

まるしま通信

2019年
11月号

11						
日	月	火	水	木	金	土
					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

12						
日	月	火	水	木	金	土
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				

● 満月 11月12日(火) ● 新月 11月27日(水)

You are what you eat.
—食はあなたをつくる—

愛され続けて20年 今も変わらずコトコトと『直火』でじっくり炊いています

直火釜炊き

しょうが湯



素材も製法も当初から守り続けたこだわりが支持されています。

- ◎高知県産生姜を皮まで丸ごと使用
- ◎本葛・節蓮根粉末入り
- ◎精製度の高い白砂糖は不使用



ご存知でしたか?
尾道発祥

しょうが湯



しょうが湯は昭和40年頃に「あめ湯」に生姜と黒糖を加えた飲料として尾道で生まれました。

お寺の多い尾道ならのではの産品です。

弊社社長 空谷 清はマクロビオティックの考えから『生姜』を『陰』から『陽』にして世に送り出したいという思いで尾道の産品である“しょうが湯”の製造を始めました。

素材を生かす「直火炊き製法」にこだわっています。

長時間の直火炊きで「火香(ひが)」とよばれる香ばしいコクと甘みが出て奥深い生姜の味が引き出されます。



20g×12 797円 (738円)

20g×5 335円 (310円)

新商品のご案内

お得な業務用サイズに！

北海道産有機大豆

本品は環境保全に配慮した農薬や化学肥料に頼らない有機栽培をした北海道産大豆です。
 本品は有機JAS登録認証機関の厳正な有機認証を受けて造っています。

原材料：有機大豆（北海道産）



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	2341	北海道産有機大豆 JANコード 4906657234101	1kg	15	1,512円(1,400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	しっとりふりかけ梅ひじき	各40g	<ul style="list-style-type: none"> リニューアル <ul style="list-style-type: none"> 価格変更 (旧)329円(305円)⇒(新)346円(320円) 表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更 (新材料) ひじき(瀬戸内海産)、砂糖(てんさい)、梅肉、食塩、みりん、赤しそ梅酢漬け、醸造酢、昆布粉末、かつお節エキス 	2020年1月6日 出荷分より (表示変更は在庫 消化後随時切り 替え予定です)
	しっとりふりかけ ひじき3種 (かつお、生姜、ちりめん)		<ul style="list-style-type: none"> 価格変更 (旧)329円(305円)⇒(新)346円(320円) 表示変更 食品表示法に伴う表示変更(表示変更は在庫消化後随時切り替え予定です) 	
	しっとりふりかけ 高菜ひじき		<ul style="list-style-type: none"> 表示変更 食品表示法施行に伴う変更を含む文言一部変更 価格変更 (旧)329円(305円)⇒(新)346円(320円) 	
	しっとりふりかけ しそひじき		<ul style="list-style-type: none"> 価格変更 (旧)329円(305円)⇒(新)346円(320円) 	
	やわらか芽ひじき		25g	
	焼あごだし	160g (8g×20)	<ul style="list-style-type: none"> 価格変更 (旧)1,188円(1,100円)⇒(新)1,350円(1,250円) 	2020年1月6日 出荷分より
	本枯れ和風だし(顆粒タイプ)	8g×24	<ul style="list-style-type: none"> 価格変更 (旧)1,080円(1,000円)⇒(新)1,156円(1,070円) 	2020年1月6日 出荷分より
	お徳用本枯れ和風だし(顆粒タイプ)	200g	<ul style="list-style-type: none"> 価格変更 (旧)886円(820円)⇒(新)956円(885円) 	
	金時煮豆	150g	<ul style="list-style-type: none"> 内容量変更 (旧)150g⇒(新)120g ※その他、価格、JANコード、入り数等変更はございません。 	在庫消化後 (2020年1月以降)
	昆布煮豆	150g		
黒煮豆	150g			
マルシマ	国産 十穀元氣	150g (25g×6)	<ul style="list-style-type: none"> リニューアル <ul style="list-style-type: none"> 新商品名 国産 十穀元氣(もち麦入り) 商品コード(旧)2532⇒(新)2836 原料一部変更 (旧)たかきび⇒(新)もち麦 JANコード (旧)4906657253201⇒(新)4906657283659 パッケージデザイン及び表示変更(食品表示法に対応) 外箱デザイン及びサイズ変更 (旧)350×145×300(mm)⇒(新)345×135×300(mm) ※その他、価格、内容量、入り数等は変更ございません。 	実施済
	田舎みそ	1kg 4kg	<ul style="list-style-type: none"> 製造延長 食品表示法施行に伴う表示変更を加えて製造延長致します。 	在庫消化後
創健社	マーマレード	200g	<ul style="list-style-type: none"> 表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更(実施済み) 価格変更 (旧)400円(370円)⇒(新)454円(420円) 	2019年11月1日 出荷分より
	あわめん	200g	<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
	きびめん			
ひえめん				
トニー	どんぶり麺 山菜そば	78g	<ul style="list-style-type: none"> リニューアル <ul style="list-style-type: none"> 価格 (旧)216円(200円)⇒(新)214円(198円) 値下げ JANコード (旧)4952549101273⇒(新)4952549101495 原材料産地 そば粉(旧)国産⇒(新)北米産 栄養成分表示及び文言一部変更 ※入り数、内容量等の変更はございません 	在庫消化後 (2019年10月 下旬頃)
梅丹本舗	古式梅肉エキス	90g	<ul style="list-style-type: none"> 表示変更 文言一部変更 	在庫消化後
	梅丹 UG	75g 180g		
桜井食品	純正ラーメン	5食入	<ul style="list-style-type: none"> 原材料変更 揚げ油のパーム油をRSPO認証パーム油に変更 	在庫消化後
東京フード	練からし	40g	<ul style="list-style-type: none"> 原材料変更 (旧)カナダ産有機JASからし ⇒(新)国産からし(品種に変更はございません) 表示変更 原料産地変更に伴う表示変更 賞味期限延長 (旧)6ヶ月⇒(新)9ヶ月 ※JANコードの変更はございません。 	実施済

◎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
桜井食品	2410	かたくり粉 200g	不作による原料不足の為一時休止(12月下旬頃再開予定)	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	備考	実施時期
ファイン	4740	玄米スープ(缶入) 200g	メーカー都合により製造中止	実施済

◎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	2057	カレーうどんの素 35g	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	2079	カレーうどんの素 35g×3食		
	2600	Ginger powder(高知県産有機生姜使用) 10g		

食にまつわるお話 ～11月17日は蓮根の日～

朝晩の気温が下がり、乾いた空気にさらされると咳が出たりします。

夏に冷たいものを摂りすぎて疲れた胃腸や紫外線でダメージを負った肌が乾燥して…

蓮根はそんな秋のあるある不調に役立つお勧めの食材です。

蓮根にはアク成分でもあるタンニンが皮や節の部分に多く含まれており消炎や止血作用があるため胃腸の粘膜を整える他、咳、出血や腫物を緩和すると言われています。

また、粘り成分のムチンは胃の粘膜を保護してくれ、豊富な食物繊維が、便通をよくし、からだから余分なものを排出しやすくしてくれます。ビタミンCも多くビタミンB1・B2も含まれているので疲労回復や口内炎、目の充血、肌荒れなどを防いでくれます。

胃腸や肌を労わってくれて、咳も緩和してくれる嬉しいことづくしの蓮根。11月から旬に入り、美味しい季節になります。キンピラに煮物にレンコン汁、炊き込みご飯など、是非蓮根を使って美味しく体を労わってください。



実はマルシマのしょうが湯にもタンニンが多く含まれる蓮根の節の部分を使用しています。

節蓮根粉末はマルシマのこだわりポイントです。

※「蓮根の日」は1994年11月17日に全国の生産者が集まり「れんこんサミット」を開いたことに由来。

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ じげさね
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

6 ゴキブリの中に棲む細菌たち③

もう一つ、生物の多様性を見るために、寄生の例を見てみよう。寄生虫は宿主の中でくらすしていくために、さまざまな工夫をこらしている。

寄生バチは、イモムシの背中に乗って、イモムシの体内に産卵する。やがてふ化してきた寄生バチの幼虫は、イモムシを少しずつ餌にして成長するが、イモムシに死んでもらっては困る。イモムシが生きていて栄養分を合成し続けてくれる限り、体内は快適な環境だ。

ところが、イモムシにも生体防御機構があり、異物の侵入を排斥する。そこでこの生体防御の能力を麻痺させる必要がある。その役割を演ずるのは、寄生バチの卵に塗りつけられているウイルスだ。寄生バチとウイルスは、イモムシに寄生するために、共生関係を結んでいるのだ。しかも、このウイルスを寄生バチが親から子へと受け渡していくために、なんと寄生バチのDNAの中に、ウイルスのDNAが組み込まれている。

世代間に伝達するための、最も確実な方法を築き上げているのだ。

気になるオーガニックQ&A③

Q「オーガニックマークはなぜ必要？」

A オーガニックと表示販売する際、検査・認証を受け、付けることが義務。



日本のJAS法では、有機農産物と有機加工食品を「オーガニック」として表示(販売)する場合、生産者や加工業者は、登録認証機関の検査・認証を受け、有機JASマークを付けることが義務付け

られています。

このマークがない農産物と加工品には、「有機」「オーガニック」などの名称を使用することは、法律で禁じられています。

今 植物性素材100% に注目が集まってきています!



120g(5g×24)
1,026円 (950円)



40g(5g×8)
421円 (390円)

マルシマにもあります! 動物性不使用の『だし』

10月2・3・4日に開催された「食品開発展2019」でも植物素材を謳うブースが多々見受けられました。シンプルな原料で素材の旨味を十分に引きだした「焼きだし」は、くせが少なく繊細な料理にもおすすめです。使えば簡単お料理上手♪

マルシマ富田
イチ押し商品

とにかく美味しい!
他をがまんしてでもストックしておきたい、
リピートせずにはいられない粉末だしです。



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

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 鮮の日たかあんの日	火	水	木	金 こんぶの日	土 自然薯の日	日 蓮根の日	月	火	水 いいかんぶつの日	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	
● 満月 12日(火) ● 新月 27日(水)																															
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
12	日 あすきの日	月	火 ひつみの日	水	木 メロンの日	金	土 大雪	日	月	火 植物油の日	水 麺の日	木 明太子の日	金 ビタミンの日	土	日 お菓子の日	月	火	水 米食の日	木	金 ワインの日	土 手巻き寿司の日	日 冬至	月 天ぷらの日	火 削り節の日	水 プリンの日	木 ホプールの日	金 ツナの日	土 鶏の日	日	月 味噌の日	火 そばの日
● 満月 14日(月) ● 新月 28日(月)																															

二十四節気

大雪 (12月7日) …本格的な冬の到来。平地にも雪が降る頃。動物たちも冬ごもりを始めます。
冬至 (12月22日) …年で最も夜が長く、昼が短い日。冬至かぼちゃ、冬至がゆ、柚子湯などで、厄払いや無病息災を願う風習がある。

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。