

まるしま通信

2020年
5月号

5						
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

6						
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				

● 満月 5月7日(木)

● 新月 5月23日(土)

You are what you eat.
—食はあなたをつくる—

新型コロナウイルス感染拡大に伴い、部分的に生産や物流に支障をきたしております。弊社業務においても感染防止の配慮からお客様にご不便をお掛けいたしますが、何卒ご理解賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

大人気!!

新生活・お弁当づくり・行楽に♪

しっとりふりかけシリーズ

自然の恵み
海藻のミネラルたっぷり!!



梅ひじき



しそひじき



高菜ひじき



おかずにも

おにぎりにも



ちりめんひじき



かつおひじき



生姜ひじき

彩りと栄養を
ちょっとプラス!!



各40g 346円(320円)

*写真はいメージです

新規取扱商品のご案内

こだわりの北海道かぼちゃカンパンが小袋になってお求めやすくなりました。

北海道かぼちゃカンパン

北海道産の小麦粉、てんさい糖、かぼちゃパウダーを使用してじっくり焼き上げたかぼちゃカンパン。
従来の袋タイプの商品より小袋80gになってあらたに新発売。

原材料：小麦粉（国内製造）、てんさい糖、ショートニング、パンプキンパウダー、ごま、食塩、
小麦蛋白、イースト、（一部に小麦・ごまを含む）



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
北海道製菓	6856	北海道かぼちゃカンパン JANコード 4902454005470	80g	64袋 (8袋×8パック)	227円(210円)	300日

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
丸島醤油	有機純正醤油(濃口)紙パック	550ml	•表示変更 デザイン、パッケージ文言一部変更	在庫消化後
桜井食品	米粉パン用ミックス粉	300g	•表示変更 食品表示法施行に伴う変更	在庫消化後
	国内産野菜で作ったベジタリアンのための野菜カレー	200g	•表示変更 一括表示、栄養成分表示、パッケージ文言等一部変更	
創健社	古式原糖	800g	•表示変更 食品表示法施行に伴う変更、パッケージ文言等一部変更	在庫消化後
	ローヤルゼリードリンク	100ml		
	マイルドカレー甘口	115g		
	インドカレー辛口	115g		
	グルメカレー中辛	115g		
東京フード	生おろしわさび	40g	•表示変更 食品表示法施行に伴う変更	在庫消化後
	生おろし生姜	40g	•賞味期間変更 (旧)6ヶ月⇒(新)9ヶ月	
ジャフマック	醗酵生姜	565ml	•表示変更 栄養表示等 •賞味期限変更 (旧)1年⇒(新)2年	在庫消化後
サンコー	小魚せんべい	60g	•表示変更 パッケージ文言等一部変更	2020年7月中旬以降 在庫消化後
味のー醸造	味の母	1.8ℓ	•表示変更 食品表示法施行に伴う変更、デザイン、パッケージ文言一部変更	在庫消化後
	味の母	720ml		
だいでイス	有機蒸しミックスビーンズ	85g	•賞味期間変更 (旧)120日⇒(新)180日	在庫消化後
	有機蒸しひよこ豆	85g		
	有機ほの甘あずき	55g		
	3色の蒸しキヌア	60g		
	国産10種の蒸し雑穀	70g		
	蒸しスーパー大麦	50g		
	国産蒸しもち麦	70g		
五月堂	玄米パン あんなし	3個	•メーカー変更 (旧)五月堂⇒(新)菅野製麺所 •表示変更 栄養表示、パッケージ一部変更 •JANコード変更 (旧)4901754001519⇒(新)4972243001068 •商品コード (旧)4079⇒(新)4843	在庫消化後
	玄米パン あん入り	3個	•メーカー変更 (旧)五月堂⇒(新)菅野製麺所 •表示変更 栄養表示、パッケージ一部変更 •JANコード変更 (旧)4901754001502⇒(新)4972243001051 •商品コード変更 (旧)4090⇒(新)4844	
ツルシマ	里芋粉	200g	•表示変更 食品表示法施行に伴う変更、パッケージ文言等一部変更	在庫消化後
	玄米かりんとう	100g		
	なすの黒焼	50g		

◎製造再開のご案内

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
マルシマ	2315	国産有機小豆	200g	24	670円(620円)	数量限定にて再開	実施済

◎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
本田商店	2734	冷やし中華になりたかった出雲そば(つゆ付)	300g(2食)	12	475円(440円)	2020年5月上旬	

◎製造中止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	備考	実施時期
マルシマ	1275	天然醸造 国産有機しょうゆ	500ml	弊社都合により製造中止	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	内容量	備考	実施時期
創健社	5669	ぶどうしぼり 缶	190g	メーカー製造再開の為	実施済

◎取扱中止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	備考	実施時期
ミワケンコー	2486	はるさめ	100g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後
	2463	葛きり	200g		
ムソー	3527	国内産麦茶(TB)	10g×50	メーカー都合により製造中止	在庫消化後

好評発売中!

毎日飲料 有機きな粉



宇治抹茶



黒ごま



ココア

朝食にひとつり。
おやつにひとつり。
美味しい毎日を助けます。

各70g 397円(368円)

賞味期間:1年(宇治抹茶10ヶ月)



*写真はイメージです

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

7 環境と生物のかたち①

単純な細胞の生物であっても、彼らは彼らなりの環境条件によって支配されているので、それに応じてひとつの秩序としてのみごとな適応を見せている。

たとえばミドリムシは、一本の鞭毛を鞭のように打ち振りながら前進する。また、ゾウリムシは多数の短い繊毛を体の周辺で動かしながら前進する。多細胞動物には見られない運動の方法だ。しかし、これは彼らの生きる環境下での力の働き方に実にうまく適合している。

一ミリメートルよりも小さな規模の環境となると、マクロの世界とは違って、分子の持つ引力の作用が大きくなる。したがって、私たちにとってはさらりとした水であっても、彼ら単細胞動物にとっては粘着性があるねばねばと身体に張り付いてくるのだという。だからこそ体毛を動かすだけで移動することができるのだ。

分子の引力という環境要因を利用して、彼らは独自の遊泳方法を開発しているのである。

気になるオーガニックQ&A ⑤

Q「誰が、どのようにオーガニックの検査をする？」

A 認証団体に所属する検査員が、主に観察とインタビューで、基準に適合しているか確認。

認証に際しては、検査員が農場や加工場に赴き、申請者がオーガニック基準に適合しているかを確認します。また、認証後は毎年1回この実地調査を行い、継続的に基準適合性を確認します。有機JAS認証自体に期限はありませんが、認証を継続するために

は年1回の実地調査が必須になります。

土壌の分析検査は毎回実施するわけではありません。汚染の有無を判断しにくい場合のみ、土壌や食品を現場で採取して行います。

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 ～食中毒～

初夏から秋にかけては気温や湿度が高くなり、食中毒が発生しやすい要注意期間です。

食中毒を引き起こす主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です。細菌もウイルスも目には見えない小さなものです。細菌は温度や湿度などの条件がそろえば食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることでより食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは低温や乾燥した環境で長く生存します。ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。

ウイルスが原因となる食中毒は冬場(11月～3月)に多くなり、これからの季節、夏場(6月～8月)に多く発生する食中毒の原因となるのが細菌です。代表的なものは、腸管出血性大腸菌(O157、O111など)やカンピロバクター、サルモネラ属菌などがあります。細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時には、注意が必要です。

また、食中毒は飲食店などの外食で発生しているだけでなく、家庭でも発生しています。家庭における食中毒は、症状が軽かったり、家族のうち全員には症状が出なかったりする場合もあるため、食中毒であると認識されないケースも少なくありません。

このような、細菌が原因の食中毒を予防する為には3つの原則があります。

食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。

- ・「**つけない**」=洗う。分ける。手には様々な雑菌が付着しています。調理を始める前や生肉、生魚を取り扱う前後、調理中にトイレに行った後は必ず手洗いをする。
- ・「**増やさない**」=低温で保存する。細菌の多くは、10℃以下

下では増殖がゆっくりとなり、-15℃以下では増殖が停止します。肉や魚などの生鮮食品やお惣菜などは、購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。そして、冷蔵庫を過信せず、早めに食べるのが大切です。

- ・「**やっつける**」=加熱処理。ほとんどの細菌は加熱によって死滅します。肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。また、調理器具も熱湯消毒してから使用すれば安全です。

また、抗菌性のある食べ物を食中毒予防に活用してはいかがでしょうか。

- ・ **梅干し** = 梅干しの殺菌力が威力を発揮、腐敗防止にも役立ちます。
- ・ **お酢** = 強い殺菌力を持ち、食塩と一緒に使うと、効果がさらに高まります。まな板などの殺菌に有効です。
- ・ **お茶** = 強い殺菌力を持つカテキンが毒素の活性を抑えます。
- ・ **しそ** = 香りの元であるペリラルデヒドには強い抗菌・防腐作用があります。

もし、食中毒に罹ってしまつたら体を温かくして安静にしましょう。嘔吐や下痢の症状は「悪いものを外に出そう」とするものなので、薬などを自分の判断で勝手に飲まず、なるべく早く医師の診察を受けましょう。

よくちやうど
食中毒を
よぼう
予防しましょう



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																																
2020 5	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											
	緑茶の日		憲法記念日	みどりの日	こどもの日・立夏	振替休日	粉の日	ゴーヤの日	アイスフリームの日	母の日			アセロラの日	カクテルの日	ママレードの日	ヨーグルトの日	金	お茶漬けの日	ファイバーの日		小満		たまご料理の日	チョコチョコソウダの日	伊達巻の日	みやげまんごうの日		小松菜の日		こんにゃくの日	アーモンドミルクの日											
	● 満月 7日(木)																																									
	● 新月 23日(土)																																									
	2020 6	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										
		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	火	水	木									
		麦茶の日	カレー記念日	くるみパンの日	蒸しパンの日	芒種	梅の日	生パスタの日	信州地酒で乾杯の日	岩牡蠣の日	緑豆の日	木	麵の日	豆腐の日	三ツ菜の日	手羽先記念日	生姜の日	麦とろの日	水	いなり寿司の日	ホタテの日	食育の日	ペパーミントの日	夏至	シヨトウケーキの日	天ぷらの日	水	削り節の日	木	生酒の日	金	ブルーノの日	土	ちらし寿司の日	日	パフェの日	月	佃煮の日	そばの日			
		● 満月 6日(土)																																								
		● 新月 21日(日)																																								

二十四節気

芒種(6月5日) … 稲や麦など穂の出る穀物の種をまくとされていた時期。梅が黄色く色づく頃。
夏至(6月21日) … 北半球では1年で最も昼が長く、夜が最も短い日。⇄冬至

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。