

# まるしま通信

2017年  
8月号

8						
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		

9						
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 8月8日(火)

● 新月 8月22日(火)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—



秋の食欲を満たす **マルシマの押し麺** <sup>メン</sup> をご紹介



(スープ付)

さめきゆでうどん

(1食) 162円 (150円)



(スープ付)

さめきぶっかけうどん

(1食) 173円 (160円)



カレーうどんの素

(35g) 173円 (160円)

つけ麺でもイケる!

## 尾道ラーメン



尾道ラーメン

(1食) 184円 (170円)



煮干し粉

(70g) 238円 (220円)



有機いりごま(白)

(60g) 227円 (210円)



●煮干し粉入り特製だれの作り方

「尾道ラーメン」に添付の液体スープを小鉢に入れ、沸騰したお湯100ccを加える。

「煮干し粉」、「いりごま」をお好みの量を入れて

「煮干し粉入り特製だれ」の完成。

※水で割っても美味しくお召し上がりいただけます。

## 新規取扱商品のご案内

水洗い不要！大麦ごはんが手軽にできる！

### 有機原材料使用 まぜるだけ！ 蒸し大麦

大麦は不溶性と水溶性の食物繊維両方をバランス良く含んでいます。こだわりの有機栽培大麦を使用していますので、大麦の香りもよく美味しくお召上がり頂けます。蒸しているから、やわらかく、もちもちの食感でたべやすく、ごはんやスープに加えればおいしさがより一層引き立ちます。味付けをしていないので、サラダのドレッシングにもなじみやすいのが特徴です。

原材料:有機大麦



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
だいでイズ	2332	有機原材料使用 まぜるだけ！ 蒸し大麦 JANコード 4560438830458	100g	10	270円(250円)	120日

### 有機特上粉末茶



原材料:有機煎茶

太地園の圃場は、全圃場有機栽培の茶畑。国際的な認証であるIFOAM認証も取得しています。九州、宮崎県の尾鈴の大地で20年以上、化学肥料や、化学農薬を一切使用しないで自然と仲良く作物を育てています。



原材料:有機煎茶

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
太地園	3559	有機特上粉末茶 JANコード 4580301100013	100g	1,890円(1,750円)	18カ月
	3560	有機特上煎茶 JANコード 4580301100020	100g	1,404円(1,300円)	24カ月

### ◎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	<ul style="list-style-type: none"> <li>ケース入数変更 100(10×10)⇒<b>20</b></li> <li>ケースサイズ変更 400×180×340(mm)⇒<b>255×140×205(mm)</b></li> <li>※価格、内容量、原材料等に変更はございません。</li> </ul>	在庫消化後 (2017年8月初旬 切り替わり予定)
桜井食品	有機育ち 醤油ラーメン	109g	<ul style="list-style-type: none"> <li>内容量変更 109g⇒<b>111g</b></li> <li>原材料産地変更 北海道産小麦使用⇒国内産小麦使用</li> </ul>	在庫消化後
	有機育ち 味噌ラーメン	116g	<ul style="list-style-type: none"> <li>内容量変更 116g⇒<b>118g</b></li> <li>原材料産地変更 北海道産小麦使用⇒国内産小麦使用</li> </ul>	
	無糖ホットケーキミックス	400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>パッケージ表示一部変更</li> </ul>	
	国内産ロングパスタ	300g		
	国内産契約栽培 片栗粉	200g		
	石臼挽き有機そば粉	200g		
国内産パン粉	200g	実施済み		
日麺	こだわり無塩うどん	200g	<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限変更 120日⇒<b>180日</b></li> </ul>	在庫消化後
	こだわり焼そば	170g		
大王	ダリヤ 歯ブラシ(婦人用)	1本	<ul style="list-style-type: none"> <li>価格変更 旧価格270円(250円)⇒<b>新価格346円(320円)</b></li> </ul>	2017年9月1日 出荷分より
	ダリヤ 歯ブラシ(子供用)	1本	<ul style="list-style-type: none"> <li>価格変更 旧価格184円(170円)⇒<b>新価格270円(250円)</b></li> </ul>	
創健社	有精卵マヨネーズ	300g	<ul style="list-style-type: none"> <li>キャップ変更</li> </ul>	在庫消化後
	アップルとグレープのグミ	8粒	<ul style="list-style-type: none"> <li>表示変更 食品表示法に対応した表示に変更</li> </ul>	
	きらきら星のおせんべい	40g	<ul style="list-style-type: none"> <li>表示変更 食品表示法に対応した表示に変更</li> </ul>	
	かぼちゃのスティックポーロ	40g	<ul style="list-style-type: none"> <li>表示変更 食品表示法に対応した表示に変更</li> <li>一部原材料変更</li> </ul>	

### ◎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
大王	6602	ダリヤ 歯ブラシ(大人用)	1本	メーカー終売により取扱中止	在庫消化後
ジャフマック	4117	豆腐ちくわ	1本	メーカー終売により取扱中止	在庫消化後
ムソー	3420	有機緑茶	100g	メーカー終売により取扱中止	実施済み

◎季節商品休止のご案内(在庫消化後)

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	メーカー名	商品コード	商品名	内容量
マルシマ	1688	野菜もらっきょうも漬かるんで酢	500ml	片山食品	8462	とろける寒天 ゆずゼリー	22g×8
	4774	有機生芋刺身こんにゃく	100g		4996	とろける寒天 果汁たっぷりりんごゼリー	26g×8
ツルシマ	2705	亀そうめん	250g		4997	とろける寒天 果汁たっぷりみかんゼリー	
	2706	亀ひやむぎ			4998	とろける寒天 果汁たっぷりぶどうゼリー	
桜井食品	2752	冷しラーメン 1食入	123g		4940	とろける寒天 果汁たっぷり白桃ゼリー	
	マルヤス	7475	カップ入 杏仁デザート	200g	マルタ	9359	ぷるっとゼリー みかん
6737		トコゼリー ぶどう	130g	9358		ぷるっとゼリー ぶどう	
7412		トコゼリー みかん		9572		ぷるっとゼリー もも	
7413		トコゼリー ピーチ		創健社	5650	北アルプスの天然サイダー ビン	360ml
7414		トコゼリー パイン			5537	緑茶 ペットボトル	500ml
7418		トコゼリー 甘夏			オキノ	5617	有機アイスコーヒー(有糖)
7429	トコゼリー アサイー	5618		有機アイスコーヒー(無糖)			
健康フーズ	9645	果樹園村(みかん、ぶどう、りんご)	5本	玉華堂	5213	菊月香(かとりせんこう)	20巻
片山食品	8441	とろける寒天 マンゴーゼリー	22g×8	ほんもの総合研究所	5331	かえる印のナチュラルかとり線香	30巻

# お酢はスゴイ!

まだまだ暑い…さっぱりとした酢を水や炭酸水で割って飲んだり  
お料理に使ったりして取り入れてみませんか?  
合成酢では味わえない、  
醸造酢ならではの芳醇な香りと口当たり、旨みがあります。

抗菌力が強い

代謝アップ

減塩効果

ビタミンC・ミネラル吸収UP

疲労回復



リニユール

国内産有機玄米酢  
(300ml) 702円 (650円)



国内産りんご果汁100%

りんご酢  
(500ml) 680円 (630円)



さわやかな  
パーモント酢

りんご酢とはちみつ  
(500ml) 1,328円 (1,230円)



鹿児島産原料100%  
酸度5%

薩摩黒酢  
(360ml) 1,296円 (1,200円)

レシピ

りんご酢とはちみつを使った

パーモント酢豚

■材料 (2~3人分)

- 豚肉 ..... 300g
- 人参 ..... 1/2本
- 玉ねぎ ..... 1/2個
- ピーマン ..... 2個

●甘酢あん

- ・「りんご酢とはちみつ」 ..... 大さじ3
- ・醤油 ..... 大さじ3
- ・砂糖 ..... 大さじ1.5~2
- ・ケチャップ ..... 大さじ2
- ・酒 ..... 大さじ2
- ・水 ..... 大さじ4
- ・片栗粉 ..... 大さじ1

■作り方

- ①豚肉を一口大にカットし、醤油・酒 各大さじ1 (分量外) をかけ10分ほど馴染ませる
- ②人参は乱切り、ピーマンは一口大、玉ねぎはくし切りにし、素揚げする
- ③甘酢あんの材料を合わせ、よく混ぜておく
- ④1の肉に片栗粉をまんべんなくまぶす (分量外)
- ⑤170℃の油で④を揚げ
- ⑥冷たいフライパンに甘酢あんと全ての具材を入れ、中火でとろみがつくまで軽く混ぜながら加熱



## OX△コラム

問答法ではないが、危険性が証明されないと安全とみなすのであろうか。否、安全と言うには取り巻く環境や実証時間が必要と考える。国の審査で安全性が確認され、日本で食品に使用が認められたGM作物は8作物。加工食品の表示義務にはルールがいくつかあるが原料の「上位3位以内かつ5%以上」なら「遺伝子組換え」と表示義務がある。これらの基準が消費者庁の検討会で見直しの議論がはじまるようだ。買うか買わないか、食べるか食べないかの判断材料はしっかり示していただきたい。(モクさん)

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。前編のこんにやく畑のお話につき、後編では製造工場見学の様子をお伝えします。

新内専務の案内のもと工場見学—

工場は社長の息子さんの新内秋彦専務が案内してくださいました。

工場は三角屋根のヨーロッパ風の建物で、一步足を踏み入ると、工場内にはこんにやくの形状別の製造機械(板や糸など)がたくさん並んでいました。湯気と共に、茹で上がったこんにやくのほっくりとした良い匂いがたちこめていて、胃袋が刺激されました。



製造工場外観



製造工場内観

一般的な板こんにやくは—

スーパーなどで良く目にする生詰めと呼ばれる製法でつくられた板こんにやくは、まず、原料となるこんにやく粉に水を加えて混ぜ合わせ、そこに石灰などの凝固剤を加えます。

そして、出来上がった原料をそのまま袋に詰めて口を閉じ、袋のまま熱を加えて加工します。

できあがったばかりの製品は熱いうちはまだ柔らかく、冷える時に固まります。

この製法だと、1袋約15分と短時間で出来上がり、長時間熱をかけても、こんにやくが縮むことは少ないという利点がありますが、こんにやくのアクも袋に閉じ込められてしまう為、製品にえぐみが残ってしまいます。

手間と時間を惜しまず作る「缶蒸し製法」の板こんにやくは—

対して、缶蒸し製法の板こんにやくは、こんにやく芋をすり潰した原料を、一度、幅1mほどの平らな缶に移し、蒸します。蒸し上がったこんにやくは、ちょうどいい大きさにカットして袋に詰めます。ゆっくりと時間をかけて蒸し、固めることで、プリッとした食感が活きていて、料理の時の味染みも良く、更に「水入り」という包装形態なので、アクもより良く抜けておいしく仕上がります。昔は一晚蒸して朝方にカットしていましたが、現在では機械のおかげで約3時間で製品ができるようになっています。

マルシマの有機生芋蒟蒻(板)も、こうやってつくられています。

バリエーションいろいろ—

また、茹で上がった板状のこんにやくを小さくカットせず、ところんのように突き出して糸状にしたものがマルシマの缶蒸し製法の有機生芋蒟蒻(糸)。また、同様に板状のこんにやくをたれがしみ込みやすい様に一口サイズの波状にカットしたのがマルシマの有機生芋刺身こんにやくです。

新内専務は「在来種のこんにやくの良さはお客様からお客様に伝わって広まっています。それは一口食べたら分かるから。」と話します。今回初めて工場を見学させていただきましたが、原料や作り方だけでなく「こだわりのこんにやくがどうしてこんなにおいしいのか」ということをマルシマの社員として、これからはもっともっとPRしていけたらと感じました。

おわり

商品課 広宮孝紀



有機生芋蒟蒻(板)  
(275g)  
302円(280円)

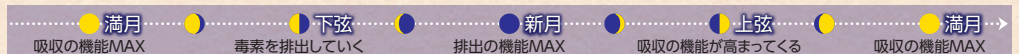


有機生芋蒟蒻(糸)  
(225g)  
302円(280円)



有機生芋蒟蒻(玉)  
(200g)  
302円(280円)

Event Calendar



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
●満月 8日(火) ●新月 22日(火)	水の日	カレーうどんの日	はちみつの日	栄養の日 箸の日	発酵の日	巻寿司の日	立秋	エフロンの日	薬膳の日	はとむぎの日	山の日	二汁二菜の日	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		ジェラートの日		オカシラ化粧品の日		野菜の日
2017 9	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	
	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	
●満月 6日(水) ●新月 20日(水)	マテ茶の日	牛乳の日	クエン酸の日	串の日	黒豆の日	白露	ハヤシの日	手巻寿司の日	牛タンの日	麺の日			グリーンデー	ひじきの日	イタリア料理の日	穀の日はね大福の日					ガトーショコラの日		秋分の日	鯉ぶしの日		ツナの日		洋菓子の日		くるみの日	