

まるしま通信

2020年
2月号

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

● 満月2月9日(日) ● 新月2月24日(月)

You are what you eat.
—食はあなたをつくる—

冷えた身体に **ぽかぽか**
あったかおいしい飲み物

しょうが湯



和歌山県産
梅使用

12g×4
380円(352円)



国産原料
100%

12g×5
380円(352円)

お湯を
そそぐだけ



きな粉



プレーン

70g
270円(250円)



ココア

70g
397円(368円)



黒ごま

70g
397円(368円)



宇治抹茶

70g
397円(368円)

お湯や
ホットミルクに
溶かすだけ



新規取扱商品のご案内

カルシウム・鉄たっぷり、香料・着色料・化学調味料不使用

MSシリーズ こめ粉ロールクッキー ココア味

国産米の米粉にココアを加えてつくった香ばしいロールクッキーです。
 国産のてんさいを使ってます。1個ずつ個包装になっています。
 対象年齢:1歳半ころから



■原材料:米粉(米(国産))、砂糖(てんさい糖)、さつまいもペースト、植物油(米油)、ココアパウダー/炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄

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
マルタ	6729	MSシリーズ こめ粉ロールクッキー ココア味 JANコード 4962311190046	10個	12	292円(270円)	8ヶ月

◎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	国内産有機玄米甘酒 (濃厚タイプ)	100g	<ul style="list-style-type: none"> 商品名変更 (旧)国内産有機玄米甘酒(濃厚タイプ)⇒(新)国内産有機玄米甘酒(濃厚タイプ) 表示変更 食品表示法施行に伴う表示変更 	在庫消化後
	直火釜炊きしょうが湯(袋入)	20g×5		
	仙人梅	200g		
	仙人梅	800g		
	本かつお(徳用)	90g		
	本枯れ削りぶし	20g		
	いわし削りぶし	40g		
	煮干し粉	70g		
	村のこんにゃく(糸)	220g		
	村のこんにゃく(板)	270g		
	国産麦麴生みそ	600g	●価格変更 (旧)770円(713円)⇒(新)800円(741円)	2020年4月1日 出荷分より
創健社	Oh! ツナ	90g	●価格変更 (旧)367円(340円)⇒(新)432円(400円)	2020年4月1日 出荷分より
健康フーズ	麻婆豆腐の素	160g	●価格変更 (旧)356円(330円)⇒(新)367円(340円)	2020年2月1日 出荷分より
三育フーズ	てり焼き野菜大豆バーグ	100g	●表示変更 パッケージ文言等一部変更	在庫消化後
	トマトソース野菜大豆バーグ	100g		
	デミグラスソース風野菜大豆バーグ	100g		
	完熟トマトソース野菜大豆ボール	100g		
東京フード	生おろしわさび(チューブ)	40g	●シュリンク形状変更 (旧)製品全体シュリンク⇒(新)製品腹部はちまき止め	在庫消化後
	生おろし生姜(チューブ)			
	練りからし(チューブ)			
	おろしにんにく(チューブ)			
サンコー	のど飴	34g	●価格変更 (旧)130円(120円)⇒(新)140円(130円)	2020年3月21日 出荷分より
マルタ	やさいのポーロ	100g	●表示変更 食品表示法施行に伴う変更、パッケージ文言等変更	在庫消化後

◎取扱再開のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
東京フード	3735	生おろしわさび(チューブ) 40g	※仕様変更あり	実施済
	3736	練りからし(チューブ) 40g		
	3737	生おろし生姜(チューブ) 40g		
	3827	おろしにんにく 40g		

◎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	5669	ぶどうしぼり 缶 190g	次回春頃製造まで休止	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	5474	国内産有機玄米甘酒(ストレート) 100g	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	5571	ホッとするね あずきちゃんしょうが湯(袋入) 60g(15g×4)		
	5515	ホッとするね あずきちゃんしょうが湯(箱入) 180g(15g×12)		
	5530	ホッとするね 生姜紅茶 25g(5g×5)		

「本枯れ和風だし」のご紹介

一番の
こだわり

“本枯れ鰹節”は 日本古来の調味料

国内で水揚げされた、新鮮な本かつおは落葉樹の煙でいぶされ、さらに、「カビ付け」と呼ばれる工程を2回以上繰り返し、じっくりと熟成されます。こうすることによって、臭みがなく旨みの濃い風味豊かなだしがとれるようになります。素材がもつおいしさはじっくりと時間をかけて生まれます。



8g×24
1,156円 (1,070円)



200g
956円 (885円)

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍
さねしげ 重実 著

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④

東南アジアに棲む吸虫の一種は、驚くべき擬態をする。スクネシアという巻き貝の中で生まれてきた吸虫は、まず巻貝の頭から突き出した二本の触角に入り込み、さらにその中で一分間に何十回もびくびくと激しく跳ねる。そのため巻貝の触角は膨れ上がり、びくびく動くので鳥の目には昆虫の幼虫のように見える。また巻貝の方も、通常は暗い場所を好むのに、寄生されると明るい場所に出て来るようになる。これを見つけた鳥は、大きく膨らんだ巻貝の触角を噛み切って食べる。こうして吸虫は、鳥に寄生するという最終目的を達成するのである。

吸虫は、自分を鳥に食べてもらうために巻貝に入り幼虫に擬態しているのだ。

寄生虫もこれほど特殊化すると、種としては巻貝スクネシアと運命をともにするしかない。スクネシアが減じたら、吸虫も滅びることだろう。

特殊化した寄生虫で最も凄まじいのは、マッコウクジラの体内に棲むサナダムシだ。このサナダムシは、長さが実に30メートルにもなり、地上最大の動物の一つである。

○×△コラム

令和の正月を迎えて世界を見渡すと私たちは令和の美しい言葉の意味と真逆の現実を見ることになっています。誰が何の意図で国際紛争に導くプロパガンダを発信しているのか、民衆はそれが何か解っていても言えない恐怖を支配しているのは誰なのか。国内に目を向けると政府が進めるカジノを含む統合型リゾート(IR)の設置をめぐり、厚生労働省はギャンブル依存症の治療を今年4月から公的医療保険の適用対象とする方針を示しました。これをマッチポンプと言わず何というのでしょうか。1991年に保健機能食品の制度が定められ2015年には機能性表示食品として保健機能を表示できるようになった。昨今ではそのエビデンスや危険性、果ては副作用まで議論されてくるようになってきているが、医薬品ではなく食品であるのだから食経験を踏まえたいわゆる健康食品でよいのではないかと改めて思う。

(モクさん)

食にまつわるお話 ~ひな祭り~

3月3日は女の子の健やかな成長と幸せを願う「ひな祭り」です。桃の節句、上巳の節句とも呼ばれます。

ひな祭りの定番メニューと言えば、「ちらし寿司」ですが、あの色とりどりの具材にはそれぞれ、願いが込められています。

「えび」は腰が曲がるまで長生きができるように(長寿)。

「れんこん」は先が見通せるように(繁栄)。

「まめ」はマメに働けるように(健康)。

また、ちらし寿司と共によく食べられる「蛤のお吸い物」の蛤にも、1人の人と添い遂げられるようにと、良縁の願いが込められています。

古くは身を清め邪気を祓う行事として行われていましたが、今ではすっかりめでたいハレの行事として定着しています。

ひな人形や桃の花を飾り、ひし餅やひなあられなどと共に、しっかりと願いを込めて作ったお料理で家族の幸せを願いたいものです。

『ちらし寿司』

【材料 (3~4人分)】

- ・ごはん…3合
- ・すし酢…90cc~120cc
- ・えび他お好みの具材

国産原料
100%



300ml 562円 (520円)

『蛤のお吸い物』

【材料 (6人分)】

- ・本枯れ和風だし…1袋 (8g)
- ・水…900cc
- ・醤油又は塩…適量
- ・蛤他お好みの具材



本枯れ鯉節使用



8g×24 1,156円 (1,070円)

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

2020	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		
2	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		
		雛の日	節分	立春		抹茶の日	フナの日	にわとりの日	大福の日	ふきのとうの日	建国記念の日	黄一三記念日		煮干の日		寒天の日	千切り大根の日		雨水			おでんの日	天皇誕生日	振替休日	とちぎのひな祭り			ビスケットの日	にんにくの日		
● 満月 9日(日)																															
● 新月 24日(月)																															
2020	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
3	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	
	デコボンの日	ご当地トルト小倉	上巳の節句(ひな祭り)	バウムクーヘンの日	啓蟄		さかなの日	さばの日	雑穀の日	砂糖の日		スイーツの日	サンドイッチデー	さたーあなきの日	オリブの日	十六回子				春分の日(春分)				連子鯛の日			水なすの日	三つ葉の日		山菜の日	
● 満月 10日(火)																															
● 新月 24日(火)																															

二十四節気

啓蟄 (3月5日) …雨が降るごとに気温が上がり、日差しも徐々に暖かくなる頃。啓蟄は冬眠していた虫が出てくるという意味。
春分 (3月20日) …昼と夜の長さがほぼ一緒になる日。雀が巣を作り、桜のつぼみもほころび、春雷が鳴り始める頃。

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。