

まるしま通信

2017年
1月号

1							2						
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				

● 満月 1月12日(木) ● 新月 1月28日(土)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—



あけましておめでとうございます

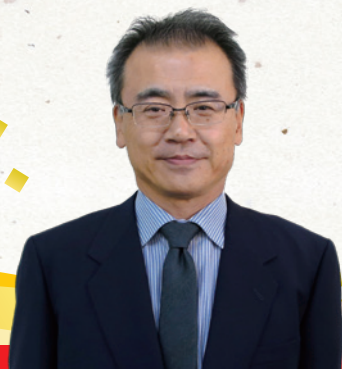
昨年はマルシマ製品をご愛顧賜わりありがとうございました。

一昨年の東京オリンピックロゴマーク変更、新国立競技場の設計変更、今年は競技施設についてIOC、組織委員会と東京都が三つ巴の協議をし、いくつかの施設は設計変更をして再見積もりをしています。更に東京都の台所である卸売市場の豊洲移転に係る無駄にもどれだけの巨費が染み込んでいったのでしょうか。民主主義国家においても官僚にとって税金は所詮他人の金であるから‘もったいない’の精神はないのです。そしてそこには利権に絡む‘フェア’な精神の欠如があります。

私達が自然食品、有機食品を開発して行く事はこの‘もったいない’‘フェア’精神が根底にあります。逆にいえば無駄と不公平を排除することで自然と真摯に向き合い自らの生活の基盤である土と生き物を持続可能な状態に維持して自然と共生しようとしている事であると考えます。

マルシマが「自然の恵みは命の源です」という考えのもとにお届けする商品が皆さまの日常になり健康生活の糧となることを願っております。

平成29年 1月吉日



株式会社 純正食品マルシマ
代表取締役 空谷 正樹



ロングセラー商品!

直火釜炊きしょうが湯

今年の冬も甘くて、少し辛くて、コクがある。マルシマのしょうが湯!



箱 (20g×12)
745円(690円)



袋 (20g×5)
313円(290円)

一物全体食

南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知県産生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろしてたっぷりを使用し、節蓮根粉末も加えました。

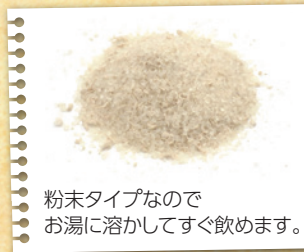


直火炊き製法

甘みに精製度の低い粗糖や黒糖を使用し、昔ながらの「直火釜」で炊いていますのでコクがあります。



契約栽培の「高知県産大生姜」です。



粉末タイプなのでお湯に溶かしてすぐ飲めます。

お召し上がり方

本品一袋に約150cc (約カップ8分目) の熱湯を注ぎ、良くかき混ぜてお召し上がり下さい。

原材料／粗糖、三温糖、生姜、馬鈴薯澱粉、本葛、黒糖、節蓮根粉末
※馬鈴薯は遺伝子組換えでないものを使用しています。
※お湯の量はお好みにより加減して下さい。 ※熱湯を使用しますのでヤケドにご注意下さい。
※生姜を丸ごとすりおろしていますので不溶解物がありますが品質に問題はありません。

直火釜炊き

しょうが湯を使った

インターンシップの大学生が
つくったレシピです

とっておき マルシマレシピ

なすと鶏むね肉の味噌漬け



材 料 (2人分)

- マルシマ直火釜炊きしょうが湯……………一袋 (20g)
- A マルシマ国産麦麴生みそ……………大さじ1
- 酒……………大さじ2
- 鶏むね肉……………200g
- なす……………100g
- 油……………小さじ2

作り方

- ①なすは厚く斜め切り、鶏むね肉は繊維を断ち切るように一口サイズに切る。
- ②Aを混ぜ合わせ、鶏むね肉となすを5～10分漬ける。(ジップロックなどを使うとムラなく漬かります。)
- ③フライパンに油をひき、鶏むね肉となすを焼く。なすに焼き色がつけば出来上がり。

今日使ったのは…



直火釜炊きしょうが湯

袋 (20g×5) **313円**(290円)

葛が入っているので、食材に調味料がからむ効果をUPLします。また、適度な甘みも補えます。



国産 麦麴生みそ

600g **720円**(667円)

長期熟成(7ヶ月以上)による芳醇な味と香りがあり、生きたままの酵母や乳酸菌を豊富に含んでいます。

私が作りました



福山大学生命工学部
生命栄養科学科 2年
宮地 美凧さん

新規取扱商品のご案内



原料には希少な国産菜種だけを贅沢に使っています

圧搾しぼり 国産菜種油

- ◎原料に圧力を加えることで搾り出す「一番搾りの油」です。
- ◎焙煎菜種の香りと琥珀色を残しました。天ぷらの衣は黄金色に揚げられます。
- ◎溶剤は使用しておりません。

原材料/食用なたね油(遺伝子組換えでない)

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
平田産業	2267	圧搾しぼり 国産菜種油 JANコード 4976961722106	450g	12	864円(800円)	540日
	2268	純正なたね油(焙煎) JANコード 4976961717447 ※業務用もごまいます。	1360g	6	1,393円(1,290円)	360日

オーストラリア産の非遺伝子組換え菜種原料だけを使用

純正なたね油(焙煎)



詳しくは担当営業までお問い合わせください。

国産真いわしの旨みと金ごまの風味

金ごま真いわし

脂ののった真いわしをしょうゆ、砂糖、清酒などで骨まで軟らかく炊き上げた佃煮です。



原材料/「真いわし佃煮」:いわし(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、清酒、醗酵調味料、「金胡麻」:金ごま(小袋別添付)

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード
マルアイ食品	4273	金ごま 真いわし JANコード 4580153373122

内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
いわし2尾・金ごま15g	20	594円(550円)	120日

契約栽培で育てられた北海道産とうもろこし

粒もろこし(ハニーバントム)

砂糖を加えなくても、自然な甘さがたっぷり。朝、畑でもぎたてのとうもろこしを加工しているので、新鮮さがそのままです。



原材料/スイートコーン(遺伝子組換えでない)、食塩(天塩)

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード
健康フーズ	4329	粒もろこし JANコード 4973044039663

内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
230g(固形量:145g)	24	259円(240円)	3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	国内産有機きな粉	100g	●商品表示一部変更(新法表示に対応)	在庫消化後
	しっとりふりかけ 梅ひじき	40g	●原材料変更 (新材料)ひじき(瀬戸内海産)、砂糖(てんさい)、梅肉、食塩、みりん、赤しそ、昆布粉末、かつお節エキス ●包材変更 印刷袋になります	在庫消化後
	しっとりふりかけ かつおひじき	40g	●原材料変更 (新材料)ひじき(瀬戸内海産)、てんさい糖、食塩、かつお節、みりん、醤油、かつお節エキス、昆布粉末、赤しそ(原材料の一部に大豆・小麦を含む)	在庫消化後
光陽製菓	深煎 珈琲ゼリー	110g	●内容量変更 110g ⇒ 100g ※JANコード、価格の変更はございません。	在庫消化後
	深煎 抹茶ゼリー	110g		
	熟し味 ブルーベリーゼリー	110g		
久保養蜂園	オーガニック クローバー蜂蜜	500g	●名称変更・原材料変更 (旧)オーガニッククローバー蜂蜜 ⇒ (新)オーガニック蜂蜜 ●産地変更 (旧)ニュージーランド ⇒ (新)ブルガリア産 ●商品デザイン・文言一部変更	実施済

○×△コラム【よくは解らないけれど】

昨年はイギリスのEU離脱に続き、ありえないと言われていたトランプ米大統領誕生! という予想外の出来事が続いた。グローバル化と技術の進歩により産業の変革は非常に速まり、その分、国家間、及び人々の貧富の差も拡大していると感じる。未来に希望が持てなくなっている人々が増えて「ポピュリズム」が台頭している。よくは解らないけれど今までの政治やグローバル自由主義経済が限界に来ているのか? 先の読めない大きな不安を感じているのは私だけではないだろう。これからどうなっていくのか? と心配性なジジイはさておき、未来ある若者にはお釈迦様の言葉を贈ろう。人生、幾多の困難ありともこの言葉を胸に平常心で生きて行こう。…『幸せ』も『不幸せ』も我の内にいるのだ…と (ともぞう)

産地視察 レポート

南国の太陽をたっぷり浴びて育った

「高知大生姜」

後編：JAとさかみ



「マルシマしょうが湯」は
こだわりの「高知大生姜」
から作られています!



今年収穫された大生姜です

先月に続いて、今回は産地視察レポート「高知大生姜」の後半です。

次の目的地のJAとさかみがあるのは、最近、車のCMでも登場した手結港可動橋（そびえ立つ道！）のある香南市。太平洋に面した美しい景観と豊かな緑、豊かな水に恵まれた野菜の栽培の盛んな町です。

國常慎介センター長と光明院憲雄係長の案内のもと、生姜のパック詰めの様子や生姜を寝かせる定温保管庫（温度14度前後）の様子を見学させていただき、話を伺いました。

中でも深刻な問題として話題に上ったのが生産者の高齢化と後継者不足。生産者が減れば収穫量も減少します。特に近年は「蒸し生姜」や「酢しょうが」といった加工品の人気の高まりもあって、原料となる生姜の出荷量の調整が大変とのことでした。しかし、それでも何とか消費者の方々に必要な量を届けようと努力される農協職員さんの姿に、農業に関わる方の矜持と誇り、高知の素晴らしい強さと優しさを感じました。

さて、もしやと思い「生姜の花はありますか」と伺ってみたところ、なんと、今年咲いた花の写真を見せて頂けました。それがこちらです！（赤色は特に珍しいとの事でした。）



しっかりと濃い色のついた瑞々しい花が咲いていますよね！
どうやったら花が咲くのか、花が咲くと咲かない生姜では何が違うのかなど、詳しい事は分かりませんが、言い伝えが残るくらいですので、今年の高知大生姜はまさに「花芽が付くような」良い生姜なのでしょう。例年よりも日照りが続いたり、雨の期間が長かったりした為、生姜の成長が気掛かりでしたが、道中、車の中から目に留まった青々と茂った生姜畑の様子や収穫したての生姜、そして元気に咲く生姜の花を見ているとそんな心配はどこかへ飛んでいきました。それと同時にこの花芽が付いた生姜の生姜湯が飲めるのがすごく楽しみになりました。皆様もどうぞ楽しみにしててくださいね。

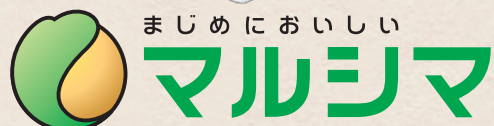
マルシマの社員として生産者の方々やJA職員の皆様がたっぷり愛情を込めて育てた生姜を「余すところなく（マルシマでは一物全体食の理念から、生姜を皮ごと丸ごとすりおろして生姜湯にしているので、文字通り余すところなく）」多くの消費者の方に届けて参りたいと思いますので、今後とも環境にも優しい、おいしい生姜、おいしい生姜湯をよろしくお願い致します。



商品課 広宮孝紀

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くる		吸収の機能MAX																						
2017	1	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
		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
		元日	初夢・書き初め	三日月のお日		小寒	消防出初	人白の節句七草	正月事納め	成人の日	かんぴょうの日	鏡開き	いよいよにんじんの日	汁三菜の日		小正月		おむすびの日			大寒二十日正月	ぬか床の日	カレーの日	アーモンドの日	給食記念日	中華まんの日					晦日正月	
		● 満月 12日(木)																														
		● 新月 28日(土)																														
2017	2	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			
		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			
			つば漬けの日	節分	立春	海苔の日	フナの日		ふぐの日	ふきのとうの日	建国記念の日	レトルトカレーの日	バナナインデー		寒天の日	千切り大根の日	雨水						おでんの日	富士見の日						ビスケットの日		
		● 満月 11日(土)																														
		● 新月 26日(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