

まるしま通信

2018年
9月号

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

● 新月 9月10日(月) ● 満月 9月25日(火)

You are what you eat.
—食はあなたをつくる—

新商品のご案内

国産原料100%

8月20日発売

かりんはちみつしょうが湯

南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知県産生姜を『一物全体食』の考えから丸ごとすりおろし、たっぷりと使用し、奈良県産花梨粉末や花房養蜂園の広島県産はちみつ、節蓮根粉末も加えました。

甘みを抑え、昔ながらの「直火釜」でコトコトと時間をかけて炊いていますのでコクがあります。



※写真はイメージです

〈お召し上がり方〉
本品一袋に約100ccの熱湯を注ぎ、
良くかき混ぜてお召し上がりください。

持ち運びやすい
スティックタイプ



原材料：粗糖、生姜、馬鈴薯澱粉、本葛、花梨粉末、はちみつ、節蓮根粉末

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	5633	かりんはちみつしょうが湯 (袋入) JANコード 4906657563300	12g×5	20	380円(352円)	2年
	5654	かりんはちみつしょうが湯 (箱入) JANコード 4906657565403	12g×12	24	760円(704円)	2年

予告

今秋発売予定

小豆葛湯

蓮根葛湯の
姉妹品

レトルトシリーズで1番人気の「小豆」を粉末タイプでもお届けします。

生命を育む植物の力を集めた国産原料100%の『小豆葛湯』
葛の根からとれる本葛に小豆と蓮根の節、生姜、粗糖を加えた心温まる葛湯です。



◎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	レトルト国内産蓮根葛湯	100g	<ul style="list-style-type: none"> ・リニューアル ・商品名 (旧)レトルト国内産蓮根葛湯 ⇒ (新)葛(KUZU)プレーン ・商品コード (旧)4110 ⇒ (新)4247 ・JANコード (旧)4906657411007 ⇒ (新)4906657424755 ・販売時期 (旧)冬季限定 ⇒ (新)通年 ・パッケージデザイン変更 ※内容量、価格、原材料、入数等に変更はございません。 	在庫消化後 (2018年9月以降予定)
	レトルト国内産生姜葛湯	100g	<ul style="list-style-type: none"> ・リニューアル ・商品名 (旧)レトルト国内産生姜葛湯 ⇒ (新)葛(KUZU)生姜 ・商品コード (旧)4253 ⇒ (新)4256 ・JANコード (旧)4906657425301 ⇒ (新)4906657425653 ・販売時期 (旧)冬季限定 ⇒ (新)通年 ・パッケージデザイン変更 ※内容量、価格、原材料、入数等に変更はございません。 	
	レトルト国内産小豆葛湯	100g	<ul style="list-style-type: none"> ・リニューアル ・商品名 (旧)レトルト国内産小豆葛湯 ⇒ (新)葛(KUZU)小豆 ・商品コード (旧)4252 ⇒ (新)4259 ・JANコード (旧)4906657425202 ⇒ (新)4906657425950 ・販売時期 (旧)冬季限定 ⇒ (新)通年 ・パッケージデザイン変更 ※内容量、価格、原材料、入数等に変更はございません。 	
	早煮昆布	32g	<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
焼きだし(箱入)	5g×24	<ul style="list-style-type: none"> ・表示変更 表面ラベル文言一部変更 		実施済
じゃこ飯の素	30g			
ひじきごはんの素	40g			
丸島醤油	純正醤油(濃口)	1.8ℓ 1ℓ 900mℓ 150mℓ	<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
	純正醤油(淡口)	1.8ℓ 1ℓ 900mℓ		
	純正生しょうゆ	1.8ℓ 900mℓ		
ポーソー油脂	調合こめ油	1,350g	<ul style="list-style-type: none"> ・表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更 	実施済
深層海塩	ハマネ(深層海塩)	200g	<ul style="list-style-type: none"> ・価格変更 (旧)508円(470円) ⇒ (新)540円(500円) 	2018年9月1日 出荷分より
ムソー	国産野菜のカレー(甘口)レトルト	200g	<ul style="list-style-type: none"> ・価格変更 (旧)248円(230円) ⇒ (新)259円(240円) 	2018年9月1日 出荷分より
	国産野菜のカレー(辛口)レトルト			
ファイン	カラダにやさしいかぼちゃポターージュ	14g×3	<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期間変更 (旧)24ヶ月 ⇒ (新)37ヶ月 	実施済

◎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	健康フーズ	9645	果樹園村(みかん、ぶどう、りんご)	5本
	4774	有機生芋刺身こんにやく	100g		片山食品	8441	とろける寒天 マンゴーゼリー
	5473	生姜入り国内産有機玄米甘酒(ストレート)		8462		とろける寒天 ゆずゼリー	
	5517	冷やし葛蓮根		4996		とろける寒天 果汁たっぷり りんごゼリー	26g×8
	5573	冷やし葛生姜		4997		とろける寒天 果汁たっぷり みかんゼリー	
	5550	冷やし葛小豆		4998		とろける寒天 果汁たっぷり ぶどうゼリー	
ツルシマ	2705	亀そうめん	250g	4940		とろける寒天 果汁たっぷり 白桃ゼリー	
桜井食品	2752	冷しらーめん 1食入	123g	マルタ	9359	ぷるっとゼリー みかん	16g×10本
	2774	ひやむぎ	250g		9358	ぷるっとゼリー ぶどう	
マルヤス	7475	カップ入 杏仁デザート	200g		9572	ぷるっとゼリー もも	
	6737	トコゼリー ぶどう	130g	創健社	5650	北アルプスの天然水サイダー ビン	360mℓ
	7412	トコゼリー みかん			5537	緑茶 ペットボトル	500mℓ
	7413	トコゼリー ピーチ		オキノ	5617	有機アイスコーヒー(有糖)	1ℓ
	7414	トコゼリー パイン			5618	有機アイスコーヒー(無糖)	
	7418	トコゼリー 甘夏		玉華堂	5213	菊月香(かとりせんこう)	20巻
7429	トコゼリー アサイー	プレマ		5331	かえる印のナチュラルかとり線香	30巻	

◎取扱休止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
創健社	5604	丹沢サイダー	西日本豪雨による缶資材製造工場冠水の為	実施済

お詫びと訂正

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。

2018年8月号 2面 仕様変更 桜井食品「国内産パン粉」 内容量 (誤)20g ⇒ (正)200g

仕様変更 サンコー「ポップコーン」 新 JANコード (誤)4973728908834 ⇒ (新)4973728908858

◎製造中止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
マルシマ	5559・5521	直火釜炊き花梨しょうが湯 (袋入) 20g×5・(箱入) 20g×12 ※代替品としてマルシマの新品「かりんはちみつしょうが湯 (袋入)・(箱入)」をご利用ください。	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	4052	つくだに屋 のり佃煮 95g		
	5483	国内産有機甘酒(七分搗)(濃厚タイプ) 170g		

◎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
丸島醤油	1270	杉樽仕込醤油(濃口) 卓上用 150ml ※代替品としてマルシマの「天然醸造 杉桶醤油 デラミボトル 200ml」をご利用ください。	弊社都合により製造中止	在庫消化後
創健社	4432	植物素材の有機カレー(中辛) 100g		
吉田ふるさと村	3718	ごまと野菜ドレッシング 150ml	弊社都合により取扱中止	

行事食～おはぎ～ 9月23日は秋分の日

秋分は二十四節気のひとつで、昼と夜の長さがほぼ同じになる日とされています(⇒春分)。この日を境に昼よりも夜が長くなることから、暑さも次第に和らぎ、過ごしやすくなっていきます。秋の夜長を楽しむのはこの頃から。また、秋分の日と前後の3日間を合わせた7日間を秋の彼岸と呼び、日本では墓参りをはじめ、お供え物などをして、亡くなった人をしのびます。

そんな彼岸のお供え物の定番が「おはぎ」です。おはぎは、もち米などを蒸してつぶし、あんこで包んだ俵型のお菓子です。名前は秋に咲く、萩の花から名づけられています。

春の彼岸に供えられる「ぼたもち」とは似ているようで、実はあんこの種類や大きさが異なります。ぼたもちはおはぎに比べ、名前

の由来となった牡丹の花に合わせ大きく丸く仕上げます。あんこも、おはぎが秋に収穫したての小豆を風味良く粒あんにするのに対し、ぼたもちは、冬を越え硬くなった小豆の皮を食べやすい様に取り除き、こしあんにして食べます。

材料は同じでも季節によってその時々のお供え方や名前があるところに、古くからの日本人の知恵やセンス、そして美しい物や自然に対する敬意を感じます。

余談ではありますが、実はこのおはぎ、夏の名前も冬の名前もあります。秋の夜長、「おはぎ」を食べながら、そんな我々の祖先に思いをはせてみるのはいかがでしょうか。



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

4 花と昆虫の共進化②

昆虫の方も植物と歩調を合わせつつ進化し、多様化した。昆虫類は80万種にのぼり、動物種の4分の3を占める最も繁栄している種族である。

たとえばマルハナバチがサルビアの花弁にたどり着いて、蜜のある花管にもぐり込もうとすると、オシベが揺れて花粉を振りかけるような仕組みになっている。これよりもっと細長い管状の形の花は、チョウの細長い口吻に適合しており、チョウ専用の花をつける。

ランの一種オプリスは、種類によって、ハエ・クモ・ミツバチ・マルハナバチ・ツリアブなどのメスとそっくりの花をつける。マルハナバチを模したオプリスの花は、形態・色彩のほか体毛や匂いまでメスと似ているので、マルハナバチのオスは交尾しようとやって来て花粉を身にまとう。これほどまでに特化させると、効率は良いのだが、一方でマルハナバチが分布できる範囲までしかその花も分布できないという限界を負うことにもなる。仮にマルハナバチが絶滅したとしたら、そのオプリスも絶滅するしかない。



○×△コラム【被爆国であること】

今年もまた『原爆の日』がきた。日本は唯一の被爆国であるにもかかわらず「核兵器禁止条約」を批准していない。今、日本は同盟国である米国の核の傘に守られ、また核の圧力で戦争を防ぐ事は妥当な戦略であると考え人が増えているとも聞く。

しかし核の力は多大な悲しみを生み、人類の破滅を招く物でしかないことは被爆体験を持つ日本が、一番良く解っているはずである。日本が批准しない事などありえないことで本当に恥ずかしい。過日、平和式典のTV報道を見ながらこの嘘つきで人の心が解らない安倍晋三さんは平和式典にはふさわしくないと考えた。

(ともぞう)



好評販売中

ぷちぷちとろ〜り! わかめ生姜 活用レシピ



ちよいのせ

定番の食べ方

ごはんや野菜はもちろん
豆腐などのトッピングに!



一品料理

簡単お手軽

玉子焼き、油揚げ包み焼き、
チーズトーストなど
アレンジ自在!



まぜるだけ

和風調味料

大根おろしやマヨネーズに
混ぜて風味UP!



※写真はイメージです

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くる ●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	
9	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	
	あすきの日	牛乳の日	くるみパンの日	串の日	たまごの日	黒豆の日		白露	栗きんとんの日	牛タンの日	麺の日	パンの日	すっぽんの日	ヒジキの日	鮎の日	敬老の日	ホタテの日	シュークリームの日	発芽野菜の日	ガトーショコラの日	カニカマの日	秋分の日	振替休日			ツナの日	にわとりの日	河豚の日	味噌の日		
	●新月 10日(月)	●満月 25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	31
10	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	水
	醤油の日	豆腐の日	飲むヨーグルトの日	イワシの日	レモンの日	天むすの日		寒露・体育の日		トマトの日	豆乳の日	土まじりの日	焼うどんの日	きこの日	世界食糧デー	沖縄そばの日	冷凍食品の日	いか塩辛の日		漬物の日	あんこの日	霜降	水削り節の日	世界バスターデー	柿の日		おだしの日	国産とり肉の日	ぜんじの白米の日		

二十四節気

寒露(10月8日) …ももとは草木に宿る冷たい露を指す言葉。秋が深まる頃。冬鳥が飛来しはじめる時期。
霜降(10月23日) …朝晩冷え込み、朝霜が降りはじめる。山では紅葉が進み木枯らしが吹く頃。衣替えや暖房の準備など冬支度をする時期。

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。