



まるしま通信

2017年
7月号

マルシマ営業日カレンダー

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

● 満月 7月9日(日)

● 新月 7月23日(日)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—



新商品のご案内

夏のスーパー和スイーツはいかが？



冷やし葛蓮根



原材料：粗糖、本葛、節蓮根粉末、生姜粉末、食塩



冷やし葛生姜



原材料：粗糖、本葛、生姜粉末、節蓮根粉末、食塩



冷やし葛小豆



原材料：粗糖、本葛、小豆、節蓮根粉末、生姜粉末、食塩

南九州産本葛、国内産有機生姜、山口県産節蓮根、種子島産さとうきび、北海道産特別栽培小豆
 生命を育む植物(ポタニカル)の力を集めました。本葛だから身体にやさしい。
 レトルトタイプなので、お手軽にお召し上がりいただけます。
 冷してスプーンでお召し上がりください。

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
マルシマ	5517	冷やし葛蓮根 JANコード 4906657551703	100g	20	200円(185円)	1年
	5573	冷やし葛生姜 JANコード 4906657557309	100g	20	200円(185円)	1年
	5550	冷やし葛小豆 JANコード 4906657555008	100g	20	210円(194円)	1年



古き良き日本のスーパーフード

甘酒は飲む点滴

土用の丑の日には甘酒で暑気払い
今年は一の丑7月25日 二の丑8月6日です

江戸庶民にも親しまれた歴史ある発酵食品。

現代では珍しい蔵付き麹菌で作る伝統的な甘酒です。

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、
夏の水分補給、夏バテ予防・対策にどうぞ。

先人の知恵を活かして上手に夏を乗り切りましょう。



全麹仕込みのお米の旨みと風味

おすすめのマルシマ甘酒

有機JAS認定品

国内産原料100%

玄米のパワー

砂糖不使用

ノンアルコール



お好きな濃さで
お料理にも◎

国内産有機
玄米甘酒濃厚タイプ

170g
389円 (360円)



キャップ付きで
持ち運びに便利

国内産有機
玄米甘酒ストレート

100g
292円 (270円)



生姜のほのかな
辛みがGood!!

生姜入り
国内産有機
玄米甘酒ストレート

100g
292円 (270円)

甘酒を使ったすっきり酢みそ



国内産有機玄米甘酒
濃厚タイプ

2 湯匙



国内産
有機純米酢

1 湯匙



割烹ぼん酢
ゆずの香

1 湯匙



水車の
合わせみそ

1 湯匙



新規取扱商品のご案内

全身のお手入れに、しっとり濃密な潤い

一光スキンケアオイル(顔・全身用)

肌荒れ、乾燥を防ぎ、キメを整える。

100%自然由来成分の無臭タイプ。

馬油は人間の皮脂に最も近い油脂なので皮膚に塗るとあっという間になじみ、さらっとします。



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)
一光化学	6578	一光スキンケアオイル(顔・全身用) JANコード 4930598151555	70ml	48	1,490円(1,380円)

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
桜井食品	岐阜県産薄力粉	500g	<ul style="list-style-type: none"> ・表面 内容量表示「NET.●●g」の「NET.」を削除 ・裏面 栄養成分表示、一括表示等一部変更 	在庫消化後
	ホットケーキミックス(有糖)	400g		
	国内産契約栽培エルボパスタ	300g		
黒姫和漢薬研究所	野草茶房どくだみ茶(TB)	3g×36	<ul style="list-style-type: none"> ・名称変更 (旧)野草茶房どくだみ茶⇒(新)野草茶房国産どくだみ茶 ・内容量変更 (旧)3g×36⇒(新)2.5g×32 ・JANコード変更 (旧)4901598051077⇒(新)4901598052203 ・パッケージデザイン、サイズ変更 ・ケースサイズ変更 	実施済
	野草茶房かきの葉茶(TB)	3g×32	<ul style="list-style-type: none"> ・名称変更 (旧)野草茶房かきの葉茶⇒(新)野草茶房国産かきの葉茶 ・内容量変更 (旧)3g×32⇒(新)2.5g×28 ・JANコード変更 (旧)4901598051015⇒(新)4901598052234 ・パッケージデザイン変更 	在庫消化後

◎製造休止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	備考	実施時期
マルシマ	2315	国産有機 小豆 JANコード 4906657231506	北海道の有機小豆の作柄不調を受け一時休止	実施済

◎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	3039	佃煮屋のこだわり鯉昆布	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
オフト	7084	漁師町のいわし煮 生姜風味	100g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
	7098	漁師町のいわし煮 梅風味	100g		
	7301	漁師町のいわし煮 唐辛子風味	100g		
	7307	漁師町のいか煮	230g	弊社都合により休止のまま中止	
ツルシマ	2733	細うどん	250g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後
	2833	香蓮うどん	250g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後
一光化学	6506	一光のスキンケアオイルS ※代替品として「一光スキンケアオイル」をご利用ください。	70ml	メーカー都合により製造中止	実施済
ヘルシーライフ	7462	大根生姜せきのご飴	20粒	メーカー廃業により製造中止	在庫消化後
	7481	きんかんのど飴	85g		

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。

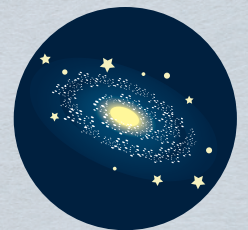
第4章 生と死の境界

5 生物と無生物の境界②

天文学者たちは、宇宙レベルの巨大な天体が、まるで生き物のように活動しているのを知っている。カール・セーガンは、次のように言う。

「銀河系が、ぐるりと一回まわるのには、2億5000万年もかかる。もし、その回転を速めることができるなら、銀河系はダイナミックに動き、まるで生物でもあるかのように見えるだろう。それは、多細胞の生物にいくらか似ている。」

生物の世界は生きた生命の世界であって、非生物の世界は死んだ物質の世界だという区別も、確たるものではないのかもしれない。むしろ、自然界におけるあらゆる現象と同様に、生物と無生物の間にも、確固たる境界などというものは存在せず、相互に連続したものとして生成と消滅を繰り返しているのかもしれないのである。



○×△コラム 「世界一孤独」な日本のおじさん

そろそろリタイア後の事を考えなければ・・・と思っていた矢先、ある記事が目についた。

記事によると日本ならではのが高齢男性は人生＝仕事で生きて来た為に仕事以外のネットワークを持たず、退職や離婚などによって孤立してしまい、『寂しく、孤独』になる人が多く、不安をかかえ、不快感マンマンで自殺する高齢男性が多いらしい。ちなみに高齢女性は強いらしい。それって～ワシのことじゃ～ないんか!～なんぼか思い当たると～。

恐ろしいことじゃ～～どないしたらエエねん、ん、ん、ん、ん、ん、～～

とりあえず酒でも飲んで考えよう。

(ともぞう)

マルシマの有機生芋蒟蒻をつくっていただいている新内農園さんに視察に行ってきました。
今回は有機のこんにやく畑とこんにやくの製造工場を見学しました。

新内社長のこんにやく愛がすごい！

「棺桶入るまで青春!こんにやく大好き、こんにやく男」と自己紹介してくださったのが、今回の案内人。御年82歳にして毎日、欠かさず畑に出て、草をとり、土を耕して、こんにやくの成長を見守ってきた新内農園の新内一彦社長です。戦後開拓の一環として神石高原町にやってきた新内社長は約10年の寒冷地野菜づくりを経て、こんにやく芋栽培に着手。1996年頃からは周囲にも先んじて無農薬栽培に取り組み、今では、神石高原から世界へ誇れる、良いこんにやくを届けたいという一心で、有機のこんにやくなどに情熱を注いでおられます。



こんにやくの素晴らしさを語る新内社長とこんにやく芋(1年目)

新内農園のこんにやくは“おいしい”

そんな新内社長だからこそ、こんにやくの品種、栽培方法、製造方法にはとことん、こだわっています。新内社長によると、全国生産量の1%ほどしかない、高品種と称される在来種のこんにやく芋(別名:和玉)を、新内農園さんでは、そのまますり潰し、手間と時間をかけて蒸し上げる昔ながらの「缶蒸し製法」でこんにやくにします。

在来種は、山間部の傾斜地でなければ栽培が難しく、日焼け、風害、病気にも弱いうえ、製品に加工できるまでに4年もの長い年月を要します。しかし、その味は、芋本来の風味がしっかりとっていて、アクが少なく、味のしみ、歯切れも良い一級品です。

更にマルシマのこんにやくは“有機栽培”

弊社向けに栽培していただいているのが、化学的に合成された肥料や農薬を使用しない、可能な限り環境に配慮した有機のこんにやく芋です。この規模で有機の在来種のこんにやくを栽培されているのは全国でも新内農園さんだけです。



5月末現在の畑の様子

8月のこんにやく畑の様子

視察に伺った時には、こんにやくはまだ地中に埋まっていて、地上には芽を出していませんでした。代わりに目を惹いたのがそのすぐそばに植えてあった“えん麦”です。

なぜ麦かというと、地中で水の通り道をつくって、こんにやくの生育を助けてくれる点と、こんにやくがある程度成長した時に刈り倒して、病気や急激な温度変化を避け、雑草が生えるのを予防するための敷き藁の代わりになるからとのこと。肥料や農薬に頼らない分、雑草や害虫の対策など生産者様には多くの工夫や努力をしていただいているんだな、ということを感じました。

今後のこんにやくの成長が楽しみ

芽が出ると一晩に5cm以上も伸びることがあるというこんにやく。7月には一面に緑の葉っぱが広がり、収穫前の10月には1m50cmほどに成長するといえます。

その成長の様を嬉しそうに語る新内社長を見てみると、私も次第にこんにやくが愛おしく思えてきて、これからの成長がとても楽しみになりました。(つづく)

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	7	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	
		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	サタタ記念日	七夕(冷やし中華)白晝	果物の日	クシラの日	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	みやびきんぐの日		スイカの日	菜っ葉の日	こんにやくの日	梅干の日				
		● 満月 9日(日)																															
		● 新月 23日(日)																															
2017	8	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	
		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	木	
		水の日	カレーうどんの日	はちみつの日	米糀の日	発酵の日	巻寿司の日	立秋	エプロンの日	薬膳の日	はとむぎの日	山の日	江二葉の日		終戦記念日	トロの日	減塩の日	健康食育の日	食育の日		漬物の日		処暑	ドレッシングの日	即席ラーメン記念日	ジエラトの日		オイカラシ化糖の日			野菜の日		
		● 満月 8日(火)																															
		● 新月 22日(火)																															