

マルシマ営業日カレンダー

3							4						
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
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
29	30	31					26	27	28	29	30		

● 満月 3月3日(土) ● 新月 3月19日(月)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

春の行楽シーズン!! お弁当をもって出かけよう



しっとりふりかけ
梅ひじき
3387
40g 438円(406円)



さつまたくあん
3844
1本 700円(648円)



生姜でごはん
4150
70g 637円(590円)



山椒ちりめん
4219
45g 594円(550円)



手ほぐし天然紅鮭
3063
50g 594円(550円)



根こんぶ入りとろろ
8128
18g 410円(380円)



薩摩特産
三池高菜の高菜漬
5577
250g 583円(540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	本枯れ和風だし 箱入	192 g (8g×24)	●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	在庫消化後
	焼あごだし	160 g (8g×20袋)	●原材料産地変更 飛魚の産地を長崎県産から国産に変更 椎茸の産地を宮崎県産から国産に変更 ●原材料名表記変更 (旧)食塩(国内製造)、砂糖(てんさい)、飛魚粉末、鰹節粉末、鯖節粉末、酵母エキス、椎茸粉末、粗粉砕昆布、たまねぎ粉末⇒(新)食塩(国内製造)、砂糖(てんさい)、飛魚粉末、鰹節粉末、酵母エキス、鯖節粉末、椎茸粉末、粗粉砕昆布、たまねぎ粉末 ●栄養成分表示変更 ●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	
	有機トマトケチャップ	300 g	●原材料産地変更 有機トマトの産地を米国産、スペイン産から輸入に変更 ●原材料名表記変更 (旧)有機トマト(米国産、スペイン産)、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料⇒(新)有機トマト(輸入)、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料 ●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	
サンコー	包み黒糖飴	95 g	●価格変更 (旧)292円(270円)⇒(新)324円(300円)	2026年4月21日 納品分より
健康フーズ	粒もちこしハニーバンダム	230 g	●価格変更 (旧)313円(290円)⇒(新)367円(340円)	2026年4月1日 納品分より
	氷砂糖	1kg	●価格変更 (旧)1,134円(1,050円)⇒(新)1,166円(1,080円)	季節商品再開時より
創健社	博多風らーめん	106 g (めん90g)	●価格変更 (旧)238円(220円)⇒(新)248円(230円) ●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 ●JANコード変更 (旧)4901735018093⇒(新)4901735026029 ●商品コード変更 (旧)2858⇒(新)10247	在庫消化後
	デュラム小麦有機スパゲッティ	500 g	●製造工程変更 麺の押し出し工程で使用するダイス(金型)の口部材質をテフロン製からブロンズ製に変更それに伴い従来品と比べ麺が白っぽくなる ●麺の太さとゆで時間の変更 (旧)太さ:1.7mm ゆで時間:7分⇒(新)太さ:1.8mm ゆで時間:8分 ●表示変更 パッケージデザイン文言等一部変更	在庫消化後
	デュラム小麦有機ペンネ デュラム小麦有機フジッリ	250 g	●製造工程変更 麺の押し出し工程で使用するダイス(金型)の口部材質をテフロン製からブロンズ製に変更それに伴い従来品と比べ麺が白っぽくなる	
丸島醤油	純正生しょうゆ(濃口)	1.8ℓ	●原材料産地変更 大豆の産地をカナダ産又はアメリカ産から国産に変更 小麦の産地を北米から国産に変更 ●原材料名表記変更 (旧)大豆(カナダ産又はアメリカ産)、小麦、食塩/アルコール⇒(新)大豆(国産)、小麦、食塩/アルコール	在庫消化後
		900ml		
	減塩醤油	900ml		
		360ml		
再仕込さしみ醤油	1.8ℓ	●原材料産地変更 大豆の産地をアメリカ産又はカナダ産から国産に変更 小麦の産地を北米から国産に変更 ●原材料名表記変更 (旧)大豆(アメリカ産又はカナダ産)、小麦、食塩⇒(新)大豆(国産)、小麦、食塩		
	360ml			
青い海	シママース(沖縄の塩)	1kg	●商品コード変更 (旧)1800⇒(新)10234	まるしま通信2月号掲載の 青い海仕様変更と同時期 (在庫消化後)
	沖縄の海水塩青い海	500 g	●商品コード変更 (旧)1823⇒(新)10236	
マルタ	ぶるっとぜりー もも	16g×8	●表示変更 パッケージ文言等一部変更	在庫消化後

◎季節商品休止のご案内(在庫消化後)

メーカー名	商品コード	商品名	内容量
マルシマ	3068	国産有機お福豆	40g
	9711	大豆クランチチョコ	45g
創健社	7351	ビッグアーモンドチョコ	400g
	7432	ミルクチョコレート	70g
ツルシマ	7322	香蓮飴	100 g
健康フーズ	7463	DANDY CLASSIC85(ダンディークラシック85)	80g
法輪	7365	一口香(いっこうこう)	8個入
サンコー	3258	玄米パフのクランチチョコレート	46 g
	7123	ミニどら焼き	6個
	7140	黒棒	8本
	8429	くまチョコ	50 g
マルサンアイ	4739	あっさり醤油味寄せ鍋スープ	600 g
	4766	ピリ辛みそ味キムチ鍋スープ	
	4777	コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ	
	4751	野菜がおいしいとり塩鍋スープ	
	4447	香り高いごま豆乳鍋スープ	

◎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
マルシマ	2503	秋田県産有機栽培黒米 200 g	原材料である有機栽培黒米の不作により、原料在庫の確保が困難となったため ※再開時期 2026年11月頃	在庫消化後 (2026年4月頃)

◎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
パパヤソース	1641	ウスターソース 300ml	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後
	1643	濃厚ソース 300ml		
マルタ	7254	CLEANLABEL やさいのポーロ 100 g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後
菱和園	3392	宇治有機ほうじ茶 100 g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後

おすすめレシピ

生姜湯de鶏そぼろ



生姜をお店に買いに行かないとないなあ…
調味料をいっぱい混ぜるの面倒だなあ…
そんな時、ホットドリンクの“生姜湯”が大活躍です

味は黄金比率!! 簡単に作れてアレンジも自由自在!!!
子どもも大人も大好きな味です♡ これ、おすすめですよ〜!

【材料】4人分
鶏ひき肉..... 300g (1パック)
*生姜湯..... 32g (小袋4包)
*醤油..... 大さじ2
*みりん (もしくは料理酒)... 大さじ1
和風だし (粉末) 小さじ1



(下準備)
*を混ぜておく。

【作り方】

- ①フライパンを温めて*を入れ、弱火〜中火にかける。生姜湯に入っている砂糖が溶け、少しとろみが出たら火を止める。
- ②別のフライパンに、鶏ひき肉、①、和風だしを入れ、火にかける前に、箸4〜5本を使って、ひき肉にダマがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ③②のフライパンを中火にかけ、箸4〜5本ほどで混ぜながら、鶏ひき肉に火を通す。
- ④少しずつひき肉に火が通って固まりができて始め、色も変わり始めたら、ダマにならないように手早く混ぜる。
- ⑤ひき肉がポロポロになり、ひき肉から出た汁気を飛ばすまで煮詰めたら出来上がり。

使用商品

5333
有機
濃口生姜湯
40g (8g×5)
540円 (500円)



1251
有機純正醤油
(濃口)
550ml
743円 (688円)



1754
みりんタイプ
発酵調味料
てり旨
500ml
961円 (890円)



2002
かつお
だしの素
10g×50
1,650円 (1,528円)



シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ しげさね
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。

第6章 世界は多彩に認識されている

6 植物から見た世界③

植物の細胞は、太陽光線のうち200ナノメートルから800ナノメートルの波長のものを吸収している。その波長帯の幅は人間の視覚の約2倍である。これは、細胞の一つ一つの中にあるフィトクロムという色素タンパクに吸収され、情報として処理される。

植物は、人間の目に見えない紫外線や赤外線も見ているわけだ。しかも、すべての細胞の一つ一つによって、絶え間なく、休むことなく見ている。その情報量は膨大なものだ。

フィトクロムは赤い波長の光によって成長を促進し、青い波長の光によって成長を抑制する。こうして植物の細胞は、光の波長や日照時間の長さを測り、発芽や開花のタイミングを判断しているのだ。

植物が知覚しているのは、光ばかりではない。光のほか温度・水分・化学物質が特に重要だ。また、知覚している部分としては、茎の先端の成長点、根の先端の成長点、そして葉の器官が特に重要だと考えられている。

葉に刺激を加えると、植物の生体電位は変化する。このことは日本の植物学者の間でもさまざまに実験され、報告されている。熱・電場・磁場・機械的振動・音・光などの各種刺激に対して、葉の表面は反応し、人間の皮膚に電気刺激を与えたときのような電位変化を示す。特に小さな若い葉に持続的に刺激を与えると、動物の神経が興奮したときに示す自励発信現象と呼ばれる電位変化と類似の変化が生ずる。さらに、音の刺激に対しては、脳波の引き込み現象と呼ばれる電位変化に類似した現象がみられるという。

○×△コラム

特定の農家と消費者が信頼の上で有機農産物を取引している場合は、認証費用もかからず簡単である。一方で農家は有機栽培でより良い作物を作り続けるという信頼に応えられない場面があると、築き上げた関係が一瞬で破綻するリスクがある。そこで農家と信頼関係を継続する手段としてあるのが有機JAS法である。有機JAS法は、取引に関係ない第三者が法令に定められた手続きに基づき、有機農産物(加工品)として認証する制度である。この認証こそが、農家(加工者)と距離のある消費者との間に確かな信頼を継続させる。そして、その信頼を得た農産物(加工品)を有機産品として流通させることと併せて製品の原料の一部として使用することで有機農産物を世の中に循環させることも、マルシマが目指すべき「with Organic」と言ってよいのではないか。

(モクさん)

ひな祭りやお花見のお供に



すし酢

1620
300ml 756円(700円)



天然醸造杉桶醤油

1229
900ml 1,337円(1,238円)



てりあぶら

1754
500ml 961円(890円)



仙人梅

3850
200g 886円(820円)



有機いりごま(白)

2328
60g 346円(320円)



きび粗糖

1827
500g 365円(338円)



国産有機玄米甘酒
濃厚タイプ

5471
170g 572円(530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

2026	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
3	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	火
	みかんの日		桃の日	サザンの日	啓蟄	メロンの日	メンチカツの日	さやえんどうの日	雑穀の日	ミントの日		豆腐の日			オリーブの日		いなり寿司の日		イクラの日	春分の日	アジフライの日		天ぷらの日	シカの日			水なすの日	三ツ葉の日		味噌の日	山菜の日
	● 満月 3日(土)														● 新月 19日(月)																

2026	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
4	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
	釜飯の日		いんげん豆の日		清明	塩むすびの日		貝の日		ほっぺの日		豆腐の日		中華の日	エスプレッソの日		カレーの日		もずくの日	穀雨	漬物の日		天ぷらの日		プリンの日	ヤンキーの日			昭和の日	そばの日
	● 満月 2日(木)																													

二十四節気 清明(4月5日) …すべてのものが生き生きとして明るく清らかで美しいという意味。草木の花も咲き、春を感じられる頃。
穀雨(4月20日) …穀物を潤す春の雨という意味。雨が田畑を潤し、穀物の成長を助けるため、種蒔きに良い時期とされる。

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。