

まるしま通信

2017年
2月号

2							3								
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土		
				1	2	3	4					1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	5	6	7	8	9	10	11		
12	13	14	15	16	17	18	12	13	14	15	16	17	18		
19	20	21	22	23	24	25	19	20	21	22	23	24	25		
26	27	28					26	27	28	29	30	31			

● 満月 2月11日(土)

● 新月 2月26日(日)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—



※写真はイメージです

毎日でも飽きない

旬の素材、好きな具材、余った食材、何でも入れて素材の美味しさを丸ごといただけるお鍋。仲間と囲めば楽しい。料理楽ちんでお母さんもうれしい。おいしい。あったかい。お鍋ってなんて素敵なんでしょう。つゆやつけダレを変えれば毎日でも大丈夫！むしろ冬は毎日お鍋がいい！

だし

昆布と野菜の旨味

焼きだし

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、昆布と野菜の旨味を十分に引き出した風味豊かなだし素です。



本枯れ鰹節と昆布の旨味

本枯れ和風だし

箱入(8g×24) 1,080円(1,000円)

袋入(200g) 886円(820円)

本枯れ鰹節と北海道産昆布の「旨味」が料理を引き立てます。



※写真はイメージです

焼あごの旨味

焼あごだし

(8g×20) 1,026円(950円)

国産の原料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。



つゆ

国産原料100%

濃縮タイプ

つゆ彩々

(400ml) 810円(750円)

じっくりとった「だし」に「国産醤油」と「本格三河みりん」を合わせ、甘さを抑えたつゆです。



杉桶仕込醤油使用

濃縮タイプ

こだわりのつゆ 割烹だし

(400ml) 821円(760円)

国内産昆布と国内産鰹節を贅沢に使い、杉桶でじっくり熟成した醤油をブレンドしたつゆです。



ごまだれ

生野菜、フライにも

金胡麻 ごまの香り

(280ml) 702円(650円)

香りのいい金胡麻、杉桶で熟成した有機醤油使用。添加物は一切使用しておりません。



ぽん酢

有機純正醤油使用

瀬戸内の風

はっさくレモンぽん酢

(200ml) 583円(540円)

広島県尾道産の八朔(はっさく)とレモンを使ったさわやかなぽん酢です。



さわやかな酸味ゆずの芳香

割烹ぽん酢

ゆずの香

(400ml) 734円(680円)

国内産ゆず果汁を濾さずにたっぷり使用した風味豊かなぽん酢です。



※写真はイメージです

日本が誇るスローフード



※写真はイメージです

2月はちょうど味噌の仕込みの時期。

1300年もの間、日本人の食生活を支えてきた発酵食品。

日本人にとって無くてはならない調味料、味噌。

発酵食品が身体にどんな効果をもたらすのか、

そんな難しいことは知らなくても味噌汁を飲むとなんだかほっとする。

大好評
です!



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。



国産 合わせ生みそ

500g 621円(575円)

国産大麦、国産米、国産大豆を使用した100%国産合わせ生みそです。



合わせ生みそ

500g 713円(660円)

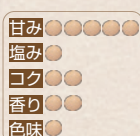
有機原料(米・大豆)と国産大麦を使用し、じっくり熟成させた蔵出し生みそです。(要冷蔵)



有機玄米生みそ

550g 821円(760円)

有機玄米、有機大豆を原料に杉桶にて熟成した風味豊かな生みそです。



有機白みそ 250g 432円(400円)

有機農産物を100%使用し、受け継がれた伝統の技術で造ったこだわりの白みそです。(要冷蔵)

不動の
ロングセラー
商品



田舎みそ 1kg 734円(680円)

有機栽培大豆と国内産大麦こうじをたっぷり使って醸造した香り豊かなみそです。

※枠内は味噌大さじ1を300mlのお湯で溶いて比べたテイस्टングの結果です。それぞれの項目の強さを大豆の数で表しております。ご参考までに。

とっておき マルシマレシピ

クックパッド レシピ紹介!! cookpad.com/recipe/3036298



お湯で溶くだけのエコかつ身体に優しい自家製インスタント食品です。具には焼いた揚げもおすすめ。みそや具材、トッピングを変えればアレンジは無限大! 美味しいみそや材料を使えばこれだけの材料でも十分ですが、粉末のだしを入れてもちろん美味しいです。



ライバルと差をつけたいバレンタインのプレゼントにみそ玉はいかがですか? インパクト大。見た目はまるでトリュフチョコ。話題作りどうぞ。

お手軽みそ玉

忙しい朝や一人の食事、お弁当に。

材料 (5食分)

- 国産麦麴生みそ 約大さじ4
- 本枯れ削り節 お好みで
- とろろ昆布 お好みで
- ねぎ、わかめ、麩など(乾燥具材がおすすめ) お好みで

作り方

- ①みそと削り節を混ぜる。
- ②具を混ぜる。
- ③1食分ずつラップにとろろ昆布を敷き、みそをのせ、包む。
- ④約200mlのお湯で溶けばみそ汁のできあがり。

※冷蔵で1週間。冷凍すれば1ヶ月は持ちます。

今日使ったのは...



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。



本枯れ削り節

20g 346円(320円)

2番カビ以上つけた国産かつお節(枯れぶし)を使用しています。



とろろ昆布

40g 313円(290円)

厳選した北海道産昆布を醸造酢のみで味付けをし、風味豊かに削りあげました。

新規取扱商品のご案内

今話題のマヌカハニーを入荷いたしました!

マヌカハニー MGO100+



マヌカハニーは農薬を一切使わず、自然に育つマヌカの花から養蜂家達の手によって集められたハチミツです。生産工程でも抗生物質は使われていませんので、100%純粋ピュアハチミツです。ほかのハチミツには無い独特の香りとコク、そして群を抜いて多いマヌカ特有の成分MGO(食物メチルグリオキサール)が魅力です。 ※MGO100+はUMF5+とほぼ同等です

- ◎食事前と就寝前にスプーン1杯、または料理の隠し味に使うだけで健康維持に役立ちます。
- ◎砂糖に比べて低カロリーなので、砂糖をマヌカハニーにおきかえたり、お料理の隠し味にするなどしてお召し上がりください。

マヌカハニー MGO400+



原材料/ニュージーランド産はちみつ

(注意)加熱処理をしていませんので1歳未満の乳児には与えないでください。

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
コサナ	4462	マヌカハニーMGO100+ JANコード 9421023620036	250g	12	3,672円(3,400円)	4年
	4463	マヌカハニーMGO400+ JANコード 9421023620067	250g	12	7,452円(6,900円)	4年

◎お菓子 新商品のご案内

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	原材料	備考
創健社	6934	メイシーちゃん TM のおきにいり りんごとミルクのやわらかりんとう JANコード 4901735022977	50g	12	232円 (215円)	120日	小麦粉(長野)、砂糖(北海道)、植物油(日本他海外)、りんごピューレ(長野)、牛乳(長野)、加糖りん乳(国内産)、水飴[馬鈴薯(北海道)、大麦麦芽(カナダ)]、パン酵母(国内産)、レモン果汁(アルゼンチン)、食塩	ケース単位

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
創健社	ポテトチップス野菜コンソメ味	60g	●価格変更 旧価格162円(150円) ⇒ 新価格173円(160円)	2017年3月1日出荷分より
	ポテトチップスうす塩味	60g		
	ポテトチップスパターしょうゆ味	60g		
創健社	ひえめん	200g	●価格変更 旧価格427円(395円) ⇒ 新価格437円(405円)	2017年3月1日出荷分より
創健社	古式原糖	800g	●価格変更 旧価格632円(585円) ⇒ 新価格648円(600円)	2017年3月1日出荷分より
創健社	小麦胚芽 粉末(チャック付)	400g	●価格変更 旧価格972円(900円) ⇒ 新価格1,026円(950円)	2017年3月1日出荷分より
創健社	ブルーベリージャム	200g	●価格変更 旧価格529円(490円) ⇒ 新価格551円(510円)	2017年3月1日出荷分より
東和フーズ	靱韮そば茶	120g	●原料産地変更 北海道産 ⇒ 国産 ●パッケージ文言一部変更	在庫消化後
マルアイ	金ごま真いわし	いわし2尾 金ごま15g	●栄養成分表示、その他裏面表示一部変更。	在庫消化後

◎取扱休止のご案内

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	粒もちし JANコード 4973044039663	メーカー都合により秋まで休止	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	備考	実施時期
マルサン	4766	ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ	メーカー都合により取扱中止(今期終売のため)	在庫消化後

○×△コラム【空気を入れ替えなければ】

経済最優先、イデオロギーなきリーダーを選んだのは間違いなく今のアメリカ社会である。明治の思想家福沢諭吉は世評と違って野蛮さを持っていたと言われている。当時危険視されていた「社会主義革命」についても柔軟にとらえる感性をみせている。「四畳半ほどの部屋に何十人もおれば空気が濁る。濁ればどうするか。窓を開けて空気を入れ替えなければならぬ。世の中も同じ、好むと好まざるに係らず、窮屈になったらちょっと窓を開けねばならぬ、人間の生活はそんなことの繰り返しである。」と。社会も人も物も刻々と変化している、過去の自然食品業界はベンチャースピリットにあふれていた、多くの失敗を経験して今の市場を形成している。その中で過去の成功体験から抜け出せない企業は市場から去ってゆくしかないであろう。(モクさん)

ひなまつり 特集

3月3日は
桃の節句

3月3日はひな祭り。女の子の成長と幸せをお祝いする日です。
ご家族でワイワイ楽しむハレの日に必須! マルシマの安心こだわりのアイテムをご紹介します。

甘酒 おいしい甘酒で乾杯!

マルシマの甘酒は全て砂糖不使用、ノンアルコール。
体に優しくお子様にも安心。

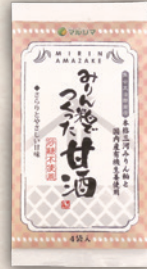
女性の味方
レジスタントプロテイン

有機JASマーク
有機認定に
グレードアップ!

有機JASマーク
有機認定に
グレードアップ!



※写真はイメージです



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
ストレート

100g 292円(270円)



国内産有機玄米甘酒
濃厚タイプ

170g 389円(360円)

おすし みんなで囲みたいちらし寿し!



原材料はすべて国内産

- ◎有機米で造った純米酢をベースに、てんさい糖、食塩などをブレンドした調味酢です。
北海道産昆布だしが入り、さらに美味しくなりました。
- ◎ごはん1合(約340g)に対し
30cc ~ 40ccを目安にご使用ください。
- ◎ちらし寿司や巻き寿司はもちろん、
酢の物、和え物もばっちり味が決まります!

すし酢

300ml 562円(520円)



※写真はイメージです

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			
2	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		バレンタインデー		寒天の日	千切り大根の日	雨水				おでんの日	富士見の日					ピザの日			
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
3	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	金
	デコポンの日		桃の節句ひな祭り	バレンタインの日	啓蟄		メンチツツの日	サバの日	雑穀の日		咲顔えおの日	サンドイッチの日	ホワイトデー	オリブの日		彼岸入り	虚子ロックの日		春分の日		世界水の日		彼岸明け	連子鯛の日	電気記念日		さくひの日	シルクロードの日		山菜の日	

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

◎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。