

まるしま通信

2021年
5月号

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

● 新月 5月12日(水) ● 満月 5月26日(水)

You are what you eat.

— 食はあなたをつくる —

リニューアル商品のご案内

デザイン及び原材料変更 麺から貝カルシウムを抜きました。

根強い人気のロングセラー商品

動物性不使用のピリ辛即席麺

素材をいかしたいりこのトリプルパンチ!!

商品名も変わります。

※JANコード・内容量・価格等に変更はございません。

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	2882	尾道ラーメン JANコード 4906657282201	115g (めん90g)	20	194円(180円)	6ヶ月
	2728	尾道まぜ麺 JANコード 4906657272851	130g (めん90g)	20	220円(204円)	6ヶ月
	2872	尾道いりこラーメン JANコード 4906657287251	115g (めん90g)	20	216円(200円)	6ヶ月

リニューアル商品のご案内

期間限定20%増量キャンペーン&賞味期間延長

国産有機全粒きな粉

農林水産省が今年3月に発表した農業戦略に沿ってマルシマも有機農場拡大に貢献したいとの考えで、国産有機全粒きな粉の内容量を20%増量いたします。
又、食品ロス削減を目指し賞味期間を1ヶ月延長いたします。

内容量変更は2021年5月10日～2021年8月31日の期間限定

※在庫状況によりキャンペーン開始日が早まる場合がございます。

賞味期間変更は2021年5月10日出荷分より



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	2570	国産有機全粒きな粉 JANコード 4906657257001	100g⇒120g ※期間限定	30	346円(320円)	8ヶ月⇒9ヶ月

新規取扱商品のご案内

北海道産黒豆100%使用

とろふる黒豆 夏季限定(4月~8月)

ふるふるの寒天にふっくらやわらかな北海道産黒豆を合わせ、沖縄産黒糖と本葛を使用した、コクのある味わいのヘルシーデザートです。



原材料:有機きび糖(有機さとうきび(ブラジル))、黒大豆(遺伝子組み換えでない)、寒天、本葛粉、黒糖、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
だいでイズ	2802	とろふる黒豆 JANコード 4560438830564	110g	12	270円(250円)	90日

北海道産あずき100%使用

とろふるあずき 夏季限定(4月~8月)

ふるふるの寒天に甘みのある北海道産あずきを合わせ、有機きび糖と本葛を使用した、やさしい甘さのヘルシーデザートです。



原材料:有機きび糖(有機さとうきび(ブラジル))、小豆(北海道産)、寒天、本葛粉、アセロラ果汁、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
だいでイズ	2762	とろふるあずき JANコード 4560438830557	110g	12	270円(250円)	90日

トルコ産の有機ざくろを使用したフルーティなジュースです

有機ざくろジュース100%

有機栽培のトルコ産ざくろを有機JAS認定工場で種まで「ぎゅっ」と丁寧に搾った、渋みがなくフルーティな香りで飲みやすいざくろジュースです。



原材料:有機ざくろ(トルコ産)

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
野田ハニー	5485	有機ざくろジュース JANコード 4989264120173	710ml	12	1,296円(1,200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	純正醤油(濃口) デラミボトル	200ml	●賞味期間変更 (旧)1年半⇒(新)2年	在庫消化後	
	天然醸造 杉桶醤油 デラミボトル	200ml			
	ゆずぼん酢	300ml	●賞味期間変更 (旧)1年⇒(新)1年半		
	割烹ぼん酢 ゆずの香	400ml			
	つゆ彩々	400ml	●デザイン変更 文言等一部修正		実施済
	(昆布と野菜の)焼きだし	5g×24	●規格変更 パッケージ表面にプラントベースマークシールを貼り付け		在庫消化後
	(昆布と野菜の)焼きだし	5g×8			
	昆布と野菜のだし (旨味調味料不使用)	5g×12			
国産らっきょう	80g				
サンコー	英字ビスケット	70g	●パッケージ変更 ロゴ変更、パッケージ文言等一部変更 ●原材料名変更 重曹を削除	在庫消化後	
高橋ソース	カントリーハーヴェストソース (ウスター)	300ml	●商品上部の首掛けラベルが有りから無しに変更	在庫消化後	
	カントリーハーヴェストソース (中濃)				
	カントリーハーヴェストソース (とんかつ)				
ニッポン	アマニ油	186g	●販売者変更 (旧)日本製粉株式会社⇒(新)株式会社ニッポン ●パッケージ変更 一括表示、パッケージ文言、デザイン等一部変更	在庫消化後	
	アマニ油プレミアムリッチ				
	アマニ油&オリーブ油				
桜井食品	有機らーめん(スープなし)	80g	●表示変更 一括表示、パッケージ文言等一部変更	在庫消化後	
厳選	讃岐干しうどん伝統製法 讃岐うどん	250g	●商品名変更 (旧)厳選古式とろづけ讃岐うどん ⇒(新)讃岐干しうどん伝統製法 讃岐うどん ●製造会社変更 (旧)有限会社田平三商店⇒(新)木下製粉株式会社 ●賞味期間変更 (旧)15ヶ月⇒(新)18ヶ月 ●包材デザイン変更	実施済	

◎定番変更

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	変更内容
丸島醤油	1207	純正醤油(淡口)	18ℓ	1	特別注文品扱いに変更

◎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
ノースカラーズ	7092	純国産ポテトチップス うすしお味 60g	メーカー原料不足の為 ※再開予定時期は2021年6月中旬頃	在庫消化後
	7386	純国産ポテトチップス のり塩味 55g		
	8209	純国産ポテトチップス 黒ごま味 50g		
	8490	オーガニックポテトのチップス・うすしお味 60g	メーカー原料不足の為 ※再開予定時期は未定	実施済

飲むお酢「おいしいとまと」を使った
おすすめレシピ

そら豆のムース
トマトジュレ



だんだんと蒸し暑くなるこの時期、飲むお酢でさっぱりしませんか。



- 【材料(2人分)】
 そら豆..... 120g
 *豆乳..... 200ml
 *洋風だし..... 4g
 ☆粉ゼラチン... 5g
 ☆とまと酢..... 大匙3
 ☆薄口醤油..... 大匙1/2
 ☆洋風だし..... 4g
 ☆水..... 150ml
 (飾り用)
 ミニトマト..... 2個
 チャービル..... 適量



- 【作り方】
 ①サヤから取り出したそら豆を5分塩茹でし、薄皮を取っておく
 ②*を鍋に入れ弱火にかけて洋風だしを溶かす
 ③②に①を入れブレンダーで滑らかにしたら1人分ずつカップに取り分ける
 ④☆を合わせ耐熱容器に流し入れたら500Wで2分加熱し、粗熱を取る
 ⑤③と④を冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める
 ⑥ジュレをフォークで崩し、③の上に乗せ、飾りを盛り付けたら出来上がり!

食にまつわるお話 ~梅雨~

6月は作物にとって恵みの雨の季節で「入梅」と呼ばれていますが、一方では「梅雨」どきで湿気が多くカビ(黴)が発生しやすいため古くは「黴雨」といわれていました。確かにカビが生える季節ですが、ちょうど梅の実が青く太り収穫される時期にあたることから同じ「バイ」の音を持つ「梅」という漢字をあて「梅雨」としたそうです。

さて、梅雨時が収穫時期の梅の実。食材として利用した最もポピュラーな食べ物としては、思わず顔をしかめるような酸っぱさが魅力である「梅干し」でしょう。梅干しが漬けはじめられたのは室町時代ではないかといわれ、700年近い歴史を誇る日本の国民的食材と言えるでしょう。

梅干しの酸っぱさの素はクエン酸です。クエン酸には疲労回復の効果があるとされています。さらに血液中の乳酸にも働きかけるようで、動脈硬化やリュウマチ、冷え症の予防にも効果が期待できるそうです。

梅干しといえば、「日の丸弁当」を思い浮かべる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。白いごはんに紅一点の梅干しはビジュアル的にもきれいですし、梅干しの酸っぱさの源泉であるクエン酸は殺菌の繁殖を防ぐ効果を持っているので、ジメジメしたこの季節、ごはんやおかずの側に梅干しを添えておく食べ物腐るのを遅らせる効果もあるといわれています。まさに梅雨時にもってこいの食材ではないでしょうか。

ジメジメとした蒸し暑さで食欲が落ちた時には、唾液の分泌を活発にしてくれる酸っぱい梅干しを食べてみませんか。唾液の分泌が高まると、内臓機能が高まり消化・吸収力も強くなります。日本の誇る伝統食材、梅干しのチカラでジメジメした梅雨を乗り切りましょう。



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。

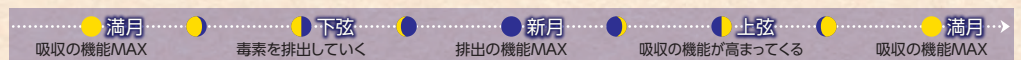
第3回「国産原料のものを食べる」

今回はマクロビオティックの3つの基本理念の1つ「身土不二しんどふじ」についてお話します。身土不二は「身(人間)と土(自然)は不二(一つ)」という意味で、太陽や水、大地の恵みを受けて育った食物を食べて生きている以上、人は自然の一部であり、その土地、季節(旬)の食材を正しく食べることが、健やかな心身を養うことにつ

ながるという考え方です。マルシマは身近で食経験豊富な国産原料、地場産品を取り入れることで、古より培ってきた日本の食文化を守るとともに、輸送時のCO2排出量削減や食品ロス削減につながる身土不二の考えを通して、持続可能で環境にも人にも優しい循環型社会を目指しています。



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
5	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
	あすきの日		憲法記念日	みどりの日	入夏の日・立夏	ロールケーキの日	生パスタの日	カレーパンの日	アイスクリームの日	ごぼうの日		豆腐の日		マーメイドの日	手巻き寿司の日		いなり寿司の日	ホタテの日		発芽野菜の日	小満	抹茶新茶の日	国産小ねぎ消費奨励の日	削り節の日		メーブルもみじの日	小松菜の日		こんにやくの日	アーモンドミルクの日	

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
6	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
	釜飯の日	甘露煮の日	みたらしだんごの日	カレーの日	土産日	梅の日	生パスタの日	信州地酒で乾杯の日	岩牡蠣の日	木とうろてんの日	麺の日	豆腐の日	汁三菜の日	月手羽先記念日	生姜の日	麦とろの日	国産牛す消費拡大の日	ホタテの日	手巻き寿司の日	発芽野菜の日	夏至		天ぷらの日	削り節の日	プリンの日	プールの日		佃煮の日	味噌の日	

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。梅は黄色く色づく頃。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

〒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。