

まるしま通信

2017年
6月号

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

● 満月 6月9日(金)

● 新月 6月24日(土)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

新商品のご案内

お待たせしました!
生姜入り!

マルシマ 生姜入り国内産有機玄米甘酒〈ストレート〉

○国内産有機玄米を蒸し、独自の蔵付き麹菌で麴にして作った玄米麹100%のストレートタイプ甘酒です。原材料は有機玄米と有機生姜のみですので、甘酒本来の甘みと玄米の風味、生姜のほのかな辛みをお楽しみいただけます。

○夏の水分補給として、また玄米の栄養が酵素によって分解され、吸収しやすくなっておりますので栄養補給としても最適です。

〈お召上がり方〉

そのまま又は、冷やしたり凍らせてシャーベットにしても美味しくいただけます。

お料理、お飲み物などの甘味としてもご利用いただけます。

原材料:有機玄米(国内産)、生姜(国内産)

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	5473	生姜入り国内産有機玄米甘酒〈ストレート〉 JANコード 4906657547300	100g	20	292円(270円)	120日



マルシマ Ginger powder (高知県産有機生姜使用)

- 清流、四万十川の豊かな自然に囲まれた農場で南国の太陽をいっぱい浴びて育った有機栽培生姜の粉末です。
- ピン入りですので、紅茶、その他の飲料にサッとひと振りするだけでご使用できます。色々なお料理の香辛料としてもご使用ください。
- 有機原料ですので、数量には限りがあります。

※少量でも非常に辛味が強いので注意してお召上がりください。

原材料:有機生姜(高知県)

高知県の有機生姜生産者さん

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	2600	Ginger powder (高知県産有機生姜使用) JANコード 4906657260001	10g	24	594円(550円)	1年





生産者：宇戸平正敏さん



梅干しの本場紀州から、「仙人梅」の便りが届きました。

生産しているのは、和歌山県との県境にある、三重県南牟婁郡御浜町の宇戸平正敏さん。化学合成農薬や化学肥料を使わず、約500本の梅の木を栽培しています。無理に木を揺らして落下させるのではなく、完熟して自然に落下した梅の実だけを集め、沖縄の塩「シママース」で約1カ月かけて塩漬けにします。

次に、山の上流部から引いた天然の湧き水で洗い、約1m四方のせいろ（専用カゴ）に引き上げ、風通しがよく夜露も入るビニールハウスで天日干し。ちょうど梅雨が明けた頃に行うこの作業は「土用干し」と呼ばれ、3日間干したら、梅の実をひっくり返し、もう1日干します。

最後に梅酢、赤しそ、赤松の新芽と一緒に漬け込んだら、できあがり。仙人梅の名前の由来は赤松の新芽と一緒に漬け込むから！ 松の実や松葉は大昔から不老長寿の食べ物と言われ、中国では食べ続けた人が仙人になったという言い伝えがあり、滋養強壮に良い「仙人食」と言われています。完熟の梅と松の葉を共に漬け込むことにより、栄養だけでなく風味が良くなり、味に丸みが出て、果肉が軟らかい美味しい梅干しができます。また土用干しをすることで皮が柔らかく美味しくなります。伝統製法でつくったおいしくてすっぱ〜い梅干しをぜひご賞味ください。

2017年新物 仙人梅 ご予約受付開始

7月31日月締切
(お届けは9月下旬頃予定)

新物ならではの
梅の香りをお届けします。



1kg 3,510円
(3,250円)



3kg 9,828円
(9,100円)



5kg 14,580円
(13,500円)



仙人梅 通年販売商品



200g
842円(780円)



800g
3,078円(2,850円)

お徳用

◎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	やわらか芽ひじき	25g	食品表示法施行に伴う新表示に変更	在庫消化後
	有機トマトケチャップ	300g	認定機関名変更 ECOCERT-QAI⇒ ECOCERT	実施済
タカイ	粉末黒砂糖	500g	●価格変更 旧価格421円(390円)⇒ 新価格443円(410円) (価格変更に伴いチャップ付き袋へ包材変更実施済み)	2017年7月1日 出荷分より
	黒砂糖 固形	500g	●価格変更 旧価格486円(450円)⇒ 新価格508円(470円) (価格変更に伴いチャップ付き袋へ包材変更実施済み)	2017年7月1日 出荷分より
森友商店	ひじき藻塩	160g	●価格変更 旧価格594円(550円)⇒ 新価格659円(610円)	2017年7月1日 出荷分より
ファイン	カラダにやさしいポタージュ	14g×3	●パッケージデザイン変更 ●賞味期限印字位置 底面⇒ 天面	在庫消化後
	カラダにやさしいかぼちゃスープ		●ナトリウム表示削除 ●商品重量 62g⇒ 61g	
	カラダにやさしい玉ねぎスープ	8g×3	●パッケージデザイン変更 ●賞味期限印字位置 底面⇒ 天面 ●ナトリウム表示削除 ●商品重量 50g⇒ 49g	在庫消化後
ひしわ園	農薬を使わずに育てた紅茶リーフティー	100g	●パッケージ、ダンボール変更	在庫消化後
向井珍味堂	すじ青のり	4g	●価格変更 旧価格335円(310円)⇒ 新価格367円(340円)	2017年7月21日 出荷分より

◎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	2407	一夜漬の素	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
ジャフマック	1663	味・酵母(ミリン)	1ℓ	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
シガリオ	2552	リブレフラワー・ホワイト	500g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
	2551	リブレフラワー・ブラウン	500g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後

◎販売休止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	備考	実施時期
オクト	7307	漁師町のいか煮	原料不漁によるメーカー製造休止のため	在庫消化後

◎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
6992	おから堅揚げ しお	80g	12	7月よりケース単位の取り寄せになります。
6995	特 カリカリ丸	25g	15	

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4章 生と死の境界

5 生物と無生物の境界①



生物界の階梯を下へ下へと辿っていくと、遂には生物と無生物の境界に辿り着く。

そこでは、どのようにして生命が発生して来たのかということが研究者たちの課題となっている。これにはさまざまな考え方があり、いまだにはっきりしたことがわかっているわけではない。

最近では、原始の地球で生命が誕生する過程では、「タンパク質ワールド」と「RNAワールド」という二つの物質の領域が独自に発展していったのではないかと考えられるようになってきた。この二つの領域が結合して、生命が誕生することとなったのではないかとするのである。

ウイルスは、DNA分子の結晶のような存在だ。原始の細胞が持っていたと想定されているタンパク質さえも持っていない。このため、自らは生きるための代謝の作用を行わない。外界ではまるで鉱物の結晶と同じようにじっとしているが、宿主の身体の中に入ったときに初めて、その細胞を借りて増殖活動を行うのである。

OxΔコラム

新学期がはじまって約一か月が過ぎました、人口減少の中にあって子供達の通学姿をみるとほっこりとした気分になります。平成17年に施行された食育基本法で言うところの食育(英訳: Food education)とは、“様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることである。”という解釈である。しかし、そもそも食べることは生きることであって、生き方を法律で規定することに違和感を感じます。生き方という真意をくむと何をどうやって食べるかということですので、服部幸應先生の言うところの食育(英訳: Eating education)が的を射ていると考えます。(モクさん)

暑い季節にぴったりの 涼麺特集



コシが違います!

小豆島
手延べそうめん

250g
432円 (400円)

そうめんの本場、小豆島で国内産小麦粉を使用し、昔ながらの手延べ製法、天日干しで、丹精こめて造りました。



ツルシマ
亀ひやむぎ

250g
238円 (220円)

国内産小麦粉、塩(シママース)を使用し製造しました。



ゆで時間2分!
サラダにも!

細めでつるっといける!

ツルシマ
糸そば

150g
248円 (230円)

国内産小麦粉、そば粉、小麦たん白、塩(シママース)を使用し製造しました。



国産原料100%

つゆ彩々

400ml
810円 (750円)

じっくりと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

割烹だし

400ml
821円 (760円)

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



かつお
めんつゆ

300ml
464円 (430円)

丸大豆仕込みでじっくりと熟成させた純正醤油に、かつおぶしエキスとこんぶエキスを使用したつゆです。



シンプル派に

旨味調味料不使用

昆布と野菜のだし

5gx12 778円 (720円)

旨味調味料(エキス類)、動物性素材不使用の素材の味を活かしただしです。

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	
6	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	
	梅肉エキスの日	カレー記念日	測量の日	蒸し料理の日	芒種	らっくすの日	緑内障を考へる日		たまごの日	酸化防止剤無添加の日	梅酒の日	バザーの日	いみじうの日	世界献血者デー	生姜の日	麦とろの日和菓子の日	おにぎりの日			ペパーミントの日	夏至	かの日		ドレミの日	加須市うたの日	ちらし寿司の日	パフェの日	佃煮の日	夏越ごはんの日		
	●満月 9日(金)	●新月 24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
7	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	月
	海開き	うどんの日	みかんの日	梨の日	インゲン豆の日	サラダ記念日	七夕	果物の日	クジラの日	納豆の日		洋食器の日		ゼリーの日	中元	虹の日	海の日	土用	食育の日	水なすの日		ナッツの日		カシスの日大暑	かき氷の日	みやまの日の日	スイカの日	菜っ葉の日	こんにゃくの日	梅干の日	
	●満月 9日(日)	●新月 23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

◎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。