

まるしま通信

2021年
10月号

10						
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 31	25	26	27	28	29	30

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				

● 新月 10月6日(水)

● 満月 10月20日(水)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

新商品・リニューアル商品のご案内

新商品



まろやか仕立て酢の物酢

リニューアル
(在庫消化後)



かけるだけでおいしい酢の物酢

3商品シリーズ化



長年に渡り好評をいただいている「有機純米酢」のデザインを踏襲しシリーズ化しました。環境に配慮し容器はビンを選びました。

国産原料 100%

まろやか仕立て酢の物酢 10月発売予定

国産有機純米酢をベースに、塩麹と厳選した「北海道産昆布」でとっただしをブレンドしました。あっさりとお口当たり良く、素材の味と香り・色も楽しめる調味酢となっております。
有機純米酢・有機こうじ・沖縄の海水塩・北海道産昆布・てんさい糖等、国産の厳選素材を使用。
有機米酢は広島県尾道の地下水を仕込み水に使っています。

原材料：有機米酢(有機米(国産))、砂糖(てんさい)、食塩、有機米こうじ、昆布

容器の変更、ペットボトルから瓶への変更、ラベルデザインの変更、商品コード、JANコードの変更

かけるだけでおいしい酢の物酢

色々な素材によく合う万能酢としてご好評をいただいている味はそのままだに、容器とデザインをリニューアル致します。
国産有機純米酢、杉桶仕込み有機醤油、沖縄の塩シママース、北海道産昆布を使用。
有機米酢は広島県尾道の地下水を仕込み水に使っています。

原材料：有機米酢(有機米(国産))、三温糖、食塩、昆布、有機醤油(大豆、小麦を含む)

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
マルシマ	1732	まろやか仕立て酢の物酢 JANコード 4906657173257	500ml	12	680円(630円)	1年
マルシマ	1672	かけるだけでおいしい酢の物酢 JANコード 4906657167256	500ml	12	680円(630円)	1年

新商品のご案内

大豆まるごと、美味しさまるごと。

ヨーグルトにかける本日のきなこ 10月発売予定

ヨーグルトに合うよう、国産有機きなこに有機黒糖をブレンド。
かけるだけで「きな粉」と「黒糖」のやさしい甘さと、栄養をプラス！



原材料：有機大豆（国産）、有機黒糖

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	2818	ヨーグルトにかける本日のきなこ JANコード 4906657281853	75g	30	248円(230円)	9ヶ月

大豆まるごと、美味しさまるごと。

ホットケーキにまぜる本日のきなこ 10月発売予定

ホットケーキに合うよう、国産有機きな粉を香ばしく深煎りに仕上げました。
ホットケーキミックスに混ぜるだけで、きな粉の美味しさと、栄養をプラス。



原材料：有機大豆（国産）

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	2815	ホットケーキにまぜる本日のきなこ JANコード 4906657281556	75g	30	259円(240円)	9ヶ月

新規取扱商品のご案内

玄米だけを使用してパン粉状に製品化しました。

玄米ぱんこ 10月1日発売

カツ・フライ・香草焼きなど一般的な小麦のパン粉同様にお使いいただけます。
また、原料は玄米のみのため、グルテンアレルギーの方にもお喜びいただけると商品化したものです。



原材料：玄米（岐阜県産）

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
桜井食品	2856	玄米ぱんこ JANコード 4960813512700	100g	15	346円(320円)	6ヶ月

着色料・香料・化学調味料不使用

ふっくら桜えびせんべい 10月1日発売

国産うるち米と駿河湾産桜えびの風味香るシンプルな素材で仕上げたやさしい味とソフトな食感のおせんべいです。



原材料：うるち米、砂糖、桜えび粉、食塩

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	9775	ふっくら桜えびせんべい JANコード 4973728909442	40g	15	270円(250円)	6ヶ月

健康志向のカレールーの開発（ヴィーガン）

コスモ直火焼 黒七カレー・ルー 中辛 110 g

ミネラル、ビタミン類と食物繊維に富む「七つの黒」をバランスよく調和させました。7種の黒色食材（黒米・黒大豆・黒胡麻・黒松の実・黒かりん・黒糖・黒にんにく）
動物性原料は、一切使用せず植物性原料のみで仕上げました。ヴィーガンの方にも安心してお召し上がりいただけます。
小麦粉を使わず、ひよこ豆粉を使ったやさしい口当たりのルーです。化学調味料・酸味料・香料・着色料は一切使用せず仕上げました。



原材料：ひよこ豆粉（国内製造）、食用油脂、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、プルーンピューレ、マンゴチャツネ、混合香辛料、おろし玉ねぎ、りんごピューレ、黒糖、おろし生姜、発酵黒にんにく、黒五パウダー（黒米、黒大豆、黒胡麻、黒松の実、黒かりん）、ブラックペッパー（一部にりんご、ごま、大豆を含む）

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
コスモ食品	4299	黒七カレー・ルー 中辛 JANコード 4967306115066	110g	15	324円(300円)	12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	セイタン(小麦グルテン)	180g	●表示変更 原料原産地表示制度に伴う変更 一括表示内の原材料名表記の変更 プラントベースマーク挿入	在庫消化後
	セイタン(そばろ状)	170g		実施済み
	かつおだしの素	10g×50	●表示変更 原料原産地表示制度に伴う変更 パッケージ文言等一部変更	在庫消化後
	えびいりこふりかけ	30g	●表示変更 原料原産地表示制度に伴う変更 一括表示内の原材料名表記の変更	
	ごまおかかふりかけ	40g		実施済み
	あずきしょうが湯 1P	15g	●入数変更 (旧)800入⇒(新)750入	
	生姜湯(有機生姜湯使用) 1P	20g	●入数変更 (旧)700入⇒(新)750入	
太田油脂	毎日えごまオイル	3g×30	●パッケージ変更 パッケージ文言追加、デザイン・材質等一部変更	在庫消化後
平田産業	純正なたね油(焙煎)	1,360g	●価格変更 (旧)1,598円(1,480円)⇒(新)1,793円(1,660円)	2021年11月1日出荷分より
	純正なたね油(焙煎)業務用(缶)	16.5kg	●価格変更 (旧)17,399円(16,110円)⇒(新)18,749円(17,360円)	
太陽油脂	パックス こどもジェルはみがき	50g	●箱の材質、表示一部変更	在庫消化後
丸島醤油	減塩しょうゆ	360ml	●表示変更 原料原産地表示制度に伴う変更 パッケージ文言等一部変更	在庫消化後

◎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
創健社	7351	ビッグアーモンドチョコ	400g	20	1,577円(1,460円)	2021年10月上旬より	
	7432	ミルクチョコレート	70g	40	346円(320円)		
	7599	ジャンプボックスチョコレート	84g(7g×12)	20	410円(380円)		
法輪	7365	一口香(いっこうこう)	8個入	20	281円(260円)	入荷済み	
健康フーズ	7463	DANDY CLASSIC85(ダンディクラシック)	80g	20	518円(480円)	2021年10月上旬より	
JAしまね	4437	仁多丸もち(白米)	380g	20	702円(650円)	2021年11月上旬より	数量限定
	4438	仁多丸もち(玄米)	380g	20	756円(700円)		
サンコー	7123	ミニどら焼き	6個	12	324円(300円)	2021年9月下旬より	
	7140	黒棒	8本	15	302円(280円)		
ツルシマ	7322	香蓮飴	100g	30	389円(360円)	2021年10月上旬より	

◎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
マルシマ	1688	野菜もらっきょうも漬かるんで酢	500ml
桜井食品	2752	冷しらめん 1食入	123 g
	2774	ひやむぎ	250 g
本田商店	2734	冷やし中華になりたかった出雲そば	300 g (めん100 g × 2食、つゆ50 g × 2食)
マルヤス	7475	袋入 杏仁デザート	200 g
	6737	トコセリー ぶどう	130 g
	7412	トコセリー みかん	
	7413	トコセリー ピーチ	
	7414	トコセリー パイン	
	7418	トコセリー 甘夏	
片山食品	8441	とろける寒天 マンゴーゼリー	22 g × 8
	8462	とろける寒天 ゆずゼリー	
	4996	とろける寒天 果汁たっぷり りんごゼリー	26 g × 8
	4997	とろける寒天 果汁たっぷり みかんゼリー	
マルタ	4940	とろける寒天 果汁たっぷり 白桃ゼリー	16 g × 10本
	9359	ぶるっとゼリー みかん	
	9358	ぶるっとゼリー ぶどう	
創健社	9572	ぶるっとゼリー もも	500ml
	5537	緑茶 ペットボトル	
オキノ	5617	有機アイスコーヒー(有糖)	1ℓ
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

◎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	5499	玄米黒酢ドリンク100ml	弊社都合により製造中止	在庫消化後

おすすめレシピ

えびと冬瓜の中華炒め



【材料(2人分)】

冬瓜 250g
 むきえび 150g
 カシューナッツ 40g
 ごま油 大匙1/2
 おろし生姜 6g
 さらっとゴマだれ... 大匙2
 塩胡椒 少々

使用商品

さらっとごまだれ

280ml

702円
(650円)



【作り方】

- ①えびの背ワタを取り1〜2分茹でたらざるにあげておく
- ②冬瓜のワタを取って皮をむき、5mmの厚さの一口大に切る
- ③中火で熱したフライパンにごま油を敷きおろし生姜と②を入れ4〜5分炒める
- ④冬瓜が透き通ってきたら弱火にし、①とカシューナッツ、さらっとゴマだれを入れ全体に絡め、塩胡椒で味を整えたら完成

食にまつわるお話 ～十五夜～



古くより、月は神秘的なもので信仰の対象とされてきました。日本でもお月見の習慣は縄文時代からあったとされ、平安時代には和歌や雅楽を楽しみながら満月をめぐる風習があったとされます。

貴族のお月見は、月を直接見るというより、盃に映る月影や、船に乗って川面にうつる月の影を楽しむという庶民には縁のない高貴で雅な催しとされていました。

それが、江戸時代には庶民にも広まり、お月見には月を拝み、お供え物をするという形に変わってきました。

季節的にも中秋の名月の頃には、空気は冷たく乾燥し、清く澄み渡った月を楽しめる、お月見にぴったりの条件になります。

中秋の名月は、ほかに、この時期に収穫した里芋を供えることから「芋名月」と呼ぶこともあります。もともと十五夜の日には、里芋の収穫を祝って里芋を食べる習慣がありまし

た。そこで、十五夜の日には、芋を煮て夜遊びを楽しむようになりました。

十五夜は満月ですが、十三夜には、まだ月は少し欠けています。

この少し欠けたところが、日本の美意識ではよい、美しいとされてきました。…お茶の器でも、ゆがんだり、欠けのあるものが名品とされたりもします。十三夜は、栗の実や小豆を供えてお月見するので、「栗名月」、「豆名月」とも呼ばれます。

秋の収穫を祝って、月を楽しむ、そんな中秋の名月のお月見は、子供たちにも大切に伝えていきたい和の行事の一つです。

近頃、各家庭で行うお月見はススキを飾り、お団子を供えるのが一般的ですが、家で過ごす時間が多かった昨今、古の人々も眺めた中秋の名月を、里芋や栗や小豆を飾ってお祝いしてみたいかでしょうか。

まるしまレガシー ～未来の子どもたちへ～

マルシマが守りたいこと、後世に伝えたいことをご紹介いたします。

第6回「過度な加工はしない」

「過度に加工された食品」と聞いて、皆様はどのような食品を思い浮かべますでしょうか。

世間で不健康の代名詞として扱われてしまっているインスタントラーメンでしょうか、それとも塩分や糖質、脂質の多く含まれるハンバーガーやポテトチップスでしょうか—私たちが考える過度な加工をした食品は、料理名だけでは判断できません。

どんな原材料をどうやって料理したのかが重要となります。また、その判断基準の一つに、皆様のご自身で再現できるかどうかという点があります。

庭の畑やベランダのプランターで育てた野菜、手作りの調味料、ご自宅のフライパンやお鍋でつくるお料理は（よほど特別な作り方をしなければ）過度に加工された食品とは考えません。

マルシマは世の中に溢れる食材、調味料の中から、過度な加工をしていないものを見定め、選び、皆様の代わりに、手間暇をおしらず、調理をしてご提供しております。



Event Calendar

2021	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	
		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	月
		醤油の日	グラノーラの日	オリーブオイルの日	イワシの日	レモンの日	メロンの日	生パスタの日	寒露		さといもの日	スパイスの日	豆腐の日	さつまいもの日		いちごの日	手巻き寿司の日	鮎の日			発芽野菜の日	漬物の日		霜降	削り節の日		柿の日	ツナの日			味噌の日	そばの日	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	

二十四節気

立冬(11月7日) …木枯らしが吹き、朝夕の冷え込みとともに日中の陽射しも弱まる頃。この日から立春の前日までが冬。
小雪(11月22日) …読み方は「しょうせつ」。木々の葉が落ち、北国から雪の便りが届く頃。

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。