時より
	ミルクチョコレート	70g	● 価格変更 (旧)454円(420円)⇒(新)497円(460円)	
ヒカリ	有機トマトケチャップ	300g	● 価格変更 (旧)421円(390円)⇒(新)454円(420円)	2025年10月1日 納品分より
	有機ウスターソース	250ml	● 価格変更 (旧)454円(420円)⇒(新)475円(440円)	
マルタ	MSシリーズ 玄米ぼんせん	30g	● 価格変更 (旧)270円(250円)⇒(新)313円(290円)	2025年9月1日 納品分より
	MSシリーズ ソフトな塩せん	16枚 (2枚×8袋)	● 価格変更 (旧)259円(240円)⇒(新)281円(260円)	
桜井食品	ベジタリアンのための野菜カレー	200g	● 価格変更 (旧)400円(370円)⇒(新)464円(430円)	2025年10月1日 納品分より
	ベジタリアンのための豆カレー			
	ベジタリアンのための根菜カレー			
	お米を使ったお好み焼粉			
久保養蜂園	オーガニック蜂蜜	500g	● 価格変更 (旧)2,862円(2,650円)⇒(新)3,056円(2,830円)	2025年10月1日 納品分より
	くりーみいはちみつ	300g	● 価格変更 (旧)1,188円(1,100円)⇒(新)1,296円(1,200円)	
天塩	赤穂の天塩	1kg	● 価格変更 (旧)443円(410円)⇒(新)486円(450円)	2025年10月1日 納品分より
	天塩 塩胡椒	65g		
	天塩 やきしお	100g		
健康フーズ	マウントハーゲン オーガニックインスタントコーヒー スティック	50g (2g×25)	● 価格変更 (旧)972円(900円)⇒(新)1,118円(1,035円)	実施済
	マウントハーゲン オーガニックカフェインレス インスタントコーヒー スティック		● 価格変更 (旧)1,058円(980円)⇒(新)1,220円(1,130円)	
JAしまね	仁多玄米まるもち	380g	● 価格変更 (旧)842円(780円)⇒(新)950円(880円)	販売再開時より
	仁多白米まるもち		● 価格変更 (旧)778円(720円)⇒(新)886円(820円)	
金笛	春夏秋冬のだしの素	1g	● パッケージデザイン変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更 ● 原材料表記変更 アルコールの表記を酒精に変更 ● 原材料産地変更 しょうゆの2次原料大豆について、産地を日本・カナダから日本に変更	在庫消化後
アリモト	有機玄米プラス 黒胡麻	40g	● パッケージデザイン変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更 ● 原材料産地変更 国産限定だった有機玄米を国産有機玄米とアルゼンチン産有機玄米どちらかの使用を予定。入荷量や品質によっては、他国の有機玄米を使用する可能性あり	在庫消化後
	有機玄米プラス キヌア&チアシード			
	有機玄米プラス めかぶ			

◎製造休止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
日印食品	4113	マハラジャのだいどころ チキンカレー 200g	メーカー都合により取扱休止 ※再開予定は未定	在庫消化後

◎製造中止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
マルシマ	4309	オーガニックなおかゆ 生姜味 200g	弊社都合により製造中止	在庫消化後 (2025年9月頃)
	9712	国産オーガニック大豆の大豆チョコ 40g		実施済

◎取扱中止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
丸島醤油	1223	穀醤 900ml	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後
桜井食品	2776	野菜らーめん 90g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後

おすすめレシピ

ライスペーパーで作る

明太高菜のチーズガレット



話題のライスペーパーレシピ！

高菜漬けと相性抜群の明太子とチーズをたっぷり入れた
じゃがいものガレット

【材料】4人分

明太子……………70g 胡椒……………ひとつまみ
三池高菜の高菜漬け…50g 豆腐チーズ……………80g
じゃがいも……………500g ライスペーパー……………2枚
塩……………ひとつまみ オリーブオイル……………大匙1

【作り方】

- ①じゃがいもは芽を取って皮をむき、スライサーで千切りにしたらボウルに入れ塩胡椒を全体に揉み込み、少し置いておく
- ②高菜漬けはみじん切りにし、明太子は皮から取り出す
- ③①から出てきた水をしっかり切ったら②を混ぜる
- ④フライパンにオリーブオイル半量を引き、水で濡らしたライスペーパーを1枚敷いたら、③の半量、豆腐チーズ、③の残りの半量の順に重ねて広げ、もう1枚のライスペーパーを水で濡らして乗せる
- ⑤蓋をして弱火で10分蒸し焼きにしたら裏返し、残りのオリーブオイルを鍋肌に回しかけ、5分焼く
- ⑥焼き上がったら食べやすい大きさにカットして盛り付けて出来上がり！



使用商品



5577
三池高菜の高菜漬け
250g
583円(540円)

「発酵テンペ」を使った 夏にぴったりのレシピ



お肉の代わりに発酵テンペを使った動物性素材不使用のキーマカレー
玉ねぎをしっかり炒めるとコクが出て美味しく仕上がります！

テンペのキーマカレー

■材料 (1~2人分)■

- ご飯 1~2膳分
- ★発酵テンペ 100g
- ★玉ねぎ 1/2個
- ★にんにく 1/2片
- ★生姜 1/2片
- ◎カットマト 100g
- ◎有機トマトケチャップ 小匙1
- ◎豆乳ヨーグルト 30g
- 油 大匙1
- *カレー粉 大匙1
- *クミンパウダー 小匙1/4
- *塩 1つまみ

■作り方■

- ①ご飯を炊いておく
- ②★をそれぞれみじん切りにする
- ③中火で熱したフライパンに油を引き、玉ねぎに焼き色がつくまで8分ほど炒める
- ④③に生姜とにんにくを入れ、香りが出てきたらテンペと◎を入れ2~3分炒める
- ⑤弱火にしたら*を入れ全体に混ぜ合わせた火を止める
- ⑥お皿にご飯と⑤を盛り付けたら出来上がり！



有機大豆の発酵テンペ
[5594] 100g 632円(585円)



有機トマトケチャップ
[1785] 300g 486円(450円)

Event Calendar

●満月 吸収の機能MAX ●下弦 毒素を排出していく ●新月 排出の機能MAX ●上弦 吸収の機能が高まっていく ●満月 吸収の機能MAX

2025	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
8	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	土	日
	バインの日	キャベツの日	はちみつの日	北海道はれいしの日	発酵の日		立秋	パイイヤの日	パフチーの日	はとむぎの日	山の日	豆腐の日			すいとんの日		鮎の日	米油の日			漬物の日		処暑	ドレッシングの日		プルーンの日	ツナの日		カレーの日	味噌の日	
	●満月 9日(土)	●新月 23日(土)																													

2025	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
9	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	
	キウイの日		くるみパンの日		カレーの日	黒酢の日	白露	桑の日	手巻き寿司の日	イカの日		豆腐の日		すっぽんの日	敬老の日	アサイーの日	かいわれ大根の日			鮎の日		秋分の日	海藻サラダの日		プルーンの日			河豚の日	和菓の日	
	●満月 8日(月)	●新月 22日(月)																												

二十四節気 白露(9月7日) ... 秋が深まり、草花に朝露がつきはじめる頃。朝夕に心地よい涼風が吹き、秋雲が見られるようになる。
秋分(9月23日) ... 昼夜の長さがほぼ同じになる日。秋の七草が咲き揃う頃。この日と前後の3日間を合わせた7日間が秋の彼岸。

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。