

まるしま通信

2019年
9月号

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

※10月22日は「即位礼正殿の儀」の為休業致します。

● 満月 9月14日(土) ● 新月 9月29日(日)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

新商品のご案内

和歌山県産梅使用

梅はちみつしょうが湯

◎原材料は健康に良いイメージの梅、はちみつ、生姜の他に、食養の考えから本葛、節蓮根粉末も使用しています。

◆和歌山県産「梅」 ◆広島県産「はちみつ」 ◆高知県産「生姜」 ◆南九州産「本葛」
◆山口県産「節蓮根」 ◆鹿児島県産「さとうきび」 ◆国産「馬鈴薯」

- ◎オフィスで働く女性がティータイムに取り出して飲みやすい可愛いデザイン。
スティックタイプの甘酸っぱい大人味のしょうが湯です。
- ◎梅は消化吸収を助け、活力増進に役立ち、酔い止め効果もあるといわれています。
- ◎南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知県産生姜を皮ごと丸ごとすりおろして使用しました。
- ◎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。



好評発売中

姉妹品の「かりんはちみつしょうが湯」も!



760円 (704円)



380円 (352円)



原材料: 粗糖、生姜、馬鈴薯澱粉、梅肉、本葛、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	5450	梅はちみつしょうが湯 JANコード 4906657545054	48g (12g×4)	20	380円(352円)	2年

新規取扱商品のご案内

旨味調味料、保存料不使用

有機へべす香汁 数量限定

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、便利で使いやすく、日持ちする瓶詰めにしました。
さわやかな酸味とまろやかな旨味が特長です。
※ゆずやすだち果汁より香りが柔らかでくせがありません。
フライ・鍋もの・ドリンク類に。



■原材料:有機へべす

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
成合へべす園	1740	有機へべす香汁 JANコード 4973836080668	360ml	12	1,620円(1,500円)	6ヶ月

一年熟成品

熟成味のり

海を汚さないよう酸性処理をせず、一年間熟成させました。
自然な風味と甘さをご堪能下さい。
瀬戸内天然真鯛、国産黒糖使用。
化学調味料は一切使用しておりません。



■原材料:乾のり(国産)、砂糖、食塩、昆布、海老、真鯛、牡蠣、唐辛子

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
前田海苔	3274	熟成・味のり(カップ入り) JANコード 4978404020336	板のり7枚 (8切56枚)	12	540円(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	杉樽醤油(復刻版)	500ml	●期間限定で「尾道港開港850年記念シール」を貼り付けます。	実施済
	有機純正醤油(濃口) 新鮮ボトル	200ml		2019年9月~12月 製造分
	有機生(なま)醤油 新鮮ボトル	200ml		
	こだわりのつゆ 割烹だし	400ml	●表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更	実施済
東京フード	生おろしわさび	40g	●表示変更 ケースラベルにJANコード、ITFコード追加。	在庫消化後
	練からし	40g		
	生おろし生姜	40g		
	おろしにんにく	40g		
日新製糖	粉末黒砂糖	300g	●表示変更 栄養成分表示及び文言一部変更	在庫消化後
創健社	りんごしぼり	190g	●価格変更 (旧)162円(150円)⇒(新)173円(160円)	2019年9月2日 出荷分より
健康フーズ	しおラーメン	97g(めん90g)	●原材料変更 麺の原料に「でん粉」を追加。	在庫消化後
	ごま味ラーメン	100g(めん90g)		
三育フーズ	トマトソース野菜大豆バーグ	100g	●表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更 ●パッケージ変更 ※JANコード、価格、入数に変更はございません。	2019年9月以降 在庫消化後
	デミグラスソース風野菜大豆バーグ	100g		
桜井食品	野菜ラーメン	90g (めん78g)	●リニューアル ●表示変更 食品表示法施行に伴う変更及び文言一部変更 ●外箱デザイン変更 在庫なくなり次第商品よりも先行して変更になります。 ●内容量変更 (旧)90g(めん78g)⇒(新)90g(めん80g) ●原材料変更 (卵殻カルシウム不使用、香味油の添付をなしに変更。) (新)めん[小麦粉(国内製造)、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩]、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、ポークエキス、乾燥人参、チキンエキス、魚醤パウダー、ほたてエキス、乾燥小松菜、乾燥玉ねぎ、乾燥ねぎ、乾燥わかめ、するめ粉末、植物油脂、麦芽エキス、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま・いかを含む) ※その他、価格、JANコード、入り数等の変更はございません。	在庫消化後 (2019年10月頃)

◎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	片山食品	8441	とろける寒天 マンゴーゼリー	22g×8
	4774	有機生芋刺身こんにゃく	100g		8462	とろける寒天 ゆずゼリー	
桜井食品	2752	冷しらーめん 1食入	123g		4996	とろける寒天 果汁たっぷり りんごゼリー	26g×8
	2774	ひやむぎ	250g		4997	とろける寒天 果汁たっぷり みかんゼリー	
本田商店	2734	冷やし中華になりたかった 出雲そば	300g (ゆめ100g×2食、つゆ50g×2食)		4940	とろける寒天 果汁たっぷり 白桃ゼリー	
	7475	カップ入 杏仁デザート	200g	マルタ	9359	ぷるっとゼリー みかん	16g×10本
マルヤス	6737	トコゼリー ぶどう	130g		9358	ぷるっとゼリー ぶどう	
	7412	トコゼリー みかん			9572	ぷるっとゼリー もも	
	7413	トコゼリー ピーチ		創健社	5650	北アルプスの天然水サイダー ビン	360ml
	7414	トコゼリー パイン			5537	緑茶 ペットボトル	500ml
	7418	トコゼリー 甘夏		オキノ	5617	有機アイスコーヒー(有糖)	1ℓ
	7429	トコゼリー アサイー			5618	有機アイスコーヒー(無糖)	
健康フーズ	9645	果樹園村(みかん、ぶどう、りんご)	5本	玉華堂	5213	菊月香(かとりせんこう)	20巻
				プレマ	5331	かえる印のナチュラルかとり線香	30巻

◎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
前田海苔	3279	げんきのり味付 カップ80枚	メーカー都合により製造中止 ※代替品として「熟成・味のり(カップ入)」をご利用ください。	在庫消化後
太陽油脂	5262	パックス ナチュロン ボディーソープ 880mℓ	メーカー都合により製造中止	在庫消化後
	5247	パックス ナチュロン ハンドソープ 500mℓ		

◎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	1515	合わせ生みそ 500 g	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	1400	田舎みそ 1kg	弊社都合により製造中止(11月頃の見込み)	
	1401	田舎みそ 4kg		

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ 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①

花と昆虫の関係は、広い意味での共生と言える。双方に利益をもたらす相利共生だ。

しかし昆虫にとって重要なもう一つの共生は、体内に棲む細菌たちとの共生である。特に草や葉を食べたり、植物の汁液を吸ったりするだけの昆虫や木クズを食べているゴキブリなどの昆虫は、栄養分が著しく偏るために、共生細菌によって栄養分を与えられなければ生きていけないほどだ。

これらの昆虫では、腸の後部が大きく袋状になっていて、そこに嫌気性の細菌類が棲んでいる。細菌はセルロースなど植物質を分解・発酵させて昆虫に栄養を与えている。

共生細菌は、昆虫のためにビタミン類を生産したり、代謝後の尿酸を再利用して有機窒素に替えたりする。ある種のウンカでは、共生細菌が抗菌物質を生産して、カビの感染からウンカを守っている。

気になるオーガニックQ&A ②

Q「オーガニックとナチュラルは同じこと？」

A オーガニックは人為的活動、ナチュラルは自然そのものです。オーガニックとナチュラルは少し違います。

例えば栗。栽培期間中に肥料やその他の人為的管理をしていればオーガニックの範疇、何もしないで落ちた栗の実を

拾うだけならナチュラルです(自然採集物も有機農産物としてオーガニック認定は可能)。

オーガニックとナチュラルは人為的活動によるものかどうかで区別されます。

参考文献:「ORGANIC VISION」[日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会(JONA)HP][有機農産物の日本農林規格]



食にまつわるお話

～だし(昆布)～



和食料理に欠かせない「だし」。今では便利な粉末だしが主流になっているご家庭が多いですが、郷土料理の味は、だしをとる原料によって特徴のある味に変わりました。

代表的なだしの一つに「昆布だし」があります。

原料の「昆布」、実は夏場の今が収穫時期です。

日本人は世界でもっとも海藻を食べており、生の海藻をも消化できる希少な民族です。日本人が昔から食べてきた昆布は十種類以上ありますがその中で「だし」がとれる昆布は「羅臼昆布」、「利尻昆布」、「真昆布」、「日高昆布」の4種類だけ。寒流系の褐色藻のため、流通している昆布のほとんどが北海道で採れます。限られた地域でしか採れない昆布が日本中に広がり、和食の特徴ともいえる食材になりました。その背景には北前船の活躍があります。北海道から日本海を通り博多まで各港を南下していき、瀬戸内海を通り大阪まで売買を繰り返す商船群は江戸中期から明治時代まで物資流通の要になっていました。北前船の影響で根付いた食文化は今でも地域に色濃く残っています。

昆布によってとれる「だし」にも違いがあります。

羅臼昆布はとれるだしの美味しさから「昆布の王様」と呼ばれています。だし汁が黄色く濁るという特徴がありますが、香りも良く4種類の昆布の中で一番濃厚な旨みの強いだしがとれます。また、他の昆布より少ない量でしっかりだしが出ます。天然物の流通が多い羅臼昆布ですが、採集できる海域がせまく希少価値が高いため縁起物として扱われており、贈答用としても用いられます。だしをとった後、煮昆布として使用しても美味しい為、お祝い事やお正月など特別な日にぜひ使いたい昆布です。

利尻昆布は他の昆布だしよりも塩味を感じ、香り高く濁りのない

透き通った上品なだしがとれます。湯豆腐やお吸い物、京料理などで好まれます。また、肉質が硬く削っても変色しにくいため高級おぼろ・とろろ昆布にも利用されます。

真昆布は「だし昆布」として代表的な昆布で、濁りも少なく、濃いだしがとれ、肉厚なので佃煮にも適しており、使いやすい良質な昆布の為、普段使いからおもてなし料理などにオススメです。

日高昆布はだし昆布の中で一番量が採れ、養殖が多い利尻や真昆布と違い、天然物しか流通していません。柔らかくて煮えやすく味も良いため、だし昆布以外にも昆布巻や煮物の具材にも使える万能昆布です。

値段は等級や採れる浜、新物かななどで変わりますが、一番高く取引されるのが羅臼昆布で、利尻昆布、真昆布、日高昆布と値段が下がっていきます。

また、昆布は天然・養殖どちらも海の中で2年の歳月をかけて旨味のある成昆布に育ちます。(1年物は水昆布と呼ばれ佃煮や煮昆布として消費されます。(養殖技術により1年で成昆布に育てる促成昆布などもあります。))

ちなみにひね物(生産してその年に消費できなかった昆布)は、値段は安くても新物よりも「だし」が濃く出て美味しいと言われています。昨年いただいて使ってなかった昆布があればこれを機会に是非!きつと今が食べ時です(笑)

料理にだしがきいていると他の調味料を減らしても物足りなさを感じず、結果的に塩分や糖分などの摂取量を減らせます。粉末だし程の便利さはありませんが、時間をかけて旨味を蓄えてくれている昆布のだしは水出しでも十分に味が出ますので、夜寝る前に水と昆布を容器に入れておく習慣をつけるだけでミネラルも含む美味しい「だし」がとれておすすめです。

昆布も海上流通の恩恵で北海道から各地へ広がっていった物資ですね。
令和元年は尾道港開港850年です。



Event Calendar

2019 9																																
	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		
	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		
	マテ茶の日	牛乳の日	クエン酸の日	くじらの日		黒酢の日・黒豆の日		白露	食ものを大切にす日	ベビーフードの日				すっぽんの日	ひじきの日	敬老の日	イタリア料理の日	かいわれ大根の日					秋分の日(秋分)	海藻サラダの日					洋菓子の日	くるみの日		
●満月 14日(土)																																
●新月 29日(日)																																

2019 10																																
	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	
	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	
	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	生パスタの日	寒露	熟成肉の日	トマトの日				体育の日	きのこの日			ホタテの日	いか塩辛の日			発芽野菜の日	即位礼正殿の儀	天ぷらの日	霜降				おだしの日		日本茶の日	
●満月 14日(月)																																
●新月 28日(月)																																

二十四節気

寒露(10月8日)・・・も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24日)・・・朝晩冷え込み、朝霜が降り始める。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。