

まるしま通信

2021年
12月号

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 12 | | | | | | |
| 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 | 31 | |

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | | | | | | |
| 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 | 31 | | | | | |

● 新月 12月4日(土)

● 満月 12月19日(日)

You are what you eat.

— 食はあなたをつくる —

年末年始は、まじめにおいしいマルシマで

おせち



1251
有機純正醤油



オーガニックの大豆と小麦を
天日塩とともに仕込みました。

550ml 626円 (580円)

2383
丹波篠山産
丹波黒大豆 3L

1粒の大きさに
びっくり!!



“至高の逸品”
最も大きい極大粒を
職人の手で一粒一粒選別した
選りすぐりの最上等級品。

200g 1,620円 (1,500円)

1732
まるやか仕立て
酢の物酢



塩麴入りで、あっさり口当たり良く、
素材の味や香り、色も楽しめる
上品な味わい調味酢。

500ml 680円 (630円)

1672
かけるだけでおいしい
酢の物酢



国産有機純米酢をベースに、杉桶で
熟成した有機醤油と厳選した「北海
道産昆布」でとっただしをブレンドし
ました。

500ml 680円 (630円)

2029
本かつお



鹿児島・枕崎産の良質のかつお節で
作りました。だし取り用に最適です。
またそのまま冷奴、お好み焼き等に
ご利用ください。

90g 734円 (680円)

2007
本枯れ和風だし顆粒



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。

192g(8g×24) 1,156円 (1,070円)

1827
きび粗糖



精製度が低く、カラダにやさしいまろ
やかな甘味です。上白糖に比べてミ
ネラル分が残っていますので、蜜の
甘い香りと独特のコクのあるおいしさ
が楽しめます。

500g 322円 (298円)

お雑煮



奥出雲町仁多で栽培されたモチ米を
昔ながらの杵搗き製法にて搗き上げました。
伸びとコシがあり煮くずれしにくく
口当たりが良いのが特徴です。

仁多丸もち(白米)

4437 380g 702円 (650円)



仁多丸もち(玄米)

4438 380g 756円 (700円)

2185
昆布と野菜の焼きだし



動物性素材を使用せず、北海道産
昆布と国産椎茸、国産干し大根の旨
味を「特殊製法」で焼いた風味豊か
なだしの素です。

5g×24 1,026円 (950円)

新商品のご案内

ティータイムのお供に。お子様のおやつに

ひねくれきなこ(きなこねじり)

2021年12月上旬頃

まじめに美味しいおやつ

カタチはひねくれています。素材も製法もまじめで素朴なおやつです。

北海道の大地で大切に育てられたオーガニック大豆を、尾道のきな粉工房で皮ごとまるごと焙煎したきな粉を、北海道産のてんさい糖とたっぷり練りこみました。きな粉の味わいと、てんさい糖のやさしい甘さ、しっとりした食感がグセになる、昔ながらの「ほっ」とするおやつです。ティータイムのお供に。お子様のおやつに。

原材料:有機きな粉(有機大豆(国産))、水飴、砂糖(てんさい)



| 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 | 9010 | ひねくれきなこ JANコード4906657901058 | 96g (12本) | 20 | 292円(270円) | 120日 |

新規取扱商品のご案内

ふわっと香るまろごと新生姜

おかやまジンジャーシロップ レギュラー 160ml

農業生産者が、土づくりから栽培→収穫→シロップ加工まですべての工程に関わっている商品です。

化学肥料・農薬不使用の新生姜の素材自体の美味しさを最大限に生かすため、ミネラル豊富で身体にやさしい素焚糖を使用しています。シロップに沈殿しているでんぷん質も自然なまま残しています。この中に生姜特有の健康成分が凝縮されています。

美味しさと健康を兼ね備えた、特に女性に喜ばれる商品です。

原材料:含蜜糖(素焚糖)(国内製造)、生姜(岡山県産)、レモン(国産)、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 |
|---------|-------|--------------------------------------|-------|----|----------------|------|
| 瀬戸内ファーム | 6650 | おかやまジンジャーシロップ JANコード4573508590015 | 160ml | 18 | 1,620円(1,500円) | 1年 |

国産小麦由来の小麦粉使用

ガレットクッキー

国産小麦由来の小麦粉を使い、バターとアーモンドの香りがふんわり香るさっぱり食感に焼き上げたガレットです。

原材料:小麦粉(小麦(国産))、ショートニング(パーム油)、砂糖(てん菜(国産))、バター(生乳(国産))、鶏卵、アーモンドパウダー、牛乳(生乳(国産))、食塩/膨張剤(重炭酸アンモニウム)



| 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 | 6480 | ガレットクッキー JANコード4973728909596 | 4個 (1個×4袋) | 15 | 421円(390円) | 120日 |

ひとくちウエハースほんのり甘い

メイシーひとくちウエハース

メイシーちゃんのおきにいりシリーズは原材料のもつ自然なおいしさにこだわりました。

ほんのり甘い黒糖味のクリームをはさんだひとくちサイズのウエハース。小さなお口にもぴったりです。

国産小麦の小麦粉使用。沖縄県産さとうきびの黒糖使用。北海道産てんさいの砂糖使用。小麦胚芽入り。カルシウムたっぷり。本品1袋(18個)にはコップ約2/3(約130ml)の牛乳とほぼ同量のカルシウムが含まれています。メイシーちゃんといっしょに楽しいおやつタイム。

原材料:小麦粉(小麦(国産))、ショートニング(パーム油)、黒糖(沖縄)、砂糖(北海道)、乳糖(ドイツ他)、乳製品(ドイツ他)、卵殻粉末(卵を含む)(国内産他)、植物油(米油(国内産))、ココアパウダー(西アフリカ)、小麦胚芽(北海道、埼玉)、脱脂粉乳(国内産)、食塩(長崎)/植物レシチン(大豆由来(ブラジル))、膨張剤(重曹)



©LC 2021

| 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 |
|-------|-------|--------------------------------------|-----|----|------------|------|
| 創健社 | 6473 | メイシーひとくちウエハース JANコード4901735024360 | 18個 | 20 | 184円(170円) | 180日 |

リニューアル商品のご案内

商品コード、JANコード等の変更

だしぼん酢(有機へべす使用)200ml

宮崎県日向、成合へべす園の有機へべすを丁寧に搾り、有機醤油とへべす果汁とだしでおいしい「だしぼん酢」が出来ました。

旨味調味料・酸味料・香料は使用していません。

へべすは酸味・香り・味のバランスが非常に良いスダチやカボスに似たさわやかな酸味の柑橘です。

商品コード(旧)1654⇒(新)1678

JANコード(旧)⇒(新)4906657167850

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、有機米酢、へべす果汁、有機砂糖、かつおだし、有機本みりん、昆布



| 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 | 1678 | だしぼん酢(有機へべす使用) JANコード4906657167850 | 200ml | 12 | 626円(580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 | 昆布と野菜のだし | 60g (5g×12) | ●プラントベースマーク挿入、シュリンク包装無し(留シール貼り)等変更 箱形状:キャラメル箱⇒ワンタッチ箱 原料原産地表示制度に伴う表示等文言、デザイン一部変更 | 在庫消化後 |
| 創健社 | 和風だし一番 | 8g×10 | ●加工所(個包装充填工場)の変更に伴い、一括表示枠外下の加工所の名称及び所在地表示が変更になります。他一部変更。 | 在庫消化後 |
| | 中華風だし一番 | 8g×10 | | |
| | 洋風だし一番 | 8g×10 | | |
| | 緑茶ペットボトル | 500ml | ●商品特長説明文の一部。アレルギー注意喚起表示の表示色。ホームページアドレスの表示方法を変更。 | 在庫消化後 |
| 竹本油脂 | マルホン 太白胡麻油 | 450g | ●約2ヶ月間ダンボールのデザインが変更になります。 | 実施済 |
| 伊藤食品 | 鮪ライトツナフレーク油漬 | 70g | ●表示変更 原料原産地表示制度に伴う変更、原材料名:まぐろ⇒まぐろ(輸入又は国産(5%未満))、野菜スープ(たまねぎ、人参、キャベツ)⇒野菜スープ(玉葱、人参、キャベツ) | 在庫消化後 |
| | 鮪ライトツナフレークオイル無添加 | | | 実施済 |
| 竹内理研 | ノンハームC-12 | 800ml | ●価格変更(旧)605円(550円)⇒(新)638円(580円) | 2021年12月21日出荷分より |
| エスケー石鹸 | しっとり洗濯用粉せっけん 詰替用 | 1.2kg | ●袋のシール部分の仕様が変更になります。 (旧)上下シール部分の切り込みなし⇒(新)ギザギザカット | 在庫消化後 |

◎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 |
|-------|-------|-------------|-------------|-------|
| 北海道製菓 | 6856 | 北海道かぼちゃカンパン | 弊社都合により取扱中止 | 在庫消化後 |



ご家庭でおせちを手づくりしてみませんか?

使用商品

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| [1732] まろやか仕立て 酢の物酢 500ml 680円(630円) | [2133] 昆布と野菜の だし 60g(5g×12) 778円(720円) | [2328] 有機いりごま (白) 60g 227円(210円) | [1734] 純米 発酵調味料 500ml 745円(690円) | [1232] 純正醤油 (淡口) 1l 810円(750円) | [2316] 国産 有機黒豆 200g 675円(625円) | [1217] 有機純正醤油 (濃口) 1l 983円(910円) |

『なます』

- 材料■
大根(8~10cm) ..350g だし汁.....100ml
人参(6~8cm)60g ☆てんさい糖.....大匙1
塩.....小匙1 ☆酢の物酢.....100ml

■作り方■

- ①昆布と野菜のだし1/2袋を100mlのお湯で溶き、冷ましておく
- ②大根と人参の皮をピーラーで剥き、4~5mm幅で縦に切る
- ③②をボウルに入れ、軽く塩もみして水気を切っておく
- ④①と☆を合わせ3を漬け込み、冷蔵庫で2~3時間寝かせて完成

『たたきごぼう』

- 材料■
ごぼう.....100g ☆酢の物酢.....大匙1
白炒りごま.....10g ☆みりん.....小匙2
 ☆醤油(うすくち)...大匙1

■作り方■

- ①ごぼうの皮を剥き10cmの長さに切り鍋で10~12分ほど茹でる
- ②茹でている間にごまをすって☆と合わせておく
- ③①を麺棒などで軽くたたき、半分の長さに切ってから太いものは1/4に、細いものは半分に縦に切る
- ④③を②で和えて完成

『黒豆』

- 材料■
黒豆.....200g ☆醤油.....大匙1 鉄材
☆粗糖.....200g ☆重曹.....小匙1/2
☆塩.....小匙1/2 ☆水.....1200ml

■作り方■

- (下準備) 黒豆を軽く洗い、水気を切っておく
- ①鍋に☆を入れ、混ぜながら煮立たせ、沸騰したら火を止める
 - ②黒豆を鉄材と一緒に①に入れ、蓋をして冷蔵庫で5時間置く
 - ③②を火にかけ、沸騰したら弱火にしてアクを取りながら煮る
 - ④アクが取れたらとろ火にして、落とし蓋と鍋蓋をして3時間煮る
*空気に触れるとシワが寄るので煮汁が足りない場合は途中でお湯を足す
 - ⑤豆に芯が無くなっていたら火を止め、鉄材を取り出し、落とし蓋と鍋蓋をする
 - ⑥粗熱を取り冷蔵庫で一晩寝かせて完成

おせち料理 詳しくは担当営業まで

ご予約受付中



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
よろしく願い申し上げます。

お詫びと訂正

2021年11月号のまるしま通信に掲載した内容に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。
3面仕様変更 ゼンケン「遠赤外線ヒーター アーバンホット(RH-2200) 商品コード(誤) (旧)5471⇒(正) (旧)5176

シリーズ 森羅万象の旅 (株)湧社の書籍
さねしげ しげさね
実重 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
8 青い魚と赤い魚①

海の中では陸上と違って重力の制約が小さくなるのは、動物の世界でも同じだ。クジラにしても、古代の恐竜にしても、巨大なものは水中で生活するものが多い。

海の表層で広い海域を回遊するものたちは、おおむね背中の色が青くて腹の色が白い。背中が青いので、海面の色に紛れて、上空から魚を狙う鳥たちにとって見つけにくくなっている。また、腹側が白いので、深いところから見上げれば海面の色と同じで、肉食魚からも見えにくくなっている。

また、背中青色も、海の色によって微妙に変わってくる。海岸から遠いほど海は深くなり海面の色も濃くなるが、これに合わせて遠洋を回遊するカツオの背は紫黒色、沖合を回遊するサバの背は濃紺色、もっと沿岸近くを回遊するイワシの背は、明るい青色となっている。海の深さでは、中層を泳ぐサワラの背は灰青色と薄くなり、深層のタチウオとなると前進が銀白色となる。

海底に棲む魚たちはさらに多彩で、種類も多い。



食にまつわるお話 ～お雑煮～



お雑煮は昔からお正月の日本の食卓に欠かせないおめでたい食べ物として受け継がれていますが、その起源は古く、平安時代からすでに食べられていたと言われています。



その年の最初に井戸や川から汲んだ若水(わかみず)と、新年初めて起こした火で時間をかけて煮込み、元旦に食べたのが始まりだとされています。



当時、お餅は農耕民族である日本人のおめでたい日に食べる特別な食べ物でした。元旦にその土地の産物(里芋、大根、人参)を、お餅と共に煮合わせたところから、煮雑ぜ(にまぜ)が語源となり、お雑煮と呼ばれるようになったと言われています。

神様に捧げたあと、ありがたくいただく食事であったため、その土地の特上の食材で作ったことから、お雑煮は地域によって味付けや材料などが異なる料理となりました。



まず、お餅ですが、地域によって形やお雑煮に入れる前の料理の仕方にも違いがあります。関西地方では、丸餅を使用し、汁の味

付けも白味噌仕立てで食べることが多いようです。

一方で、東京や寒冷地などでは、角餅を使用する傾向があり、関東地方や西日本は、澄まし汁仕立てが多いようです。他にも能登半島の一部や出雲地方などでは、小豆の入ったお雑煮が主流のようです。



中に入れる具にも地域性が見られ、東北地方の山間部などはキノコや山菜、千葉県であれば青海苔、広島県は牡蠣などが入っているようです。

香川県では、白味噌の汁の中に、あんもちを入れます。奈良県では、白味噌仕立てのお雑煮の中のお餅を取りだして、きな粉をまぶして食べます。岩手県も三陸沖でとれるイクラを乗せた煮干しだしの澄まし汁のお雑煮のお餅を、甘いクゥミだれにつけて食べます。

このように見てくると、お餅、だし、具材等に決まりはなく、地域、家庭でそれぞれのお雑煮を作られているようです。次のお正月には他の地域の気になったお雑煮を再現して、おうちでプチ旅行気分を味わうなどしてみたいかと思いますが、案外お気に入りが見つかるかもしれません。



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。

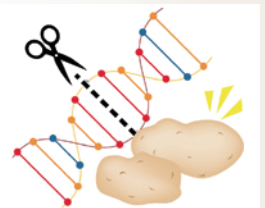
第7回「不自然な食品を避ける①(遺伝子組換え作物)」

前回のレガシーでお話した「過度に加工された食品」よりも更に不自然(=過度に人工的)な食品に「遺伝子組換え作物」があります。例えば、強力な除草剤をかけても枯れることの無い大豆や、特定の害虫に強いとうもろこしなど、一見すばらしい特性を持っている様に思いますが、これらは元来自然界では交配しない植物と昆虫などの動物の遺伝子を人為的に掛け合わせるという方法で生み出されています。

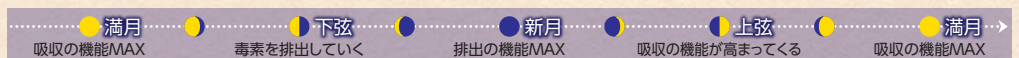
人体や自然界への長期的な影響については未だに解明できていないにも関わらず、加工食品の原材料として、また、畜産動物のエサとして、遺伝子組換えの作物であることが直接的に消費者には判ら

ない状態で使用され、多くの人がそれと知らずに体内に取り込んでしまっているのが現状です。

その他にも「ゲノム編集作物」であったり「抗生物質の使用」であったり「ポストハーベスト」であったり、食品に関わる不透明なものはたくさんありますが、皆様にはそれぞれのメリットデメリットも含めて、可能な限り理解いただいた上で、避けたいと感じられたものに関しては、意識的に避けていただけたらと考えます。



Event Calendar



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|-------------|---|-------|-----------|-------|------------|----|------------|---------|-----|---------|--------|----|----|-------|----|----------|------|-----|-------|------|----------|--------|----------|-------|----------|----|------|----|----|-------|------|------|------|
| 2021 | 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 | | | |
| | 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 | 金 | 土 | 日 | 月 |
| | 釜飯の日 | | カレーの日 | みたらしたんごの日 | みかんの日 | | 大雪 | 果物の日 | コッペパンの日 | 麺の日 | 豆腐の日 | 一汁二菜の日 | | | いちごの日 | | いなりの寿司の日 | お米の日 | 鮎の日 | ワインの日 | 漬物の日 | 冬至 | 天ぷらの日 | 金 | 削り節の日 | プリンの日 | | ツナの日 | | | | | 味噌の日 | そばの日 |
| ● 新月 4日(土) | ● 満月 19日(日) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2022 | 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 | | | |
| | 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 | | | |
| | 元日 | | | 小寒 | | 人日の節句(七草粥) | | アルメリアコートの日 | 成人の日 | 鏡開き | いいんじゅの日 | | | | 小正月 | | おむすびの日 | | | 大寒 | | シヨートケキの日 | オメガ3の日 | 寒の土用の丑の日 | | 腸内フローラの日 | | | | | EPAの日 | 愛菜の日 | | |
| ● 新月 3日(月) | ● 満月 18日(火) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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日間で寒の時期。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

〒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。