

まるしま通信

2018年
2月号

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

● 満月なし ● 新月 2月16日(金)

You are what you eat.

— 食はあなたをつくる —

新商品のご案内

国内産有機米(7分搗)を蒸し、独自の蔵付き麹菌で麹にして作った有機米麹100%の濃厚な甘酒

マルシマ 国内産有機甘酒(7分搗)〈濃厚タイプ〉



7分搗きですので玄米のようなクセがなく、
どなたでも甘酒本来の甘みと風味をお楽しみいただけます。

原料から製品にいたるまで認定機関の厳正な検査を受けた有機認定品です。

◎夏の水分補給として、またお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。

◎砂糖不使用のノンアルコール飲料です。

お料理、
お飲み物などの
甘味としても



〈お召上がり方〉

- 本品を器に入れ、水やお湯などで1.5倍～2倍に薄めてお召上がりください。
- 冷やしたり凍らせてシャーベットにしても美味しくお楽しみいただけます。

*温める際は湯煎、もしくは別の容器に移してください。

原材料:有機米(国内産)

*開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召上がりください。

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	5483	マルシマ 国内産有機甘酒(7分搗)〈濃厚タイプ〉 JANコード 4906657548307	170g	20	389円(360円)	210日

3月3日は*

ひな祭り 桃の節句

女の子の成長と幸せを祝う「ひな祭り」
定番として食べられるちらし寿司は、
縁起担ぎの具材が使われます。

蓮根



先が
見通せるように

エビ



背中が曲がるまで
長生きできるように

豆



まめに働いて
健康でいられるように

酢めし

ごはん1合(約340g)に対し
30~40ccを目安にふりかけて

切るように全体になじませてください



すし酢 300ml
562円(520円)



新規取扱商品のご案内

希少な国内産のもち性大麦を食べやすい米粒麦タイプにしました。

もち麦(米粒麦)

水溶性食物繊維がたっぷり、注目の大麦β-グルカン含有。もち麦ごはんや、茹でてお料理に。

[ゆでもち麦の作り方]

もち麦をたっぷりのお湯で約15~20分ゆでてください。

- ・ゆでもち麦を挽肉に混ぜてハンバーグ、つくね、餃子、ロールキャベツ、ドライカレー等に。
- ・サラダのトッピングやコロッケに混ぜて。
- その他、スープ、リゾット、ポトフ等、煮込み料理等にもお使いください。

原材料:もち性大麦



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)	消費期間
創健社	2394	もち麦(米粒麦) JANコード 4901735022236	630g	15	497円(460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	ごまおかかふりかけ	60g	<ul style="list-style-type: none"> ・エキス類を使用しない素材の味が生きる配合にリニューアルしました。 (旧) 商品コード: 3094 → (新) 商品コード: 3015 ・内容量: 60g → 内容量: 40g ・JANコード: 4906657309403 → JANコード: 4906657301506 ・原材料: ごま、鰹削り節、醤油 (大豆、小麦を含む)、食塩、砂糖、ブドウ糖、焼のり、鰹節エキス、昆布エキス、みりん、発酵調味料、酵母エキス → 原材料: ごま、かつお削りぶし、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、焼のり、発酵調味料、食塩、生姜 パッケージ文言一部変更 	在庫消化後
日麺	無添加スパゲッティ	159g	・価格変更: (旧) 167円(155円) ⇒ (新) 173円(160円)	3月1日出荷分より
	こだわり無塩うどん	200g	・価格変更: (旧) 130円(120円) ⇒ (新) 140円(130円)	3月1日出荷分より
	こだわり焼そば	170g	・価格変更: (旧) 130円(120円) ⇒ (新) 140円(130円)	3月1日出荷分より
タカイ	粉末黒砂糖	500g	<ul style="list-style-type: none"> ・ケース入り数変更: (旧) 20入り ⇒ (新) 10入り ・ITF変更: (旧) 14904812000452 ⇒ (新) 0104904812000454 ※ JANコード、価格は変更ございません。 	実施済
	黒砂糖(固)	500g	<ul style="list-style-type: none"> ・ケース入り数変更: (旧) 30入り ⇒ (新) 10入り ・ITF変更: (旧) 14904812000445 ⇒ (新) 24904812000442 ※ JANコード、価格は変更ございません。 	在庫消化後
創健社	博多風ラーメン	106g	・価格変更: (旧) 167円(155円) ⇒ (新) 173円(160円)	3月1日出荷分より
	五穀大黒(分包)	20g×20包	・表示変更: 食品表示法に伴い一部変更	在庫消化後
	有機ホールトマト缶	400g	・ラベル表示一部変更	実施済
	有機ダイストマト缶	400g	・ラベル表示一部変更	実施済
マルモ	通の味立て鰹枯本節	3g×30	<ul style="list-style-type: none"> ・規格変更 ・JANコード: (旧) 4977930010798 ⇒ (新) 4977930110795 ・ITFコード: (旧) 14977930010795 ⇒ (新) 14977930110792 ・内容量: (旧) 3g×30 ⇒ (新) 3g×24g ・商品サイズ: (旧) 幅200×高さ360×奥行115 ⇒ (新) 幅160×高さ360×奥行115 ※ 価格等の変更はございません。 	在庫消化後
	味立て上手花かつお	60g	・価格変更: (旧) 324円(300円) ⇒ (新) 356円(330円)	3月1日出荷分より
	上手花かつお碎片	3g×12P	・価格変更: (旧) 324円(300円) ⇒ (新) 356円(330円)	3月1日出荷分より
マルタ	米粉ロールクッキー	10個	・外装デザイン・表示内容の変更	在庫消化後
サンコー	胚芽スティック	180g	・賞味期限変更: (旧) 180日 ⇒ (新) 210日	在庫消化後
	胚芽ビスケット	190g	・賞味期限変更: (旧) 180日 ⇒ (新) 210日	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
丸島	1668	塩ぼん酢	200mℓ	弊社都合により製造中止	在庫消化後
コジマフーズ	6489	国産小豆の玄米小豆ごはん	160g	メーカー都合により取扱中止	実施済
	5721	国産小豆の玄米小豆粥	200g	※代替として「有機玄米小豆ごはん」、「有機玄米小豆粥」をご利用ください。	

お詫びと訂正

2018年1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。

別紙 仕様変更 桜井食品「岩手県産強力粉 500g」

(誤) 価格変更 (旧) 255円(236円) → (新) 369円(342円) → (正) 価格変更 (旧) 349円(323円) → (新) 369円(342円)

◎取扱再開のご案内

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	備考	実施時期
コジマフーズ	4167	有機玄米小豆ごはん JANコード 4905903000538	原料不足解消により再開	実施済
	4152	有機玄米小豆粥 JANコード 4905903000552	原料不足解消により再開	実施済

とっておき
マルシマレシピ
ジャンボ茶碗蒸し



家族で食べられるどんぶりサイズです！
汁ものとしてもう一品！お好きな量だけ取り分けられます。
※個別に分けて作る時は、蒸し時間を調節してください。

材 料 (3~4人前)

- 鶏むね肉..... 1枚
- 海老..... 8尾
- 干し椎茸..... 2枚
- 出し汁..... 300cc + 鶏とエビの煮汁と椎茸の戻し汁合わせて60cc
- 卵..... 2個
- 三つ葉..... 適量
- ゆずの皮..... 適量
- 焼きだし..... 1パック
- 国産有機濃口醤油..... 小さじ1から1.5
- 純米発酵調味料..... 小さじ1から1.5

作 り 方

- 300ccのお湯に焼きだしを溶かし、粗熱をとる。
- 鶏の皮と余分な脂肪を取り除き、一口大に切り茹でる。
- エビの殻の背ワタを取り除き、1の湯で茹でる。
- 戻した干しシイタケの軸をとり薄くスライスする。
- 卵を白味を切るようにして割りほぐし、出しに加える。ゆで汁と椎茸の戻し汁も加える。
- 茶碗蒸しに使う器に鶏肉、海老と椎茸をいれて、⑤を茶こしなどでこしながら注ぎ入れる。
- 蒸し器に蓋をして、強火で7分、弱火で7分蒸す。
- ざっくり切った三つ葉と、薄くスライスしたゆずの皮を散らす。

今回使ったのは...

焼きだし
120g(5g×24) 1,026円(950円)
40g(5g×8) 421円(390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
1.8L 1,814円(1,680円)
500ml 745円(690円)

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 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

3 昆虫と人間は逆さ向き①



生物界には、多様な存在の形式が許されている。その多様性の広がりほんの一部しか、私たち人間は知らない。

たとえば、既に知られている土壌の細菌の種は、多めに見積もっても全体の1パーセント程度にすぎない。海中の細菌の種となると、知られているのはさらに1パーセントの100分の1から1000分の1程度にすぎないと言われている。しかし、そのごく限られた知見の範囲であっても、生物たちの存在の形式のありようは、私たちの日常的な想像力を遙かに超えるほどのものだ。

そうした例を見ていくために、まず、昆虫を取り上げてみよう。

昆虫は、私たちの身近にいて、日常的な存在だ。ところが昆虫は、ある意味で、私たちとはずいぶんかけ離れた存在形式で生きている。どれほどかけ離れているかと言うと、彼らは、私たちとは「逆向き」に生きているのである。

○×△コラム

働き方改革といわれても多くの中小零細の事業所は組織として生き延びるために自らの働き方について改革に注力する時間などない・・・とは言いられない。仕事をするうえで努力が大切なのではなく今は‘ひらめき’がなければ努力しても無駄なのである。お客さまの気持ちに向いてない努力は成果を産まない。オーガニックにお客さまが振り向いてくれる‘ひらめき’を産むために自分の時間を持つことが翻って働き方改革につながるのではないか。
(モクさん)

「きな粉」で毎日元気を補給！

溶いてドリンクに、ふりかけてお食事に、混ぜ込んでおやつにも。

ドリンクだけじゃない！ 食べ方色々、味も選べる3種類！

まぶして
きな粉もちやお団子に。

忙しい朝…トーストに
バター+ココアきな粉

ヨーグルトやアイスの
トッピングにも！

ちなみに「黒ごまきな粉」なら
炊きたてごはんとも相性バツグン！
納豆と並ぶ定番の朝ごはんにしたくなるかも。

お湯に溶いて。
ホットミルクに入れて。
いつものひとときに…

毎日飲料 有機きな粉



黒ごま

ココア

宇治抹茶

各70g 397円(368円) 賞味期間:1年(宇治抹茶10ヶ月)

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

2018	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	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				
	あすきの日	つば漬の日	節分	立春		海苔の日		和ちまの日	大福の日	ふきのとうの日	建国記念の日	レトルトカレーの日	土佐文巨の日	バレンタインデー		寒天の日	千切り大根の日	雨水	キヌアの日		おでんの日	富士山の日	削り節の日				ビスケットの日					
	●新月 16日(金)																															
2018	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	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	
	デコボンの日		桃の節句ひな祭り	バウムクーヘンの日	珊瑚の日	啓蟄	水メンチカツの日	みつばちの日	雑穀の日	砂糖の日		咲顔(なごも)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			春分の日			彼岸明け			水なすの日	三つ葉の日		山菜の日		
	●満月 2日(金)																															
	●新月 17日(土)																															

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。