

まるしま通信

2017年
12月号

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
31						

1						
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	31		

● 満月 12月4日(月)

● 新月 12月18日(月)

You are what you eat.

— 食はあなたをつくる —



山芋そば
250g
324円(300円)



有機出雲蕎麦
2食 つゆ無し
454円(420円)

年末ハレの日のご馳走は 年始 素材から



有機純正醤油
(濃口) 550ml
626円(580円)



天然醸造
国産有機しょうゆ
500ml
950円(880円)



純米発酵調味料
500ml
745円(690円)



早煮昆布
32g
302円(280円)



有機生芋蒟蒻(板)
275g
302円(280円)

ひと味違う調味料



焼きだし
5g×8
421円(390円)



割烹だし
400ml
821円(760円)



かつおめんつゆ
300ml
464円(430円)



つゆ彩々
400ml
810円(750円)



黒煮豆
150g
410円(380円)



特別栽培 北海道産 黒豆
300g
600円(556円)



仁多丸もち(白米)
380g
702円(650円)



仁多丸もち(玄米)
380g
756円(700円)



仁多切り餅
300g
540円(500円)



玄米きびもち
300g(6切)
540円(500円)



有機玄米
よもぎもち
300g(6切)
497円(460円)



有機玄米もち
300g(6切)
475円(440円)



ホッとひと息



豆乳ぜんざい
160g
216円(200円)



特別栽培 北海道産 小豆
300g
500円(463円)



きなこのおしろこ
60g(15g×4) [あられ4g付]
486円(450円)



国内産
有機きな粉
100g
302円(280円)



有機黒ごま入り
きな粉
120g
432円(400円)



みりん粕で
つくった甘酒
72g(18g×4)
378円(350円)



国内産有機玄米甘酒
(濃厚タイプ)
170g
389円(360円)



国内産有機玄米甘酒
(ストレート)
100g
292円(270円)



※写真はイメージです

新商品のご案内

おにぎりの具、お茶漬けにはもちろん、お茶うけに、お弁当にと幅広くお召し上がりいただけます。

塩吹昆布(北海道産昆布)

12月1日
発売予定

- 北海道の厳選された昆布を細く切断し、有機純正醤油で炊き上げてから乾燥して塩吹昆布にしました。
- 佃煮の本場、小豆島で独自の製法で本来の味と香りを損なうことなく仕上げた 手造りの逸品です。



原材料:有機醤油(小麦、大豆を含む)、昆布、含蜜糖、みりん、食塩、昆布粉末

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	3150	塩吹昆布(北海道産昆布) JANコード 4906657315008	35g	60	460円(426円)	1年

新規取扱商品のご案内

家族みんなにやさしい馬油主原料の純石鹸

ソンバーク 馬油石鹸 ヒノキの香り

不純物を精製除去した純馬油を主原料にして、釜炊きけん化法で作ったお肌にやさしい石鹸です。

独特の柔らかい泡がお肌の汚れをつつみ込み、きれいに落とします。

泡切れがよく、すすぎによる肌荒れが少ないので、純オイルクレンジングと石鹸で

メイクを落とすダブル洗顔にもお使いいただける化粧石鹸です。

次のような場面にお使いください。

- 朝、夜の洗顔に。
- 浴用、洗髪、ダブル洗顔に。
- ニキビ、アセモを防ぎます。
- 赤ちゃんにもお使いいただけます。



全成分:石ケン素地(馬油、パーム油、水、水酸化Na、パーム核脂肪酸、塩化Na)、香料(檜の香り)、クエン酸Na

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)	消費期限
薬師堂	6636	ソンバーク 馬油石鹸 ヒノキの香り JANコード 4993982016014	85g	6×20	594円(550円)	長期
	6551	ソンバーク 馬油石鹸 ヒノキの香り(6個入) JANコード 4993982002093	85g×6	20	3,240円(3,000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	ちりめんわかめ	40g	●ちりめん産地変更 音戸産 ⇒ 瀬戸内海産・ラベル文言変更	在庫消化後
	シャケフレーク	70g	●賞味期限印字変更 賞味期限の文言を挿入に伴い1段の表示を2段に変更、西暦下2桁を西暦4桁に変更 (例) ○○.△△.×× #A ⇒ 20○○.△△.×× #A	在庫消化後 (2018年1月製造分より)
	手ほぐし天然紅鮭	60g		
	さめきゆうどん	麺200g スープ10g	●価格変更 (旧)162円(150円) ⇒ (新)173円(160円)	2018年2月 出荷分より
創健社	ジロロモーニ デュラム小麦有機スパゲッティ	500g	●パッケージデザイン・EAN(JAN)・ITFコード変更 EAN(JAN):8032891767009 ⇒ 8032891760062 ITF :18032891767006 ⇒ 18032891760069 ※価格・内容量に変更はございません	在庫消化後
グリーン オーガニックマート	有機ブルーアガベシロップ	200g	●販売元変更 青葉貿易(株) ⇒ テルヴィス	在庫消化後
マルタ	毎日オメガ3グラノーラ	6個	●包材変更 光沢調 ⇒ 艶なしマット調	在庫消化後
	MSかぼちゃせんべい	30g	●パッケージデザイン変更・表示内容の変更 表 対象年齢の表示と7大アレルギー使用有無アイコンの追加 裏 食品表示法に則った表示とお問合わせ先の表記方法の変更 ※JANコード・価格・内容量・原材料等に変更はございません	
	MSにんじんせんべい	30g		
	MSカリカリスティックポテト味	60g		
	国内産えごま入りかりんとう	75g	●パッケージデザイン変更・表示内容の変更 表 デザインの一部変更 裏 食品表示法に則った表示とお問合わせ先の表記方法の変更 ※JANコード・価格・内容量・原材料等に変更はございません	2018年2月より 在庫消化後

◎マルタのお菓子 新商品のご案内◀発売日:2017年10月20日より(入荷済み)▶

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	原 材 料
6970	MSむらさきいものおせんべい JANコード 4962311170215	25g	12	216円 (200円)	120日	かんしょでん粉(国内産)、ワキシコンスターチ、紫いもペースト、ビートエキス、食塩
6972	毎日オメガ3ベジグラノーラ JANコード 4962311170031	6個	12	270円 (250円)	6ヶ月	ローストオーツ麦フレーク(オーツ麦(オーストラリア))、大豆フレーク、玄米パフ、砂糖(てんさい糖)、えごま(国内産)、チアシード、小麦パフ(小麦粉、コーンスターチ、かんしょでん粉、ばれいしょでん粉、食塩)、トマトパウダー、アーモンド、ほうれん草、にんじん、玉ねぎ、デキストリン、植物油脂(なたね油、パーム油)/糊料(プルラン)
6974	大袋ぱりぱりパンプキン JANコード 4962311170222	20枚	6	864円 (800円)	120日	うるち米(国内産)、植物油脂(米油、パーム油)、かぼちゃパウダー、和風シーズニングパウダー(食塩、砂糖、しいたけエキス粉末、昆布エキス粉末、かつおエキス粉末)、ばれいしょでん粉

◎サンコーお菓子 定番変更

特は特別価格です。

商品コード	商品名	内容量	入数	変更内容
7122	根昆布あられ	55g	15	定番商品となります。1ヶよりご注文いただけます。
9033	素材を味わう全粒粉バー	2本	12	
9023	ソイラテキャンディ 抹茶	60g (個包装紙入)	15	2018年1月よりケース単位の取り寄せになります。
9032	ソイラテキャンディ ほうじ茶	60g (個包装紙入)	15	
9034	特 国産十六穀揚	50g	15	
9035	特 ぱりまる 黒糖風味	30g	15	
9036	特 こんにやくソフトしょうゆ味	17g	15	
9037	特 こんにやくソフト梅しそ味	17g	15	

◎取扱再開のご案内

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	備考	実施時期
健康フーズ	4329	粒もろこし JANコード 4973044039663	原料不足解消により再開	実施済

おせち料理
ご予約受付中

詳しくは担当営業まで

写真はイメージです。



お願い



年末は宅配便の荷物が混み合います。
従来より早めのご注文をいただけますよう
よろしくお願い申し上げます。

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ 重実

しげさね 重実

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

2 生命の多様性①

なぜ地球上には、一種類の生物だけが発生して、その一種類だけで地球を覆い尽くしてしまうことがなかったのだろうか。なぜ、地球上には3000万種とも言われる膨大な種類の動植物・菌類が存在し、相互に関連したり、協調・敵対・競争をしたりしながら、この同じ一日を共に過ごしているのだろうか。



その回答は、にわかには得られ難いかもしれない。しかし、いずれにせよ、生物界には、多様性という際立った特徴が与えられている。南海のサンゴ礁に泳ぐ色彩も鮮やかな魚の群れ。高原に咲く色とりどりの草花と、その蜜を吸いに訪れる蝶たちの羽の文様。ひとしずくの水の中、跳びはねる単細胞動物たちの透明な身体。その身体の中に棲む細菌たち。さらにその細菌の身体の中に棲むリッチケアたち。自然は連続していて、純一であると同時に、色彩においても、形態においても、運動においても。多様で複雑だ。そしてこのように多様でありながら、他の多様で複雑な環境要因にびったりと符合しているのが不思議なところだ。

○×△コラム

消費者庁の「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」の第5回会合が9月に開催されたなかで、表示義務対象品目に係る議論で「科学的に検証可能な品目を対象にせざるを得ない」という意見も出されて結論には至っていない。そのことを踏まえて検討会の座長が表示「義務」対象範囲は現状維持と結論付けた。現状DNAが検出できない醤油や油は表示「義務」ではないのである。私は未だ大豆(遺伝子組換え)という原料表示の醤油に出会ったことはない。大勢が沈黙しているなかで消費者の自由な選択肢は示されているか? (モクさん)

生姜産地訪問レポート



左から
森数、製造部長、JAスタッフ、小野

収穫前の10月中旬に、マルシマ生姜湯の原料である生姜を提供してもらっている高知県へ視察に行きました。

生姜の状況などについて担当者の方に話を伺いました。

生姜の出来は去年の8割ほどで、不作の主な原因は春の芽出しの時期に水が不足して、生育が悪かったとおっしゃっていました。生姜が育つためには肥料や水分も必要だが「水はけ」も重要だとおっしゃっていました。

続いて、生姜を保管している貯蔵庫を見せていただきました。

貯蔵庫の中を一定温度で保ち収穫された生姜がそのままケースに入れられて、保管され、約1年間かけて出荷されるのですが生姜に最適な一定温度で保管していると不思議なことに、生姜の重量が増えるそうです。

続いて生姜畑に行きました。畑に着いてお話をうかがっていると葉の根元にたくさんの花芽が出ていることに気付き、尋ねたところまだ、少ない方だとおっしゃっていました。

ただしつぼみが出ているからと言って花が咲くとは限らないそうです。

緑のきれいな生姜畑を見渡していると、畑の入口に郵便ポストのような物が建っていました。それについて聞いてみるとそれは害虫をつかまえるトラップでした。

建物の中に置くのはわかりますがまさか外にトラップを仕掛けているとはびっくりしました。

やっぱり少しでも害虫を捕まえて良い作物を作ろうとしているんだと感じました。

今回初めて視察に行って、職員の方、生産者の方の話を直接聞けてとても勉強になりました。

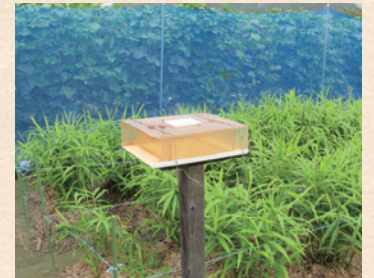
この経験を活かして製造の仕事を頑張っていこうと思います。



定温倉庫



生姜の花芽



トラップ

入社3年目 製造部 森数 英輝 (21才)

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

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
	あすきの日		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		プリの日	漬物の日	冬至		天皇誕生日	クリスマスイブ	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)																														
2018	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
1	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	水
	元日	初夢書き初め			小寒・いちじこの日		人日の節句七草粥	成人の日		糸引き納豆の日	鏡開き	いいにんじんの日	江二菜の日		小正月(小豆粥)	禁酒の日	おむすびの日	米食の日	食育の日	大寒・甘酒の日	料理の日		乳酸菌の日	給食記念日	中華まんの日	ブルーンの日				味噌の日	晦日正月
	● 満月 2日(月)																														
	● 新月 17日(月)																														