

まるしま通信

2017年
11月号

11						
日	月	火	水	木	金	土
			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		

12						
日	月	火	水	木	金	土
					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

● 満月 11月4日(土)

● 新月 11月18日(土)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

料理の決め手は おいしい“おだし”

“だし”は日本が世界に誇る和食の中でも重要な要素です。
かつおだし、昆布だし、あごだしなど
“だし”が変われば料理も変わります。
「でも、自宅で一から“だし”を引くのは…」という方にはコレ!!
料理に合わせておだしを選んで食卓をおいしく彩りましょう。

昆布と野菜のだし

旨味調味料
不使用



新商品

(5g×12) 778円(720円)

動物性素材を使用せず国産原料
のみで仕上げた、昆布、椎茸、
干し大根の自然な味わいのだし
です。素材を「特殊製法」で焼い
ていますので、だしがよく出ます。

本枯れ和風だし

じっくり熟成
ほんものの味



〈箱入8g×24〉
1,080円(1,000円)
〈袋入200g〉
886円(820円)

本場、鹿児島県枕崎で水
揚げされたかつおを煙でい
ぶし、じっくり熟成させた
「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。

焼あごだし

国内産の
こだわり素材



〈8g×20〉 1,026円(950円)

国内産の焼きあご、鰹本枯れ
節、枯れ鯖節、椎茸、利尻昆布
をバランスよく配合した、香り豊
かで旨味たっぷりのだしです。
色々なお料理のだしとしてご使
用ください。

(昆布と野菜の) 焼きだし

動物性素材
不使用



〈箱入5g×24〉 1,026円(950円)
〈袋入5g×8〉 421円(390円)

動物性素材を使用せず国産
原料のみで仕上げた、昆布、
椎茸、干し大根の自然な味
いのだしです。素材を「特
殊製法」で焼いていますの
で、だしがよく出ます。

かつおだしの素

定番
だしの素



〈箱入10g×50〉
1,458円(1,350円)
〈袋入10g×10〉
302円(280円)

良質なかつお節と昆布
の風味原料を贅沢に使
った、風味豊かなだしの
素です。どんな料理に
も幅広くご使用いただ
けます。

新規取扱商品のご案内

国内産小麦粉使用

五穀かりんとう

小麦、あわ、大麦、はと麦、黒胡麻の五穀を使用し、昔ながらのかりんとうに仕上げました。おやつやお茶受けとして素朴な味わいをお楽しみください。



原材料:小麦粉(国内産)、黒糖、植物油(菜種油)、あわ(国内産)、大麦(国内産)、はと麦(国内産)、黒ごま、水飴、酵母、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
健康フーズ	6606	五穀かりんとう JANコード 4973044011751	80g	20	238円(220円)	120日

種子島産サトウキビ本来のミネラルと風味を残したお砂糖

極楽きび糖

黒糖ほど味にクセがなく、料理にコクがでますので野菜・魚・肉などの煮物にお薦め。その他、調味料や甘味料などとしても幅広くお使いいただけます。



原材料:原料糖(さとうきび)、食塩(極楽塩)

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
波動法製造	1888	極楽きび糖 JANコード 4953829143617	1kg	20	972円(900円)	長期

◎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	生姜入り国内産有機玄米甘酒(ストレート)	100g	•販売時期変更 (旧)通年⇒(新)夏期商品(4月~9月)	在庫消化後
	国内産有機黒米	200g	•価格変更 (旧)486円(450円)⇒(新)497円(460円)	2017年産新米より
創健社	べに花ハイプラス マーガリン	370g	•印字変更 カップ側面に賞味期限の印字を追加	在庫消化後
健康フーズ	かんてん	2本入	•価格変更 (旧)400円(370円)⇒(新)432円(400円) ※新物2018年1月頃入荷予定	実施済
オクモト	有機玄米ミルククィーン	2kg	•価格変更 (旧)2,100円(1,944円)⇒(新)2,138円(1,980円)	実施済
		5kg	•価格変更 (旧)4,644円(4,300円)⇒(新)4,709円(4,360円)	
	特別栽培米(コシヒカリ)玄米をちょっと削ったおいしいお米	2kg	•価格変更 (旧)1,214円(1,124円)⇒(新)1,242円(1,150円)	2017年11月1日出荷分より
マルコ物産	大分産 原木椎茸	40g	•商品ラベルデザイン変更	実施済
	大分産 原木椎茸スライス	20g		
やまと酵素Crest	大和酵素(セイエイ)	1200ml	•化粧箱、商品ラベルデザイン変更 ※JANコード、価格、内容量、原材料等に変更はございません。	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	5500	れんこんくず湯	弊社都合により製造中止	在庫消化後

◎取扱中止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	備考	実施時期
創健社	5678	黒米入り五穀大黒茶(ボトル缶)	280g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後

有機生芋蒟蒻「新内農園」

新内社長



9月の終わり、秋の気配が深まりを感じながら、標高650mの新内農園さんへ伺いました。前日の雨でグッと冷えこみ、尾道との気温差は5度以上あり、半袖のスタッフは「寒い! 寒い!!」と連発していました。

農園につくと一面の蒟蒻畑は、夏の勢いのある緑ではなく、土も見え、茶色が目につくようになっていました。

今回もいつも元気に迎えてくださる82歳の新内社長様のご案内してくださいました。「昨日の雨でじゅるいけえ〜の〜。」と言いながらも、蒟蒻芋掘り専用機「ぼち」を倉庫から出して、自ら運転して蒟蒻芋を掘り出してくださいました。

蒟蒻芋は、気温の低下とともに葉が枯れ、茎も枯れ始めた頃が収穫時期だそうです。これから約1カ月、芋掘り作業が続きます。蒟蒻も他の芋（さつまいもなど）と同じで、掘り出したばかりの新物は特にアクが少なく、とっても美味しいそうです。

まもなく皆様へも今年の新物のこんにやくをお届けできる予定です。どうぞお楽しみに!

商品課 五郎畑均衣



夏



収穫前

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
美重 重美

著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

第5章 さまざまな存在のかたち

1 微生物の世界への到達②

レーヴェンフックの発見の重要性は、生物の存在の形式に、何次元にもほる未知の階層があることを証明したことだ。プランクトン、原生動物、そして細菌類。

原生動物は1ミリの10分の1ほどの大きさだが、細菌となるとその100分の1ほどの大きさだ。後に発見されるウイルスでは、さらにその10分の1よりもっと小さい。それぞれの規模の階層で、膨大な種類の微生物たちが、それぞれに異なった存在形式をもって、それぞれに異なった生態を展開している。

わずか300年、私たちから10代ほど過去の人々までは、人類の誰一人としてこのような微小な生き物たちの世界のことを知らなかった。知らなかったどころか、夢想だにしなかったのである。

300年前の発見や人々の驚嘆、レーヴェンフックの功名などは、微生物自身にとっては素知らぬ話であった。微生物たちは、人類の出現よりも遙か以前の太古の昔から、営々と生存を続けて来たのである。



○×△コラム【なりません】

持病があるので月一回、病院に通っている。血液検査、心電図、エコーなど色々検査してもらっているが先月、エコー画像を見て「血管に付いているコレステロールが心配だから今の薬とは別にお薬を追加しましょう。」と言われた。コレステロール値はそれほど高くないのに・・・と思ったが医者が言うので仕方がない。「ああ・・・こうして薬がどんどん増えて薬漬けになるんだ〜」と思った。いっぱい検査していっぱい薬出してたくさん儲けないと病院も大変なんだから。『医は仁術なり』なんて関係ない。製薬会社と結託してどうにでも取り放題なんじゃー と考えだしたら無性に腹が立ってきた。

おどりやー! ほんまええ商売じゃの一。わしのカネかえせー!

《全国の良識あるよいお医者様、ごめんなさい。》

しかし42兆円、国家予算の半分。毎年増え続け、税金使いまくりのこの異常な状態を何とかせにやありません。もし四分の一でも縮小できれば浮いてくる予算は消費増税の比ではござりませんぞ。

(ともぞう)

今日は何飲む?



色々選べて楽しく温活!!

目指せぽかぽか
冷え知らず♪

～日々口にするものを見直して体質改善～

生姜湯

定番から変わり種まで
一つ一つの素材に
こだわりました。

新商品



スタンド袋入 直火釜炊きしょうが湯

葛湯

お湯で溶かす粉末タイプと
そのまま食べられるレトルトタイプ



国内産蓮根葛湯シリーズ

おしろこ

国産原料100%
小豆も大豆も温活食材



新商品

甘酒

玄米麹100%
砂糖不使用・ノンアルコール



ココア

有機大豆と有機のココア
ホットのミルクや豆乳で



ホッとするね きな粉のおしろこ 国内産有機玄米甘酒シリーズ ホッとするね 有機ココアきな粉

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くる ● 満月 吸収の機能MAX

2017	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	
11	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	
	寿司の日	都市農業の日	文化の日 調味料の日	かき揚げの日	いい酵母の日	巻寿司の日	立冬、ソースの日	徳島県りんごの日		植物油の日	鮭の日 たくあんの日	コラーゲンアートの日	消費課メシイ宣言	七五三、こぶの日	自然薯の日	蓮根の日				発芽大豆の日	かきフライの日	小雪	勤労感謝の日	和食の日、饅節の日				フランスパンの日	いい肉の日	本みりんの日	
	● 満月 4日(土)																														
	● 新月 18日(土)																														
2017	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
12	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
	あずきの日		みかんの日				大雪	有機農業の日		植物油の日	胃腸の日	明太子の日			お菓子の日			米食の日			漬物の日	冬至	天皇誕生日	クリスマス	クリスマス				筋肉の日	大晦日 そばの日	
	● 満月 4日(月)																														
	● 新月 18日(月)																														

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8%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。