

まるしま通信

2018年
11月号

11							12						
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

● 新月 11月8日(木) ● 満月 11月23日(金)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—



11月7日は鍋の日

イチオシ!
レシピ

マルシマ広宮おすすめ

シンプルだけど
おいしい!

こだわり調味料の 寄せ鍋

材 料 (2~4人前)

- ・本枯れ和風だし.....2袋
- ・国産有機しょうゆ.....小さじ2
- ・純米発酵調味料.....小さじ2
- ・水.....500cc

作り方

- ① 鍋にお好きな具材 (白菜、大根、人参、椎茸など) を切って入れる
- ② だし、しょうゆ、発酵調味料、水を加え、火にかける
- ③ 具材に火が通ったら完成

※具材から出る水分やお好みに合わせて水の量を調整してください。

※水の代わりにこんぶ水を使うとさらに美味しいお鍋になります。

※メはうどんや雑炊をお楽しみください。

今回使ったのは...



本枯れ和風だし(顆粒)

8g×24袋 1,080円(1,000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)



さぬきゆでうどん

1食 173円(160円)

新規取扱商品のご案内

農薬不使用の純国産きくらげ

きくちゃん(乾燥きくらげ)

きくらげは、国内流通の約90%以上が中国からの輸入製品になります。
 菌床自体も中国で生産した物を輸入して日本で栽培している物もあります。
 国産にこだわり、愛媛県にて生産された純国産の素材(木材)を使用し製造された菌床から栽培しております。
 100%天日乾燥なのでより自然なエネルギーを含んだ商品となっておりますので、非常に美味しい商品です。



原材料: あらげきくらげ(原料原産地: 広島県福山市)

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
丸松アシスト	2426	きくちゃん(乾燥きくらげ) JANコード 4580545740013	10g	30	324円(300円)	1年

◎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	お好みソース 広島そだち	500g	<ul style="list-style-type: none"> 表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更 原材料変更 (旧) 醤油⇒(新) 有機醤油 ※内容量、価格、JANコード等に変更はございません。 	在庫消化後
	さぬきゆでうどん(スープ付)	1食	<ul style="list-style-type: none"> 表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更 	在庫消化後
スギヤマ	しそ油	280g	<ul style="list-style-type: none"> 表示変更 食品表示法施行に伴う化粧箱、ラベルの表示変更 ※JANコード、内容量、価格の変更はございません。 	在庫消化後
黒酢の杜	さとうきび酢	200ml	<ul style="list-style-type: none"> ラベル文言変更 	在庫消化後
	さとうきび酢	500ml		
ワールド ハイセイ	本物のいわしくん ブツ切り味付	190g	<ul style="list-style-type: none"> 缶形状変更 積み重ねやすい形状(スタックタイプ)に変更 ※内容量等の変更は一切ありません。 	在庫消化後
マルタ	ソフトな塩せん	16枚 (2枚×8袋)	<ul style="list-style-type: none"> 表示変更 食品表示法に則った表示へ変更 パッケージデザイン、文言等変更 	在庫消化後
ムソー	デンシーねり	80g	<ul style="list-style-type: none"> 商品名変更 (旧) デンシーねり⇒(新) NEWデンシーハミガキ パッケージデザイン、文言等変更 成分変更 (新) 水(溶剤)、塩化Na(収れん剤)、シリカ(清掃剤)、グリセリン(湿潤剤)、エタノール(溶剤)、炭(清掃剤)、キサンタンガム(粘結剤)、メントール(清涼剤) ※チューブのデザインと表示、商品コード、価格、内容量、JANコードは変更ございません。 	在庫消化後

◎製造再開のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
マルシマ	2315	国産有機小豆 200g	<ul style="list-style-type: none"> 数量限定にて再開 	実施済

◎取扱再開のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
桜井食品	2617	有機オリーブオイル(エキストラバージン)	<ul style="list-style-type: none"> 価格変更あり (旧) 3,348円(3,100円)⇒(新) 2,484円(2,300円) ※中身、容量、商品形状等変更はありません。 	2018年11月上旬

◎季節商品再開のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格(本体価格)	再開時期	備考
ツルシマ	7322	香蓮飴	100g	30	389円 (360円)	実施済	

◎定番変更のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	変更内容	実施時期
マルタ	6970	むらさきいものおせんべい	25g	12	ケース単位の取り寄せになります。	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
ツルシマ	2703	亀うどん 250g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後
健康フーズ	2843	山菜そば 103g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後

お詫びと訂正

2018年10月号のまるしま通信に掲載した内容に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。

1面 新商品のご案内 マルシマ「国産小豆葛湯」 賞味期間 (誤) 2年 ⇒ (正) 1年半

3面 取扱休止のご案内 ジャフマック「果実酵母 マーベル」 商品コード (誤) 5144 ⇒ (新) 5411



愛情込めて育てました

新物の季節がやってきました！

全国に1%ほどしかないといわれる在来種のこんにゃく芋（和玉）を有機栽培し、昔ながらの缶蒸し製法で仕上げたマルシマの蒟蒻。アクの少なさ、味しみの良さ、歯切れの良さが特徴です。掘り出したばかりの新物の蒟蒻芋は、さらに味、香りが良く美味しくお召上がりいただけます。

今年は豪雨や日照りにより一部被害もありましたが、蒟蒻の生育は良く、大きく育ちました。まもなく皆様のもとへ新物の蒟蒻がお届けできる予定です。どうぞお楽しみに！

マルシマの有機生芋蒟蒻シリーズ



有機生芋蒟蒻(玉)
200g 302円(280円)



有機生芋蒟蒻(板)
275g 302円(280円)



有機生芋蒟蒻(糸)
225g 302円(280円)

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ しげざね
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5章 さまざまな存在のかたち

4 花と昆虫の共進化③

一方で、これら昆虫を狩って食べるカマキリの方は、植物に擬態する。日本のカマキリは草の色をしているが、マレーシアにいるカマキリ的一种は赤いランの花そっくりに擬態する。ランだと思った昆虫がカマキリに止まって蜜を探すほどだ。

また、多くの植物は、アリを利用するために、茎から汁液を出す。アリをたくさん近づけていけば、茎や葉を喰い破る他の有害な昆虫を寄せ付けなくて済むからだ。熱帯アフリカのあるアカシアは、アリの一種を誘引するために、棘の中に甘い物質を生産する。アリはそれを食べたあと、そのくぼみに住みつくので、草食動物たちでさえアカシアを食べることができなくなる。

植物と昆虫の関係は、もちろんこのような共同関係ばかりではない。

窒素源やミネラル分の少ない土地に生息する植物は、それを補うために昆虫を捕って食べる。モウセンゴケは、ハエが好むキラキラ光る水滴を分泌する。ハエが近寄っていくと、葉の粘液に捕らえられてしまう。ところが、ある種のハエのウジムシには、食虫植物の消化酵素に消化されないものたちがいる。彼らは、食虫植物につかまって腐っていく昆虫をいただくのである。

○×△コラム【たかが2%？ されど2%？】

来秋の消費増税が決まるようである。この増税で消費マインドは冷え込むのか？ 3%から始まって約30年、3回目の増税となる今回は、軽減税率があるので一律でない分、複雑になって対応も大変だろうと思う。

消費増税と言えど思い出すとも苦い経験が私にはある。それは20年くらい前、確か細川内閣当時であったように思うのだが消費税が9%になるというので良く検討もせずに慌ててあまり良くない家を購入してしまったのだ。結局、その時は増税にはならず、しかも個人売買には消費税が掛からないことが後でわかってさらに泣きたいくらい後悔した覚えがある。

さて、それから何年もたって年老いた分、少しは賢くなったか？ 今朝も孫の運動会での私が発した暴言について娘にお詫びをしたばかりである。やはりバカは死ななきゃ治らない？ というか「ポーっと生きてんじゃねえよ！」とチコちゃんに叱ってほしい症候群が重症化しているんじゃないかと思うのである。

(ともぞう)

行事食～千歳飴～ 11月15日は七五三

七五三は子どもの成長を祝う行事の1つです。男の子、女の子ともに赤ちゃんから幼児へと成長する3歳と、男の子は初めて袴をはく5歳、女の子は幼児用の着物からしっかり帯結びをした着付けに変わる7歳にそれぞれ神社へ参拝します。

その起源は室町時代、子どもの成長が当たり前ではなかった時代、当時節目の年とされていた7歳まで無事に大きくなったことへの感謝と、これからの健康や幸せを願ってお祝いをしたことが始まりとされています。

七五三の日は3歳5歳7歳の年の11月15日とされていますが、何かと忙しい現在では10月から11月にかけて、兄弟姉妹一緒にお祝いをするのも多くなっているようです。



さて、そんな七五三の行事食に「千歳飴」があります。

千歳の文字からも分かるように千歳飴には長寿の願いが込められています。

飴の色は縁起の良い紅白の2色、形状は長く粘り強くといいことで棒状に引き伸ばされた形になっています。飴を入れる袋にも、松竹梅や鶴亀などの縁起物があしらわれ、祝い事らしく華やかな仕上がりになっています。



日本ではよく、お祝い事の時にはハレ着を着て、ハレの日の料理を食べますが、古くから伝わるものの中には昔の人の願いや知恵が込められたものが多くあります。

昔の人と言いましたが、どれだけ時代が変わってもそこに込められた願いは変わらず受け継がれています。当時と同じものに今も同じ願いを込めて未来へと託して、そう考えると、当たり前になっていたものでもとても尊く感じます。

文化や風習、食べ物など、人々の思いと一緒に受け継がれてきたものを、今に生きる我々も大切にしていきたいですね。

昔ながらの 手作り千歳飴



材 料 (約20cm 1本分)

- 砂糖..... 60g
- 水あめ..... 30g
- 水..... 50cc

作り方

- ① 砂糖、水あめ、水を鍋に入れ火にかけ煮詰める
- ② 小さな泡が大きくなり、すこし色づいてきたら一度火を止める
- ③ 油を塗ったアルミホイルなどに少量取り出し固まり具合を確認
固まらないようであれば再度火にかける
- ④ 固まるようなら氷水などで急冷し粗熱を取る
- ⑤ やけどしない程度まで冷めたら手に取り、引き伸ばす
- ⑥ 引き伸ばしたものをねじりながら折りたんでまた引き延ばす(繰り返す)
- ⑦ 飴全体が白く、光沢が出てきたら棒状に形を整えて冷ませば完成



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いく		吸収の機能MAX																								
2018	11	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			
		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	土	日	月
		紅茶の日		文化の日	かき揚げの日	いい酵母の日	巻きずし	鍋の日	徳島県りんごの日		植物油の日	鮭の日・たくあんの日	コラーゲンペプチドの日		七五三・昆布の日	自然薯の日	蓮根の日	ホタテの日	食育の日	発芽大豆の日	かきフライの日	りんごの日	勤労感謝の日	和食の日					フランスパンの日	いいフグの日	本みりんの日			
		● 新月 8日(木)	● 満月 23日(金)																															
2018	12	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		
		あまぎの日	みかんの日	ひじきの日			メロンの日	大雪	有機農業の日		植物油の日	胃腸の日	明太子の日	ビタミンの日		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						大晦日		
		● 新月 7日(金)	● 満月 23日(日)																															

二十四節気

大雪(12月7日) …本格的な冬の到来。平地にも雪が降る頃。動物たちも冬ごもりを始めます。
冬至(12月22日) …1年で最も夜が長く、昼が短い日。冬至かぼちゃ、冬至がゆ、柚子湯などで、厄払いや無病息災を願う風習がある。

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。