

まるしま通信

2019年
10月号

10							11						
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

※10月22日は「即位礼正殿の儀」の為休業致します。

● 満月 10月14日(月) ● 新月 10月28日(月)

You are what you eat.
—食はあなたをつくる—

シーズン到来

あったか ドリンク

「今日は少し肌寒い？」
と感じたら…

季節の変わり目で急な気温の変化に
身体が慣れていない時こそ、温かい飲み物で
ほっとひといきしませんか？

生姜湯



新商品



梅はちみつしょうが湯 かりんはちみつしょうが湯
12g×4 380円(352円) 12g×5 380円(352円)
働く女性のティータイムにおすすめ 「あれ？」「体調が？」と思ったら

葛湯

国産本葛
100%



国産蓮根葛湯
15g×5 648円(600円)
とろっと本葛+節蓮根+生姜

きな粉ドリンク

毎日飲料有機きな粉
宇治抹茶 ココア 黒ごま



70g 397円(368円) 70g 397円(368円) 70g 397円(368円)

その日の気分に合わせて選べる3種！お湯やホットミルクに入れて

おしるこ

あられ付き



きなこのおしるこ
15g×4 486円(450円)

国産原料100% 小豆も大豆も温活食材

リニューアルのご案内

多くのお客様のご要望を受け、濃口生姜湯が有機品(オーガニック品)になりました！

有機濃口生姜湯

有機栽培生姜粉末をたっぷり使用したクセになる辛さの有機生姜湯です。
当初より有機原料を100%使用しておりましたが、この度、有機認証製品となりました。
変更内容 商品コード、商品名、JANコード、原材料、商品サイズ、価格、パッケージ変更
※その他、内容量、ケース入数等の変更はございません。

便利な
吊り下げ穴付き



持ち運びやすい
スティックタイプ



原材料:有機砂糖、有機生姜ペースト、有機黒糖、有機生姜粉末

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	実施時期
マルシマ	5394	有機濃口生姜湯 JANコード 4906657539459	40g (8g×5袋)	20	420円(389円)	2年	実施済

◎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	純正醤油(濃口)業務用	18ℓ	・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)業務用	18ℓ		
	生姜ごはん	70g		
	玄米黒酢ドリンク	100mℓ		
やまと酵素 Crest	大和酵素(セイエイ)	1,200mℓ	・価格変更 (旧)7,020円(6,500円)⇒(新)7,560円(7,000円)	2019年12月21日 出荷分より
	大和酵素(特醸)	1,200mℓ	・価格変更 (旧)7,020円(6,500円)⇒(新)7,776円(7,200円)	
サンコー	のど飴	34g	・表示変更 包材表示一部変更 ・原材料変更 (新)砂糖(国内製造)、水飴、蜂蜜、カリンエキス、ケイヒエキス、カンゾウエキス/香料(メントール)、ビタミンC	在庫消化後
	ミルクキャラメル	180g	・原材料変更 (旧)植物油脂⇒(新)低トランス脂肪酸ショートニング ・栄養成分表示変更 ・表示変更 旧表示から新表示へ変更 ・デザイン変更(検討中) ※JANコードの変更はございません。	在庫消化後
	全粒粉クラッカー	100g	・表示変更 旧表示から新表示へ変更	在庫消化後
	黒ごまかりん糖	135g	・表示変更 旧表示から新表示へ変更	在庫消化後
ノース カラース	純国産ポテトチップス うすしお味	60g	・価格変更 (旧)173円(160円)⇒(新)184円(170円)	2019年10月1日 出荷分より
	純国産ポテトチップス のり塩	55g		
	純国産ポテトチップス 黒ごま	50g		
マルタ	MSシリーズのりものビスケット	88g	・表示変更 外袋裏面の一部表示内容追加 ※JANコード、価格、規格に変更はございません	在庫消化後
日本食品	羅漢果顆粒ゴールド	500g	・販売元変更に伴うJANコード変更 (新)4582321340516 ※製品内容、容量、価格の変更はございません	在庫消化後

◎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
マルサン	4739	あっさり醤油味の寄せ鍋スープ	600g	6	324円(300円)	2019年9月 下旬より	ケース単位
	4766	ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ					
	4746	まるやか豆乳鍋スープ					
	4777	コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ					
	4751	野菜がおいしいとり塩鍋スープ					
	4793	豆乳ぜんざい	160g	20	216円(200円)		
創健社	7351	ビッグアーモンドチョコ	400g	20	1,577円(1,460円)	2019年10月 月上旬より	賞味期間変更 (旧)11ヶ月⇒(新)12ヶ月
	7432	ミルクチョコレート	70g	40	346円(320円)		
	7599	ジャンプボックスチョコレート	84g(7g×12)	20	410円(380円)		
法輪	7365	一口香(いっこうこう)	8個入	20	281円(260円)	入荷済	
健康 フーズ	7463	DANDY CLASSIC85 (ダンディークラシック85)	80g	20	497円(460円)	2019年10月 月上旬より	製造メーカー変更 ケースサイズ変更 包材変更 (旧)巻紙⇒(新)印刷袋 賞味期間変更 (旧)1年⇒(新)1年半
本多商店	2837	有機出雲蕎麦 つゆなし	100g×2食	12	475円(440円)	2019年10月上旬より	デザイン一部変更
JA しまね	4437	仁多丸もち(白米)	380g	20	702円(650円)	2019年11月 月上旬より	
	4438	仁多丸もち(玄米)	380g	20	756円(700円)		
サンコー	7123	ミニどら焼き	6個	12	324円(300円)	2019年9月24日 より	
	7140	黒棒	8本	15	302円(280円)		

◎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
サンコー	6949	ひとくちチョコレート 70g	メーカー都合により製造中止	実施済

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ 実重
しげさね 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

6 ゴキブリの中に棲む細菌たち②

このように重要な共生細菌たちであるので、世代間でうまく伝達していかなければならない。

まず、産卵の際に卵殻に細菌を塗っておいて、卵から出てきた幼虫がこれを受け取るやり方が多い。また、シロアリでは、ふ化してから母親の肛門から排泄物を食べることによって、共生細菌を受け取る。

親から子へ共生細菌を渡していく最も確実な方法は、卵巣の中で、卵細胞のうちに共生細菌を注入してしまうことだ。菌細胞を持つ昆虫では、菌細胞から共生細菌が放出され、共生細菌は自力で卵巣へたどり着く。

しかし、ゴキブリやハジラミなどではもっと徹底していて、菌細胞がそのまま卵巣まで移動して行って、そこで共生細菌の受け渡しが行われる。

ゴキブリにとっては、共生細菌は身体の一部のようなものだ。そして、共生細菌にとっては、ゴキブリは生息環境のすべてなのである。

○×△コラム

医師は高血圧を予防するために塩分は控えましょう、醤油、味噌は控えめにしましょうと言う。たしかに食塩の過剰摂取は高血圧に関連していることは事実であろう。しかし日本人を対象としたある研究では醤油、味噌の一回の食事での摂取量と血圧との関連性は見いだせなかった。その理由として醤油、味噌の摂取量の多いひとはカリウムの多い食品(野菜、果物、魚)の摂取量が多く、反対に肉、牛乳、菓子の摂取量が減る傾向がある、カリウムには食塩を体外に排泄する働きがある為と考えられる。また、長い歴史の中で受け継がれてきた食生活により、保持している消化酵素や内臓の形の違い、それによって受ける影響の違いもあり、体に作用する塩分の量については一概には言えない。私たちの健康は生活の一部を切り取って判断するのではなく個々の体質や生活習慣の中で全体をみて結果を導いているのだと思う。

(モクさん)

食にまつわるお話 ~11月3日は調味料の日~

本誌「イベントカレンダー」でも毎月、〇〇の日をご紹介しますが、今回は11月3日の「調味料の日」に合わせ、色々な調味料の記念日を紹介していきます。

調味料の日は日本調味料マイスター協会が、日本の伝統調味料を通して豊かな食生活を提起する日として、調味料業界の活性化と、和食のすばらしさを文化として考えようと『文化の日』に合せて制定しました。

醤油の日 (10月1日)

醤油の醬の字に、十二支で10月を表す「酉」の字が含まれていることから、日本醤油協会など醤油関連団体が制定。酉はものを蓄えて醗酵させる瓶(かめ)の形に由来する象形文字で、日本酒も同じく酉の字が含まれていることなどからこの日を記念日に定めています。



味噌の日 (毎月30日)

30日が「みそか」と読まれることから、全国味噌工業協同組合連合会が制定。みその起源は諸説ありますが、原料、製法、地域によって豆みそ、麦みそ、米みそ等様々な呼び名があります。因みに生みそは酒精等で発酵を止めていない酵母が生きている味噌のことです。



おだしの日 (10月28日)

和食の要である「だし」の正しい情報の提供と、魅力を知ってもらうのが目的。10月28日は鯉節の燻乾カビ付け製法を考案した江戸時代、紀州印南浦の漁民、角谷甚太郎氏の命日です。マルシマの和風だしは、2回以上カビ付けした風味豊かな本枯れ節を使用した、顆粒タイプのだしです。



本みりんの日 (11月30日)

全国味淋協会の本みりんの日事務局が、伝統的調味料である本みりんの優れた調理効果をより多くの消費者に知ってもらうようと制定。マルシマの純米発酵調味料は、本みりんに食塩を加えた加塩みりんです。調理の際には食塩を控えめにみりんと同じ様にご使用ください。



ソースの日 (11月7日)

日本ソース工業会がソースのおいしさや良さをアピールし、かけるだけでなく焼く、煮る、隠し味など様々なソースの使い方を普及させようと制定。マルシマの広島そだちは、国産の野菜や果物を丸ごと溶かし込んでいますのでお好み焼やハンバーグなど様々なお料理に良く合います。



ドレッシングの日 (8月24日)

ドレッシングの新しい利用方法をアピールするのが目的。日付は、ドレッシングは野菜にかけて使うことが多いので、『野菜の日』(8月31日)の真上にくる日に。マルシマのごまの香りは、香りの良い金胡麻を使ったドレッシングです。生野菜だけでなくフライやしゃぶしゃぶにもご使用いただけます。



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くる 吸収の機能MAX

2019	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	火 醤油の日	水 豆腐の日	木 飲むヨーグルトの日	金 イワシの日	土 レモンの日	日 天むすの日	月 生パスタの日	火 寒露	水 熟成肉の日	木 トマトの日	金	土	日	月 体育の日	火 きのこの日	水	木	金 ホタテの日	土	日 いか塩辛の日	月 発芽野菜の日	火 即位礼正殿の儀	水 天ぷらの日	木 霜降	金	土	日	月 おだしの日	火	水	木 日本茶の日
2019	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	
11	金 寿司の日	土 都市農業の日	日 文化の日	月 振替休日	火 ごまの日	水	木 ソースの日	金 立冬	土 タピオカの日	日 希少糖の日	月 鮮の日たくあんの日	火	水	木	金 こんぶの日	土 自然薯の日	日 蓮根の日	月	火	水 いいかんづつの日	木 かきフライの日	金 小雪	土 勤労感謝の日	日 和食の日	月	火 いいプールの日	水	木 フランスパンの日	金 いいフグの日	土 本みりんの日	

二十四節気 立冬(11月8日)・・・木枯らしが吹き、朝夕の冷え込みどともに日中の陽射しも弱まる頃。この日から立春の前日までが冬。小雪(11月23日)・・・読み方は「しょうせつ」。木々の葉が落ち、北国から雪の便りが届く頃。

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。