

まるしま通信

2018年
6月号

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

● 新月 6月14日(木) ● 満月 6月28日(木)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

新商品のご案内

国産有機原料100%使用

7月1日
発売予定

ORGANIC RICE VINEGAR(オーガニックライスビネガー)

“生命を育む農産物”である国産有機米だけを原料に昔ながらの製法にこだわり、じっくりと熟成しました。純米酢の芳醇な香りと旨みをご賞味ください。弊社の「有機純米酢」より酸度を低く抑えた、マイルドな酸味と味が特徴です。有機JAS登録認定機関の厳正な検査を受けた工場で造られています。



原材料:有機米(国産) 酸度:4.2%

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	1623	ORGANIC RICE VINEGAR (オーガニックライスビネガー) JANコード 4906657162305	300ml	12	410円(380円)	2年

新物 ご予約受付け開始

紀州産 仙人梅

ご予約締切日:7月31日 ☒ お届け予定:9月下旬頃

※詳しくは担当営業まで



- 1kg 3,510円(3,250円)
- 3kg 9,828円(9,100円)
- 5kg 14,580円(13,500円)



通年販売



新物ならではの梅の香り

「一日ひとつぶ」「一食ひとつぶ」
酸っぱくておいしい本物の梅干し

化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培した「紀州産」の梅使用。液糖類や、醸造酢、酸味料、化学調味料は使用しておりません。完熟の梅を沖縄の塩「シママース」で漬ける製法で作った昔ながらの味です。土干しの後、商品名の由来となる、古くから不老長寿の食べ物、滋養強壮に良い「仙人食」等と言われている「女松の新芽」とともに漬け込みます。原料にこだわって、手間暇かけた梅干しは果肉が軟らかく、すっぱくて、しょっぱくて、でもまた食べたくなる、ご飯が進む、いつものあの味になります。そんな仙人梅の新物予約が今年も始まります。ぜひこの機会にご賞味ください!

新規取扱商品のご案内

ふわっとサクッと焼き上がる！

お好み焼粉

原料の小麦粉に岐阜県産の農林61号小麦を100%使用しております。やまいもをはじめ、昆布、しいたけなど国内産の原料を使用しております。



原材料:小麦粉(岐阜県産)、混合節粉末(かつお、さば)、やまいも粉、馬鈴薯でん粉、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー/膨張剤(重曹)

カラッと揚がってサクッと仕上がる

天ぷら粉

岐阜県産の小麦粉を主原料に、北海道産契約栽培馬鈴薯でん粉、膨張剤には内モンゴル産(中国産)天然素材の重曹を使用しています。手間なし・簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。



原材料:小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、膨張剤(重曹)

ケーキやマドレーヌ・クッキーなどしっとり・もっちりのお菓子作りに

有機お菓子をつくる お米の粉

有機栽培されたうるち米をお菓子作りに使用できるように細かく製粉したお菓子作り専用のお米の粉です。気流粉碎にて、通常的小麦粉より細かく挽いてあります。シフォンケーキやクッキーなどの他、小麦粉の代わりにてんぷらの衣などのお料理にも使えます。



原材料:有機うるち米(国内産)

生産者限定のお米使用・小麦粉不使用・動物性素材不使用

お米を使った お好み焼粉

岐阜県片岡さんのお米が主原料のお好み焼粉です。有機チクピー豆粉、北海道産契約栽培馬鈴薯でん粉、国内産原木栽培椎茸パウダー、膨張剤はベーキングパウダーの代わりに内モンゴル産天然素材の重曹を使用しました。小麦や動物性原料を使用しておりません。しっとりもっちりした食感のお好み焼をお作りいただけます。



原材料:米粉、有機チクピー豆粉、馬鈴薯でん粉、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)

生産者限定のお米使用・小麦粉不使用・動物性素材不使用

お米を使った 天ぷら粉

岐阜県の片岡さんのお米を微粉碎にした米粉を主原料に北海道産契約栽培の馬鈴薯でん粉、有機チクピー豆の粉末などを使用した天ぷら粉です。小麦や卵は使用しておりません。当社のお米を使った天ぷら粉と比較して、衣の油吸収率は60%カット、さっぱりとした味に仕上がりに、サクサク感も長く続きます。



原材料:米粉、馬鈴薯でん粉、有機チクピー豆粉、食塩、膨張剤(重曹)

国内産小麦使用

ベジタリアンのソース焼きそば

肉・魚・乳製品等の動物性原材料を一切使用していません。また、五蔵(ネギ・にんにく・にら・らっきょう・あさつき)は一切使用していません。麺には、国内産小麦を原料にし、揚げ油には植物油のみを使用しております。野菜とりんごの旨みと米酢のバランスが良く、スパイスが効いたコクと香りの特製ソースです。



原材料:油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油(パーム油・ごま油)、小麦たん白、馬鈴薯でん粉、食塩)、麦芽糖、トマトピューレー、食塩、米酢、りんごバルブ、植物油、酵母エキスパウダー、キャベツエキス、麦芽エキス、香辛料、ふりかけ(青のり、紅しょうが)、(一部に小麦・りんご・ごまを含む)

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
桜井食品	2311	お好み焼粉 JANコード4960813125306	400g	20	501円(464円)	1年
	2474	お米を使ったお好み焼粉 JANコード4960813511703	200g	20	394円(365円)	1年
	2340	天ぷら粉 JANコード4960813125207	400g	20	405円(375円)	1年
	2472	お米を使った天ぷら粉 JANコード4960813511604	200g	20	346円(320円)	1年
	2292	有機お菓子をつくるお米の粉 JANコード4960813511307	250g	20	508円(470円)	6ヶ月
	2790	ベジタリアンのソース焼きそば JANコード4960813312775	118g(めん92g)	20	184円(170円)	6ヶ月

◎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	天然真昆布	150g	● 内容量変更(旧)150g ⇒ (新)115g ● JANコード、価格、入り数等に変更はございません。	在庫消化後
	手ほぐし 天然紅鮭	60g	● 表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更	在庫消化後
	しっとりふりかけ5種(しそ、梅、かつお、生姜、ちりめん)	40g	● 包材材質変更	在庫消化後(2018年7月製造分より)
	ソフトふりかけしそわかめ			
	ソフトふりかけちりめんわかめ			
	やわらか芽ひじき	25g		
焼きあごだし	160g(8g×20包)	● 表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更	在庫消化後	
桜井食品	ベジタリアンのための野菜カレー	200g	● 裏面表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更	在庫消化後
コジマフーズ	有機玄米粉	200g	● 包材変更 ● 商品サイズ変更:(旧)220×150×10 ⇒ (新)225×150×10 ● 入数変更:(旧)16袋 ⇒ (新)20袋	在庫消化後
仲宗根黒糖	黒糖蜜	200g	● 表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更	在庫消化後

新規取扱商品のご案内

赤ちゃんが本来持つ肌機能を守る

ふわっしゅ(赤ちゃん用衣類洗い)

天然成分100%で、敏感肌などのトラブル予防に。
 万が一、口に入っても安心で、赤ちゃんから大人まで幅広くお使いいただけます。
 アトピー肌の方にも安心して使えます。
 柔軟剤なしで生地本来の柔らかさに仕上げます。
 環境に優しく使い方が簡単でコスパが良く続けやすい。
 「おとなふわっしゅ」に比べて抗菌成分を抑え、赤ちゃんの肌が本来持っているバリア機能を守ります。

用途:ウール、コットン、シルク、合成繊維用
 使用量目安:洗濯45Lに対し15ml
 液性:弱酸性

成分:ミネラル水(トルマリン、備長炭)、ハーブエキス(青森ヒバエキス、オレンジエキス)、大豆レシチン(非遺伝子組換え大豆のみ使用)、EM発酵物質



家族みんなで使える、肌と地球に優しい洗剤

おとなのふわっしゅ

「赤ちゃん」と成分は同じですが、抗菌成分(青森ヒバオイル)を多く配合しています。
 青森ヒバやオレンジが汚れの再付着を防ぎ、抗菌力や消臭力を発揮し、嫌な臭いを抑えます。
 石鹸カスが出ず、シルクやウールのおしゃれ着洗いにもお使いいただけます。

用途:ウール、コットン、シルク、合成繊維用
 使用量目安:洗濯45Lに対し15ml
 液性:弱酸性

成分:ミネラル水(トルマリン、備長炭)、ハーブエキス(青森ヒバエキス、オレンジエキス)、大豆レシチン(非遺伝子組換え大豆のみ使用)、EM発酵物質



天然ヒバの香りでリラックス

心休水(しんきゅうすい)

人工的な香りとは違う、自然な森の香りの入浴剤。
 化学物質不使用なので敏感肌の方にも安心してお使いいただけ、お肌うるおいを与えます。
 万が一、口に入っても安心で、赤ちゃんからお年寄りまで年齢に関係なくお使いいただけます。
 環境に優しくアトピー肌の方にも安心して使えます。

使用量目安:家族風呂に20~40ml
 液性:弱酸性

成分:ミネラル水(トルマリン、備長炭)、ハーブエキス(青森ヒバエキス、オレンジエキス)、大豆レシチン(非遺伝子組換え大豆のみ使用)、EM発酵物質、ホホバ油、スクワレン、スクワラン



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)
しぜんの めぐみすい	5216	ふわっしゅ(赤ちゃん用衣類洗い) JANコード4571263020891	600ml	20	2,290円(2,120円)
	5234	ふわっしゅ(赤ちゃん用衣類洗い)詰替え用 JANコード4571263020907	400ml	30	1,145円(1,060円)
	5259	ふわっしゅ(赤ちゃん用衣類洗い)お試し JANコード4571263020716	200ml	40	1,145円(1,060円)
	5204	おとなのふわっしゅ JANコード4571263020709	600ml	20	2,290円(2,120円)
	5211	おとなのふわっしゅ 詰替え用 JANコード4571263021027	400ml	30	1,145円(1,060円)
	5260	おとなのふわっしゅ お試し JANコード4571263020723	200ml	40	1,145円(1,060円)
	5254	心休水 JANコード4571263020693	600ml	20	3,650円(3,380円)
	5272	心休水 詰替え用 JANコード4571263021034	400ml	30	1,825円(1,690円)
	5279	心休水 お試し JANコード4571263020839	200ml	40	1,350円(1,250円)

〇×△コラム

爺A、「最近物忘れがひどくなってるのー、人の名前やモノの名前が言葉にならんよ。」爺B、「そりゃいかん、良い薬があるぞ、えーっと！何という薬だったっけ？」・・・現実にはありそうな会話だが、人間には苦しみや辛い経験を時間の経過とともに記憶から薄めるという機能があり、それによってストレスから遠ざかって安らぎを得るといった特技が備わっているらしい。過日、90歳の親父が脳神経外科で加齢の検査を受けたとき100点満点中だいたい30点であった。診察室に呼ばれた私にドクターから診断が下された「親父さんにボケ防止の薬は必用なからー、この程度で幸せよ。80点とったら気持ち悪いわ」だって。

(モクさん)

◎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	1450	有機玄米生みそ	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	1455	有機白みそ	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	1670	有機米で作ったおいしいお酢 ※代替品として「ORGANIC RICE VINEGAR」をご利用ください。	弊社都合により製造中止	在庫消化後
だいでイズ	2332	有機原材料使用 まぜるだけ！蒸し大麦	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
健康フーズ	4014	八宝菜の素	弊社都合により製造中止	在庫消化後

取扱中止書籍のご案内

※以下の書籍が弊社都合で在庫消化後取扱中止になります。

- 宇宙の秩序 ○無双原理・易 ○東洋医学の哲学 ○魔法のメガネ ○永遠の少年 ○新食養療法 ○マクロビオティック料理
- 玄米食のすすめ ○一慧の穀菜食 BOOK・手当て法 ○自然派ママの食事と出産・育児 ○アトピー少食完治法
- 宇宙のきまりきみ、知ってる？ ○病気になるない生き方 ○病気になるない生き方(2)実践編
- マワリテメクル小宇宙～暮らしに活かす陰陽五行～ ○月のリズムでダイエット ○間違いだらけの現代医療 よみがえる千島学説
- 日本人の正しい食事 ○食品の裏側①、② ○なにを食べたらいいの？ ○雑草が大地を救い食べものを育てる
- 放射能にまけない！簡単マクロビオティックレシピ88 ○マクロビオティックの梅しごと梅づくし ○若杉友子の「一汁一菜」食養生
- 野草の力をいただいて ○若杉ばあちゃん食養言語録 ○若杉ばあちゃん医者いらずの食養訓 ○手当て法(おばあちゃんの知恵)
- おいしいを伝えるお弁当バトン

行事食 ～そうめん～



そんな七夕は五節句の1つです。他の節句のように有名ではありませんがこの日に行事食としてそうめんを食べると良いという話をご存知でしょうか？

なぜ七夕の日にそうめんを食べるのか、いくつか説がある中で縁起担ぎの説を紹介します。

後醍醐天皇の時代の「延喜式」という法令集(当時の宮内の儀式や作法を集大成したもの)に、七夕の儀式に、そうめんの原型といわれる「索餅(さくへい)」を供えたという記述があります。元は中国の麺料理で、無病息災を願って7月7日に供えていた習わしが日本に伝わったといわれています。

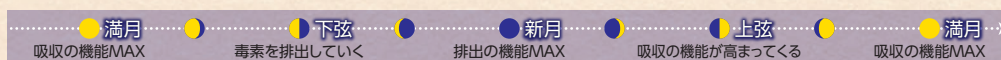
その後一般にも宮廷行事が広まり、時代とともに索餅がそうめんに変わっていったとのこと。

全国的な行事食ではないようですが、現代でも七夕の日にそうめんを食べる風習が残っている地域もあるようです。

今年の七夕は二十四節気の小暑の日とも被ります。梅雨が明けて暑さが増してくるこの季節にそうめんを食べて涼をとるなんていかがでしょう。

7月7日は七夕(たなばた)～七夕(しちせき)の節句～
七夕といえば願い事を書いた短冊を笹竹につるせば願いがかなうと言われていました。
別名「星祭り」とも言われており、夜空を見ながら天の川の対岸に引き離された織姫や彦星の夫婦の物語に思いをはせる人も多いのではないかと思います。

Event Calendar



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		ガバオの日	たまごの日	てっぺん団らんの日	梅酒の日	空軍のドカッ日	いいみちがの日	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	ペパーシートの日	夏至	かにの日	天ぷらの日	削り節の日	加須市うどの日	ちらし寿司の日	パフの日	佃煮の日	夏越ごはんの日			
	● 新月 14日(木)	● 満月 28日(木)																													
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
7	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	火
	釜飯の日	うどんの日	塩と暮らしの日	梨の日	あなごの日		七夕・小暑	チキン南蛮の日	納豆の日	ラーメンの日	もつ焼の日	ゼラチンの日	中華の日	海の日	いなり寿司の日	ホタテの日	松坂牛の日	土南入りと土用の丑の日	漬物の日		乳酸菌の日・大暑	削り節の日	プリンの日	プールの日	スイカの日		白だしの日	梅干しの日	そばの日		
	● 新月 13日(金)	● 満月 28日(土)																													

二十四節気 小暑(7月7日)…梅雨が終わる頃。気温が一気に上がる時季。暑中見舞いを出し始める時期。(正式には大暑から立秋の前日まで)
大暑(7月23日)…夏の土用の頃。本格的な夏到来。打ち水で涼を取る姿が見られる頃。暑さのピークはもう少し後。

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。