

# まるしま通信

2020年  
12月号

マルシマ営業日カレンダー

12							1						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4						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

● 新月 12月15日(火) ● 満月 12月30日(水)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

まじめにおいしい食品で年末年始を過ごしませんか？

## おせち



三河地方に代々伝わる醸造法で「もち米」から甘みを十分に引き出し、「米焼酎」にて香り豊かに仕上げました。

**純米発酵調味料**

500ml 745円 (690円)



動物性素材を使用せず、北海道産昆布、国産椎茸、国産干し大根の旨味を「特殊製法」で十分に引き出した昆布と野菜の風味豊かなだし素です。

**焼きだし**

5g×24 1,026円 (950円)



有機栽培大豆と小麦を天日塩とともに杉桶で仕込んだ本物の醤油です。

**有機純正醤油**

550ml 626円 (580円)



国産大豆、国産小麦、天日塩を三十石杉桶でじっくり熟成させました。

天然醸造  
**杉桶醤油 デラミボトル**

200ml 497円 (460円)



国産本枯れ鰹節と北海道産昆布の「旨味」がお料理を引き立てます。

**本枯れ和風だし**

8g×24 1,156円 (1,070円)



風味豊かな素材を使用し、バランスよく配合した香り豊かで旨みたっぷりのだしです。

**焼あごだし**

8g×20 1,350円 (1,250円)



濃厚なダシで風味も強く、煮物、鍋物、味噌汁などの味を引き立てます。

**羅白昆布**

80g 702円 (650円)



本場、兵庫県篠山市産の中から熟達した職人が素材の優れた完熟黒豆を選び抜き、伝統の手振り選別で良質の大玉丹波黒大豆に仕上げました。

丹波篠山産  
**丹波黒大豆 (3Lサイズ)**

200g 1,620円 (1,500円)

炊き方は内面です。

## 年越しそば



そばの香りを大切にするため、自家製粉し、蕎麦の甘皮も挽きこんだ「全層挽き」です。

本田商店  
**有機出雲蕎麦**

100g×2食つゆなし 475円 (440円)



3種の厚削り節、国産丸大豆醤油、本格三河みりん使用の国産無添加の4倍濃縮つゆです。その他煮物やだし醤油としてもご使用ください。

**つゆ彩々**

400ml 810円 (750円)

## リニューアル商品のご案内

国産大豆、国産大麦使用

### 田舎みそ

1月12日発売予定

麹歩合が高く塩分が低い、コク・甘み・香りのバランスのとれたみそです。  
麦の香りともろやかな甘みが調和した独特の香りと風味があります。



原材料:大麦(国産)、食塩、大豆(国産)/酒精

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	1461	田舎みそ JANコード 4906657146152	800g(カップ)	6	702円(650円)	8ヶ月
	1451	田舎みそ 業務用 JANコード 4906657145155	5kg(1kg×5)	1	3,951円(3,658円)	6ヶ月

## 新規取扱商品のご案内

国産原料100%使用

### オーガニックポテトのチップス・うすしお味

オーガニックのじゃがいもを使用し、北海道産オホーツク海の塩、国産米油というシンプルな材料で、  
素材の美味しさをそのままチップスにしました。  
化学調味料・人工甘味料・合成保存料・着色料・香料不使用。

原材料:じゃがいも(国産・遺伝子組換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(北海道製造)



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
ノースカラーズ	8490	オーガニックポテトのチップス・うすしお味 JANコード 4562343851658	60g	12	238円(220円)	120日

瀬戸内海産小えび使用

### 瀬戸内かあちゃんの小えび

瀬戸内海で、ひき網によって水揚げされた新鮮な小えび(アキアミ)を、そのまま干して乾燥しました。  
素材そのままの風味と食感をお楽しみいただけます。

原材料:えび(アキアミ)



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
健康フーズ	2163	瀬戸内かあちゃんの小えび JANコード 4971455073931	30g	10	346円(320円)	180日

## サンコーお菓子新商品のご案内

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
サンコー	7153	ミントガム JANコード 4973728900487	10粒	90	162円(150円)	長期
	7016	ミニ柿ピー JANコード 4973728909022	11g×5連	15	248円(230円)	120日
	7159	赤ちゃんせんべい JANコード 4973728850386	25g	20	292円(270円)	120日
	7150	ミニ野菜スティック JANコード 4973728907097	10.5g×5連	15	281円(260円)	240日
	7217	ココアプチクッキー JANコード 4973728906847	9g×5連	16	227円(210円)	150日
	6817	とうもろこしでつくったパスタナック塩味 JANコード 4973728909107	55g	15	216円(200円)	150日
	7298	玄米おこし JANコード 4973728905819	10枚	12	302円(280円)	120日
	7133	りんごガム JANコード 4973728907400	10粒	90	162円(150円)	長期
	7191	ねじりん棒 JANコード 4973728905864	100g	15	216円(200円)	120日
	7142	のどガム JANコード 4973728903822	10粒	90	162円(150円)	長期

## ◎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	国産有機お福豆	40g	・冬季販売商品へ変更	実施済
創健社	メイシーかぼちゃのスティックポーロ	40g	・表示変更 馬鈴薯澱粉の原料原産地の追記に伴う一括表示等の変更	在庫消化後
ムソー	梅醤エキス	350g	・価格変更 (旧)2,160円(2,000円)⇒(新)2,268円(2,100円)	2021年1月1日 出荷分より
向井	向井の香辛料 山椒	10g	・内容量変更 (旧)10g⇒(新)5g ※価格に変更はございません。	在庫消化後
桜井食品	有機お菓子をつくるお米の粉	200g	・パッケージ変更 パッケージ文言、デザイン等一部変更	在庫消化後
ファイン	カラダにやさしいポタージュ	70g(14g×5)	・商品リニューアルに伴う商品コード変更 (旧)4720⇒(新)4407	在庫消化後
	カラダにやさしいたまねぎスープ	50g(10g×5)	・商品リニューアルに伴う商品コード変更 (旧)4765⇒(新)4442	
	カラダにやさしいかぼちゃポタージュ	70g(14g×5)	・商品リニューアルに伴う商品コード変更 (旧)4780⇒(新)4433	

◎仕様変更				
メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
コスモ食品	銀のクリームシチュールー	150g	<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期間変更 (旧)6ヶ月⇒(新)9ヶ月</li> </ul>	実施済
三育フーズ	グルテンバーガー(小)	215g	<ul style="list-style-type: none"> <li>規格変更 缶サイズ、外箱サイズ変更</li> <li>内容量変更 (旧)215g⇒(新)180g</li> <li>価格変更 (旧)378円(350円)⇒(新)356円(330円)</li> <li>JANコード変更 (旧)4974434200205⇒(新)4974434200137</li> <li>ITFコード変更 (旧)14974434200202⇒(新)14974434200134</li> <li>商品コード変更 (旧)4705⇒(新)4352</li> </ul>	在庫消化後

◎製造休止のご案内				
メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
マルシマ	1654	有機だしぼん酢(有機へべす使用) 200ml	有機へべすの大作により供給の見込みが立たない為 ※再開予定時期は2021年11月初旬~中旬頃	在庫消化後

◎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	1400	田舎みそ 1kg	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	1401	田舎みそ 4kg		

◎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
NDH	6272	アサバ フィトクリーム 40g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後
三育フーズ	4710	濃厚調整豆乳無加糖 缶 415g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後



## おせちの定番「ふっくら黒煮豆」の作り方

【材料】※調味料はお好みによって加減してください。

- ・黒豆……300g(約2.5合)
  - ・水………1.8リットル
  - ・砂糖……240g
  - ・醤油……25ml
  - ・塩………小さじ1/2
  - ・さびた釘(洗って布袋に入れる)………5本位
- ※さびた釘を入れると豆が黒く煮上がります。なければ必要ございません。



### 【作り方】

- ①厚手の大鍋に分量の水を入れて強火にかけ、沸騰したら調味料全部とさびた釘を入れて火をとめます。
- ②黒豆を水で洗いざるにとります。  
**ポイント** 黒豆を水で洗うときはそっと洗ってください。ゴシゴシ洗いますと、皮が破れてしまいます。
- ③洗った黒豆を①に入れてそのまま5時間ぐらい漬けておきます。  
**ポイント** 戻すときは、熱い煮汁につけてください。水から戻すよりは皮破れが少ないです。※煮汁につけてしばらくすると豆にシワがよりますが、そのままつけておくとふくらんできます。
- ④この鍋を中火にかけ、沸騰前に火を弱くして泡をとり、差し水1/2カップぐらいをして、もう一度煮立てて、更に同量の差し水をしませます。この間泡は全部取ってください。

- ⑤落しぶたをした鍋にふたをして、ふきこぼれないようごく弱火で5~6時間くらい煮ます。(途中でふたはとらないこと。)煮汁が豆によく含んでからおろします。煮汁がひたひた位になるのがよろしいです。もし早く煮つまった時は水を足して、又煮つまりが足りない時は更に時間をかけて煮ます。

**ポイント** 煮る時は弱火でコトコト。強火で炊きますと、皮破れの原因となります。蒸発して煮汁が減ってきたら差し水をしてください。煮汁から豆が顔を出すとシワになります。(基本的にフタは取らないで炊きますが、吹きこぼれ防止の為にフタを少し開けた状態のまま炊いても大丈夫です。なお、加減を見るときはフタを取ってご確認ください。)  
※たきあがった直後は黒豆の一部又は全体が茶色っぽい場合があります。一昼夜つけておくと黒豆の色素が戻り、黒っぽくなってきます。

- ⑥そのまま煮汁につけた状態で一昼夜おいて、充分味を含ませます。

おせち料理  
ご予約受付中

詳しくは担当営業まで

写真はイメージです。



お願い

年末は宅配便の荷物が混み合います。従来より早めのご注文をいただけますようよろしくお願い申し上げます。

## ○×△コラム

新型コロナ禍で世の中は一変してしまい、私たちがこれまで経験して常識化した生活とは違った新しい生活様式を受け入れなくてはならなくなりました。見えない敵への不安や恐怖に慄いている間に、見える相手にも敵意を抱き怒りのコントロールができなくなった人が彼の国の大統領選挙で多くみられました。敵対する相手に過剰に反応して、自らを守る免疫が暴走して体(一国)全体が重篤化することのないようにするためには、'食べすぎ' ないで正常な免疫力を保つことが肝要である。限りなく多くを必要とし、何でも欲しがる者が貧乏人であると言った南米の元大統領を見習いたい。(モクさん)

# 食にまつわるお話 ~おせち~

新しい年を始める為の大きな行事として日本中になじみのある「お正月」。そのお正月に食べる料理といえば、多くの方が「おせち」を思い浮かべるでしょう。そんな「おせち」ですが、何種類あり、それぞれの料理に込められた意味をご存知でしょうか？

おせちは日本の懐石料理と同じくコース料理のようにっており、大きく分けて、「祝い肴」「口取り」「焼き物」「酢の物」「煮物」の5種類で、それぞれの料理におめでたい意味やいわれがあります。

また、おせちは重箱に詰めるのが一般的ですが、これにも幸せを重ねるという意味が込められています。デパートなどで売られているものは二段や三段が主流で、なかには五段のものもありますが、正式な段数は四段となります。これは完全な数を表すといわれている「三」の上にもう一段重ねた数です。上から「一の重」「二の重」「三の重」「与の重（四は死を連想するため縁起が良くない）」と呼び、何重目に何を詰めるのかが決まっています。

お重	種類	詳細
一の重	祝い肴、口取り	[黒豆、数の子、田作り、かまぼこ、伊達巻き、栗きんとんなど]
二の重	焼き物	[鯛や鰯などの焼き魚、海老をはじめとする海の幸など]
三の重	酢の物	[紅白なます、蓮根の酢漬けなど]
与の重	煮物	[里芋やクワイ、蓮根や人参など山の幸を使った煮物など]

お重の種類や詳細は家庭や地域によって異なり、三段重の場合は、一の重に祝い肴と口取り、二の重に焼き物と酢の物、三の重に煮物を詰めます。

おせちの品数は20~30種類にも及び、代表的なものを、おめでたい意味やいわれと共に紹介していきます。

黒豆	…邪気払いの意味と、黒く日焼くするほどマメに勤勉に働けるようにと願いが込められている。
数の子	…ニシンの腹子である数の子は、卵の数が多いことから子孫繁栄を願う縁起物である。
田作り	…片ロイワシの稚魚を干して焙煎にしたもの。片ロイワシを農作物の肥料として使った田畑が豊作になったことにちなみ、五穀豊穡の願いが込められている。

かまぼこ…紅白、または松竹梅の柄などでおめでたさを表す。飾り切りで鶴や松などの縁起物をかたどることもある。赤は魔除け、白は清浄の意味がある。

伊達巻き…形が巻物に似ているため、知識が増えるようにとの願いが込められている。

栗きんとん…漢字では「栗金団」と書き、金団は金塊や金の小判などに例えられ、金運を呼ぶ縁起物である。

鯛の姿焼き…めでたいの語呂合わせはもちろんのこと、七福神の恵比寿様が持つ魚としてハレの食卓にふさわしい魚。

鰯の照り焼き…出世魚である鰯は、立身出世を願う縁起物である。

車海老艶煮…茹でるとお年寄りのように腰がまがることから、長寿でいられるようにという願いが込められている。

煮蛤…左右の貝がピッタリ合うのは一つしかないことから、夫婦円満を象徴する縁起物である。

紅白なます…水引をかたどっていることとされ、平和の願いが込められている。

昆布巻き…「こぶ」は「よろこぶ」に通ずるとして、縁起がいいとされた。また、「子生」と書いて子孫繁栄の願いを込めることもある。

筑前煮…穴にちなんで将来の見通しきくとされる「蓮根」や小芋をたくさんつけることから子孫繁栄の縁起物とされる「里芋」の他、土の中で根を張る根菜を用い、末永い幸せを祈願する意味がある。

今回は、おせちの意味と由来をご紹介します。ひとつひとつに意味を込めて作られ、年の始めに見た目も美しい料理を食べる文化は、これからも継承していきたいですね。



## 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いく		吸収の機能MAX																							
2020	12	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	
		あまぎの日	デーヅの日	みたらしだんこの日	カレーの日	チーズケーキの日	ロールケーキの日	大雪	有機農業の日	フレイブの日	イカの日	麺の日	明太子の日	汁三菜の日		トロの日	いなり寿司の日	米の日	シュークリームの日	プリの日	冬至	カニカマの日	天ぷらの日	削り節の日	プリンの日	プルーンの日	ツナの日	にわとりの日			味噌の日	そばの日	
		● 新月 15日(火)	● 満月 30日(水)																														
2021	1	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	
		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	日	
		正月		みたらしだんこの日	小寒	メロンの日	人日の節句(七草粥)	牛ハスタの日	アインシュタインの日	明太子の日	成人の日	豆腐の日	汁三菜の日	いちごの日	手巻き寿司の日	おむすびの日	ホヅテの日	大寒	漬物の日	カレーの日	アールランドの日	給食記念日	中華まんの日	プルーンの日	ツナの日	米の日			味噌の日	そばの日			
		● 新月 13日(水)	● 満月 29日(金)																														

二十四節気 小寒(1月5日)…1年で寒さが最も厳しくなる寒(かん)の時期の最初の日。寒の入りともいう。小寒から節分までの約30日間が寒の時期。大寒(1月20日)…1年で最も寒い頃。寒の時期の真ん中の日。寒気を利用した食物(酒、味噌など)を仕込むのに良い時期。

## 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。