



まるしま通信

2018年
5月号

マルシマ営業日カレンダー

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

● 新月 5月15日(火) ● 満月 5月29日(火)

You are what you eat.

— 食はあなたをつくる —

新商品のご案内

宮崎県日向産 有機へべす使用

有機だしぽん酢(有機へべす使用)

5月1日
発売

宮崎県日向、成合へべす園の有機へべすをていねいに搾り、
有機醤油とへべす果汁とだしでおいしい“ぽん酢”ができました。
旨味調味料、保存料、遺伝子組換え原料は使用していません。



へべす (平兵衛酢)
宮崎県日向特産の香酸柑橘です。
フルーティでさわやかな酸味と
まるやかな風味が特徴です。



〈お召し上がり方〉
焼き魚や冷奴、湯豆腐、お鍋など
とても美味しくいただけます。

※写真はイメージです

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米酢、有機へべす果汁、有機砂糖、かつおだし、有機みりん、昆布

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	1654	有機だしぽん酢(有機へべす使用) JANコード 4906657165405	200ml	12	626円(580円)	1年

新規取扱商品のご案内

使いやすいチューブタイプのごまペースト

ねりごま(金)

金胡麻は香りが強く、野菜(生、温)のごまだれに最適。
はちみつとブレンドしてトーストにつけて
お召し上がりください。



原材料:金胡麻

ねりごま(黒)・(白)

産地の違うごまをブレンドすることにより、
より香味豊かに仕上げています。
他の調味料(はちみつ、醤油等)と合わせて
胡麻独特の調味料ができます。



原材料:胡麻

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
大村屋	4213	ねりごま(金) チューブ入 JANコード 4970547480701	120g	36	540円(500円)	1年
	4240	ねりごま(黒) チューブ入 JANコード 4970547480688	160g	48	540円(500円)	1年
	4255	ねりごま(白) チューブ入 JANコード 4970547480671	160g	48	540円(500円)	1年

【機能性表示食品】

真っ赤なアマニオイル

アマニ油にアスタキサンチンを加えた料理にかける調味油です。
本商品で使用しているアマニは、カナダの希少なゴールデン種の中でも特別な品種を使用しています。
この品種は、オメガ3脂肪酸のα-リノレン酸が高含有(当社比30%アップ)で、契約栽培している希少なものです。
本商品の赤色はアスタキサンチンによるものです。
本商品のアスタキサンチンは富士フィルム(株)社の藻由来の原料を使用しています。
アマニ油とアスタキサンチンを加え、料理に映える鮮やかな赤色、クセのない美味しさが特徴です。
どんな料理にもかけていただけます。



原材料:食用アマニ油/ヘマトコッカス藻色素

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
日本製粉	2330	真っ赤なアマニオイル JANコード 4902170702141	90g	24	1,620円(1,500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	じゃこ飯の素	30g	<ul style="list-style-type: none"> 原材料変更 (エキス類を使用しない素材の味の生きる配合にリニューアルしました) (旧)かたくちいわし、ごま、醤油、発酵調味料、しそ、還元水飴、酵母エキス、粗糖、みりん、鰹節エキス、食塩、昆布エキス⇒(新)かたくちいわし、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、ごま、米あめ、食塩、昆布粉末、青しそ 価格変更 (旧)410円(380円)⇒(新)454円(420円) ※JANコード、内容量、入数等に変更はございません。 	実施済
	つゆ彩々	400ml	<ul style="list-style-type: none"> 表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更 商品サイズ変更 ※JANコード、価格、内容量、入数等に変更はございません。 	在庫消化後
大村屋	すりごまマイルド(白)	90g	<ul style="list-style-type: none"> パッケージデザイン変更 内容量変更 (旧)90g⇒(新)70g 価格変更 (旧)324円(300円)⇒(新)270円(250円) JANコード (旧)4970547064819⇒(新)4970547064079 ITFコード (旧)0204970547064817⇒(新)14970547064076 	在庫消化後
	すりごまマイルド(黒)		<ul style="list-style-type: none"> パッケージデザイン変更 内容量変更 (旧)90g⇒(新)70g 価格変更 (旧)324円(300円)⇒(新)270円(250円) JANコード (旧)4970547064826⇒(新)4970547064086 ITFコード (旧)0204970547064824⇒(新)14970547064083 	
ほんもの総合研究所	かえる印のナチュラルかとり線香	30巻	<ul style="list-style-type: none"> 発売元変更 (旧)ほんもの総合研究所⇒(新)プレマ株式会社 パッケージ文言一部変更 	在庫消化後
竹内化研	ノンハームC-12	800ml	<ul style="list-style-type: none"> 価格変更 (旧)540円(500円)⇒(新)572円(530円) 	2018年5月21日出荷分より

◎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
マルシマ	3939	薩摩つぼ漬(黒酢入り)	弊社都合により製造中止	実施済
	2100	ごぼう混ぜごはんの素		在庫消化後
	3968	かつお梅		
	5620	梅しょうが湯		
	5602	みりん粕でつくった甘酒		
	5556	メープルしょうが湯		

新生活・お弁当づくり・行楽に♪
大人気!! しっとりふりかけシリーズ

自然の恵み
海藻のミネラルたっぷり!!

梅ひじき しそひじき 高菜ひじき
ちりめんひじき かつおひじき 生姜ひじき

おにぎりにも
おかずにも

彩りと栄養を
ちょっとプラス!!

各40g 329円(305円)

*写真はイメージです

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5章 さまざまな存在のかたち

3 昆虫と人間は逆さ向き②

人間を含む脊椎動物では、腹の側に胃や腸などの消化管があって、背の側に脊髄などの神経索がある。ところが、昆虫・エビ・ミミズなどでは、これとは逆に背の側に消化管がある。そして腹の側に神経索を持っているのだ。

骨もそうだ。脊椎動物は、身体の内側に骨格を持ち、それに筋肉を付けているが、昆虫では逆に身体の外側をクチクラという骨格で覆っている。

まさに、何もかも逆向きになっているのだ。

しかしこのような昆虫でも、花を見て美しいという気持ちは同じなのかもしれない。少なくとも花の発信する色彩や香りの情報に対して、魅力を感じ、引きつけられるという意味では、人も昆虫も同じだ。

昆虫は花を咲かす被子植物を開発し、被子植物と「共進化」して来たのである。



○×△コラム【ああ～悩ましい糖質制限】

本来、糖尿病やダイエットの為に始まった「糖質制限食」が今、とても注目されている。私の大好きな、そして日本人の主食である「お米」を食べるな！ 身体に良くない。と言って今や『世界レベルの新常識だ』とその先生は豪語しているのである。

人類は農耕が始まる前の700万年の間、狩猟生活で肉・魚介類を食べ続けていた動物なのだから穀物(糖質)主体が身体に合わないのは当たり前だと言っている。たかだか何千年か穀物を食べたからといってそれほど身体は変わらないという事らしい。肉食動物に米やパンばかり食べさせたらそりゃ～病気になるやろーみたいな何となく変に根拠、説得力がありそうな困った話なのである。「肉をたくさん食べているお年寄り元気」というのも最近よく聞くような気もするしどうしたらええん？ だれかー、困ったじいじに教えてー!!

でも世の中みんなが糖質制限したら食糧難になることは間違いないと思うけどな。

(ともぞう)

「国内産有機栽培米」を原料に、お酒造りから始める

国内産有機純米酢



昔ながらの醸造酢

創業明治17年の伝統ある醸造蔵で手間と時間をかけてつくるマルシマの「純米酢」はお米の旨みを大切にした芳醇な香りと口当たりが特長の本格醸造酢です。

今に伝えたい 醸造酢の力!

- 殺菌力が強い
- 食欲増進作用
- 疲労回復
- 減塩効果
- ビタミンC破壊酵素抑制作用



NEW!
かけるだけで
料亭の酢の物に。

有機 酢の物じょうず
300ml 580円 (537円)

有機醤油と
北海道産昆布だしが
おいしい

酢の物酢
500ml 680円 (630円)

切って漬ければ
簡単ピクルス/
本格らっきょう

**野菜もらっきょうも
漬かるんで酢**
500ml 540円 (500円)

すっぱさひかえめで
マイルドなお酢

**有機米でつくった
おいしいお酢**
500ml 616円 (570円)

ちらし寿司や巻ずしに
北海道産昆布だし入り

すし酢
300ml 562円 (520円)

サラダ、マリネ、
肉料理などにも
大活躍

**酢のもの
料理酢**
300ml 562円 (520円)

油を加えれば
和風ドレッシングに

**まるやか
酢の物酢**
300ml 410円 (380円)

料理にも
ドリンクにも相性◎

**国内産
有機玄米酢**
300ml 702円 (650円)

梅は古くは薬として日本に伝えられた食べ物。

クエン酸など有機酸を多く含み、他の果物に比べカルシウムや鉄などミネラルが多いのが特徴。

アルカリ性食品の代表格とされる梅は、酸性に偏りがちな現代人にはありがたい食材です。

代表的な調理例としては、梅干し、梅酒、梅ジャム、梅エキスなどがありますが、

どれも家庭で手軽に作れる上に、長期保存が可能なものばかりなので、梅の実が手に入ったら

この時期にまとめて「梅しごと」をして、自分好みの伝統食をつくってみてはいかがでしょうか。

行事食 ~梅~



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	29	30	31
5	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
	あすきの日	八十八夜	憲法記念日	みどりの日	入浴の日(立夏)	メロンの日	粉の日	小鉢の日	アイスcreamの日	魚の日	麺の日	アセロラの日	母の日	温度計の日	ヨーグルトの日	旅の日	減塩の日	ホタテの日	手巻き寿司の日	こんにやく麺の日	小満	たまご料理の日	チュウゴクツツミツキの日	削り節の日	食堂車の日	プルーンの日	小松菜の日	米の日	こんにやくの日	アーモンドミルクの日	野菜の日
	●新月 15日(火)	●満月 29日(火)																													
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	
6	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	
	梅肉エキスの日	寒露煮の日		蒸し料理の日	芒種		ガパオの日	たまごの日	てっぺん団らんの日	梅酒の日	恋愛語のイロイロの日	いいみょうがの日	手羽先記念日	生姜の日	麦とろの日	さくらんぼの日	おにぎりの日	食育の日	ペパーミントの日	夏至	金かこの日	天ぷらの日	削り節の日	加須市うどんの日	ちらし寿司の日	パエリアの日	佃煮の日	夏越ごはんの日			
	●新月 14日(木)	●満月 28日(木)																													

二十四節気

芒種(6月6日)…稲や麦など穂の出る穀物の種をまくとされていた時期。梅が黄色く色づく頃。
夏至(6月21日)…北半球では1年で最も昼が長く、夜が最も短い日。⇄冬至

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。