



# まるしま通信

2021年  
9月号

## マルシマ営業日カレンダー

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

● 新月 9月7日(火)

● 満月 9月21日(火)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

### 新商品のご案内

## 卵黄不使用、植物性100%のごまドレッシング さらっにごまドレ

9月1日発売

香りの良い金ごま、伝承三十石杉桶でじっくり熟成した有機醤油、国産有機純米酢、一番搾りなたね油など、こだわりの原材料をブレンドしてさらっと仕上げました。



原材料:なたね油(国内製造)、有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米酢、砂糖、ねりごま、すりごま、でん粉、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
マルシマ	3658	さらっにごまドレ JANコード 4906657365850	280ml	12	702円(650円)	6ヶ月

## 今日の1日のスタートはアップルホットジンジャー 朝のアップルホットジンジャー

9月1日発売

国産の有機栽培生姜を『一物全体食』の考えから丸ごとすりおろして、たっぷりと使用し、広島県高野町産のりんごの粉末、有機シナモン粉末、節蓮根粉末も加えました。

甘みに精製度の低い粗糖や有機黒糖を使用し、

昔ながらの「直火釜」で炊いていますのでコクがあります。

広島県高野町産のりんごのほのかな風味と生姜の辛みのハーモニーをお楽しみください。



原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、りんご粉末、有機生姜ペースト、有機生姜粉末、有機黒糖、有機シナモン粉末、節蓮根粉末

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	5706	朝のアップルホットジンジャー JANコード 4906657570650	36g (12g×3袋)	30	356円(330円)	1年半

# 新商品のご案内

## 動物性原材料ゼロ 尾道和山椒まぜ麺 10月発売予定

動物性原材料ゼロのしびれピリ辛即席まぜ麺です。そばろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しています。杉の桶でじっくり熟成した有機醤油と尾道産ジャンボにんにく、国産山椒を使用して、ヘルシーかつ食べごたえたっぷり仕上げてやみつきになるしびれピリ辛なタレです。化学調味料は使用しておりません。国産小麦の小麦粉を使用し、無かん水でコシのあるおいしい麺に仕上げました。

原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機醤油、粗糖、なたね油、大豆加工品、玉ねぎ、発酵調味料、食塩、でん粉、生姜、パプリカ粉末、りんご酢、酵母エキス、ジャンボにんにく、唐辛子粉末、山椒粉(酸化防止剤(ビタミンE))、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

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	2855	尾道和山椒まぜ麺 JANコード 4906657285554	130g(めん90g)	20	235円(218円)	6ヶ月



## 植物素材100% ベジ辛醬 麻婆豆腐の素 10月発売予定

畑のお肉と言われる「国産大豆そばろ(ミート)」を使用した植物素材100%(プラントベース)のヘルシーな麻婆豆腐の素。豆腐を用意するだけで、簡単に麻婆豆腐を作ることができます。国産大豆そばろ、尾道ジャンボにんにく、有機(オーガニック)醤油、国産山椒などを使用したカラダにやさしく「しびれピリ辛」アクセントの効いた醬です。食品添加物、化学調味料、たんぱく加水分解物不使用。

原材料:有機醤油(国内製造)、粗糖、なたね油、大豆加工品、玉ねぎ、発酵調味料、食塩、でん粉、生姜、パプリカ粉末、りんご酢、酵母エキス、ジャンボにんにく、唐辛子粉末、山椒粉、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

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	2104	ベジ辛醬 麻婆豆腐の素 JANコード 4906657210457	80g(40g×2)	24	257円(238円)	6ヶ月



## 国産100% オーガニックなおかゆ 梅味 発売中

有機胚芽米、国産有機梅干を使用。国産有機胚芽米を、圧力釜でじっくり炊き上げたトロリとした食感の白粥に、国産有機梅干粉末を加えました。土鍋でコトコトと煮込んだような味わいと爽やかな梅の香りをお楽しみいただけます。圧力釜を使用して炊き上げることで、じっくり煮込んだとろみのあるお粥に仕上げています。

原材料:有機米(国産)、有機梅干粉末、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
マルシマ	4308	オーガニックなおかゆ 梅味 JANコード 4906657430855	200g	20	216円(200円)	1年



## 国産100% オーガニックなおかゆ 生姜味 発売中

有機胚芽米、国産有機生姜ペーストを使用。国産有機胚芽米を、圧力釜でじっくり炊き上げたトロリとした食感の白粥に、国産有機生姜を加えました。土鍋でコトコトと煮込んだような味わいと生姜の風味をお楽しみいただけます。圧力釜を使用して炊き上げることで、じっくり煮込んだとろみのあるお粥に仕上げています。

原材料:有機米(国産)、有機生姜ペースト、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
マルシマ	4309	オーガニックなおかゆ 生姜味 JANコード 4906657430954	200g	20	216円(200円)	1年



## 国産原料100% あずきしょうが湯 1P 10月1日発売予定

国産有機生姜使用。北海道産の小豆を香り良く煎り、粉末にして生姜湯に加えました。香り立つ小豆の風味と生姜の辛味のハーモニーをお楽しみください。昔からさまざまな効果が伝えられている生姜。その生姜をあますことなく丸ごと使用しました。

原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、小豆粉末、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、本葛粉、黒糖、オリゴ糖、有機生姜粉末、節連根粉末、てんさい糖

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	5674	あずきしょうが湯 15g分包 JANコード 4906657567452	15g	800	48円(44円)	1年半



## 国産有機生姜使用 生姜湯(有機生姜使用) 1P 9月1日発売

国産の有機栽培生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろし、昔ながらの「直火釜」でコトコト時間をかけて炊き上げました。精製度の低い粗糖を使用していますのでコクがあり、美味です。スポーツやレジャーのお供に、また寒い夜のひとときにぜひおすすめします。

原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、三温糖、有機生姜、本葛粉、馬鈴薯澱粉、節連根粉末

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	5673	生姜湯(有機生姜使用) 20g分包 JANコード 4906657567353	20g	700	49円(45円)	2年



## 国産有機きな粉使用 米粉せんべい きな粉 9月発売

軽やか食感&やさしい甘さ。シンプル素材のおせんべい。素材を吟味し、おいしさ・なつかしさ・少し高級で、安心安全なおせんべいです。50年の経験を有する職人の手焼きせんべいです。小粒で、お召し上がりやすく仕上げています。

原材料:米粉(うるち米(岡山県))、砂糖(てんさい)、鶏卵、有機きな粉(大豆)、はちみつ、(一部に卵・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
マルシマ	3973	米粉せんべい きな粉 JANコード 4906657397356	63g	12	378円(350円)	10ヶ月



## 国産生姜使用 米粉せんべい 生姜 9月発売

軽やか食感&やさしい甘さ。シンプル素材のおせんべい。素材を吟味し、おいしさ・なつかしさ・少し高級で、安心安全なおせんべいです。50年の経験を有する職人の手焼きせんべいです。小粒で、お召し上がりやすく仕上げています。

原材料:米粉(うるち米(岡山県))、砂糖(てんさい)、鶏卵、生姜、はちみつ、(一部に卵・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
マルシマ	3974	米粉せんべい 生姜 JANコード 4906657397455	63g	12	378円(350円)	10ヶ月



# リニューアル商品のご案内(在庫消化後)

有機生姜使用に変更 パッケージに有機生姜使用シール貼付け

## あずきしょうが湯(袋入)

国産有機生姜使用。  
北海道産の小豆を香り良く煎り、粉末にして生姜湯に加えしました。  
香り立つ小豆の風味と生姜の辛味のハーモニーをお楽しみください。  
昔からさまざまな効果が伝えられている生姜。その生姜をあますことなく丸ごと使用しました。



原材料:粗糖(国内製造)、生姜、小豆粉末、馬鈴薯澱粉、本葛、黒糖、オリゴ糖、節蓮根粉末、てんさい糖

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	
マルシマ	6293	あずきしょうが湯(袋入) JANコード 4906657629358	
内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
60g(15g×4)	20	322円(298円)	1年半

有機生姜使用に変更 パッケージに有機生姜使用シール貼付け

## あずきしょうが湯(箱入)

国産有機生姜使用。  
北海道産の小豆を香り良く煎り、粉末にして生姜湯に加えしました。  
香り立つ小豆の風味と生姜の辛味のハーモニーをお楽しみください。  
昔からさまざまな効果が伝えられている生姜。その生姜をあますことなく丸ごと使用しました。



原材料:粗糖(国内製造)、生姜、小豆粉末、馬鈴薯澱粉、本葛、黒糖、オリゴ糖、節蓮根粉末、てんさい糖

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	
マルシマ	6290	あずきしょうが湯(箱入) JANコード 4906657629051	
内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
180g(15g×12)	24	918円(850円)	1年半

有機生姜使用に変更 パッケージ文言変更

## 梅はちみつしょうが湯

原材料には健康に良いイメージの梅、はちみつ、生姜の他に、食養の考えから本葛、節蓮根粉末も使用しています。オフィスで働く女性にティータイムに取り出して飲みやすい可愛いデザイン。スティックタイプの甘酸っぱい大人味のしょうが湯です。  
梅は消化吸収を助け、活力増進に役立ち、酔い止め効果もあるといわれています。  
皮ごと丸ごとすりおろした国産有機生姜を、昔ながらの「目火釜」でコトコトと時間をかけて炊いていますのでコクがあります。



原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、有機梅干粉末、本葛粉、有機生姜粉末、はちみつ、節蓮根粉末

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	
マルシマ	6074	梅はちみつしょうが湯 JANコード 4906657607455	
内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
60g(12g×5)	20	380円(352円)	2年

ラベルデザイン変更

## 天然岩のり入り のり佃煮 10月~11月予定

九州地方で採れた天然岩のりを使用しています。  
美味しく食べやすい甘口タイプに仕上げました。  
一般的に使用される着色料・化学調味料・保存料等は、使用していません。



原材料:醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、麦芽水飴、のり(岩のり50%、あまのり25%、ひとえぐさ25%)粗糖、みりん、醸造酢

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	
マルシマ	4015	天然岩のり入り のり佃煮 JANコード 4906657401503	
内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
95g	10×6	454円(420円)	1年

ラベルデザイン変更

## 生姜でごはん 10月~11月予定

国産の生姜を食べやすいように千切りにし、おかかと一緒においしく炊いた佃煮です。  
シャキシャキとした生姜の歯応えと後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。



原材料:生姜(国産)、醤油(大豆・小麦を含む)、粗糖、水飴、かつお削りぶし、みりん、醸造酢、食塩、酵母エキス

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	
マルシマ	4150	生姜でごはん JANコード 4906657415005	
内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
70g	10×6	508円(470円)	1年

ラベルデザイン変更 商品名を「海鮮惣菜 おかわりいっぱい」から「海鮮づくし おかわりいっぱい」に変更 原材料のカラフトシヤモ卵を魚卵に変更

## 海鮮づくし おかわりいっぱい 10月~11月予定

海の幸をふんだんに使い、じっくりと熟成させた丸大豆醤油で炊き上げました。  
マイルドな味で、どなたにも食べやすくした風味豊かな惣菜です。  
商品コード(旧)4121⇒(新)4303に変更



原材料:醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、粗糖、水飴、わかめ、魚卵、醸造酢、昆布、ひじき、かつお削りぶし、寒天

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	
マルシマ	4303	海鮮づくし おかわりいっぱい JANコード 4906657430350	
内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
100g	10×6	432円(400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	有機純正醤油(濃口)ペットボトル	1L	●表示変更 原料原産地表示制度に伴う変更、栄養成分表示の位置、文言等一部変更	2021年7月製造分より
	昆布と野菜の焼きだし	120g (5g×24)	●JANコード変更 (旧)4906657211805⇒(新)4906657218552 ●商品コード変更 (旧)2118⇒(新)2185	
ムソー	国産野菜のカレー(甘口)レトルト	200g	●原材料産地変更 トマトペースト産地変更(旧)アメリカ産⇒(新)スペイン産	在庫消化後
	国産野菜のカレー(辛口)レトルト	200g		
菱和園	国産伝承有機小豆茶TB(水出し・お湯出し両用)	100g	●パッケージ変更 パッケージ文言等一部変更	在庫消化後
マルサン	国産水煮大豆	150g	●価格変更 (旧)130円(120円)⇒(新)146円(135円)	実施済
サンコー	野菜スティック	120g	●デザイン変更 デザイン全面リニューアル、パッケージ文言等一部変更 ●規格変更 スティックサイズ変更 ●内容量変更 (旧)120g⇒(新)110g ●入数 (旧)12入⇒(新)15入 ●商品コード変更 (旧)7207⇒(新)9482 ●JANコード変更 (旧)4973728906069⇒(新)4973728909510	在庫消化後
	ミルクスティック	100g	●デザイン変更 デザイン全面リニューアル、パッケージ文言等一部変更 ●規格変更 スティックサイズ変更 ●入数 (旧)12入⇒(新)15入 ●商品コード変更 (旧)7145⇒(新)9444 ●JANコード変更 (旧)4973728908254⇒(新)4973728909541	
	ひじきスティック	115g	●デザイン変更 デザイン全面リニューアル、パッケージ文言等一部変更 ●規格変更 スティックサイズ変更 ●商品コード変更 (旧)7164⇒(新)9484 ●内容量変更 (旧)115g⇒(新)110g ●入数 (旧)12入⇒(新)15入 ●JANコード変更 (旧)4973728906076⇒(新)4973728909534	
黒酢の杜	さとうきび酢(計量カップ付)	500ml	●パッケージ変更 パッケージ文言一部変更	在庫消化後
	さとうきび酢(計量カップ付)	360ml		
菅野製麺所	玄米パン(あんなし)	3個	●価格変更 (旧)432円(400円)⇒(新)486円(450円)	2021年10月1日より
	玄米パン(あん入り)		●価格変更 (旧)454円(420円)⇒(新)486円(450円)	
創健社	キャノーラ&べに花一番(ポリ容器入)	1,500g	●価格変更 (旧)1,296円(1,200円)⇒(新)1,383円(1,280円)	2021年11月1日より

### ◎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
ノースカラース	8490	オーガニックポテトのチップス・うすしお味	60g	数量限定で再開 2021年10月頃

◎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
マルサン	4739	あっさり醤油味の寄せ鍋スープ	600g	6	324円(300円)	2021年9月初旬より	ケース単位
	4766	ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ					
	4777	コクとうま味のみそちゃんご鍋スープ					
	4751	野菜がおいしいとり塩鍋スープ					
	4447	香り高い ごま豆乳鍋スープ					
	4793	豆乳ぜんざい	160g	20	216円(200円)		

◎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	4774	有機生芋刺身こんにゃく	100g
やまと酵素Crest	5723	大和酵素(夏季特醸)	1200mℓ
オキノ	5618	有機アイスコーヒー無糖	1L

◎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	1730	国内産有機玄米酢 300mℓ	弊社都合の為製造中止	在庫消化後(2021年10月頃)

◎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
創健社	2854	デュラム小麦 有機ファルファッレ 250g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後

食にまつわるお話 ~お彼岸~ 

お彼岸とは、春分の日、秋分の日を中日とする前後7日間のことです。この時期に営む仏事も総称して彼岸ということもあります。一般的には、お寺の法要に参加したり、お墓参りに行ったりして、先祖や故人を偲び供養します。また、四十九日後はじめてのお彼岸は初彼岸といえます。

そんなお彼岸のお供え物といえば、「ぼたもち」と「おはぎ」が定番です。ぼたもちとおはぎは基本的には同じものですが、季節によって呼び名が変わります。「ぼたもち」は、春に咲く大きくて豪華な牡丹の花にちなんで、「おはぎ」は、秋に咲く小さく、しどやかな萩の花にちなんで名付けられました。

また日本では、小豆の赤い色はめでたい色と考えられていました。秋は小豆の収穫時期であり、小豆の皮も柔らかいため粒あんで「おはぎ」を作ります。春まで保存していた小豆は皮が固くなるため、こしあんにして「ぼたもち」を作ります。

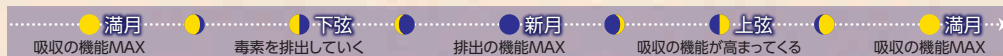
材料は同じでも季節によってその時々のお供え方や名前があるところに、日本人の食に対する知恵やセンスを感じます。

お彼岸は、先祖や故人に思いを馳せることができる貴重な機会です。年に2回あるお彼岸は1年の中でも季節が穏やかな時期です。これまであまりお彼岸を意識したことがない方も、ぜひ家族でお墓参りに行ってはいかがでしょうか。

○×△コラム

ジャンボにんにくを生産してくださっている前田正記さんの農場では来春の定植に向けて土作りを始めている。まずは8月から畑を耕うんしてゆくのだが、今年は7月から日照り続きの為にトラクターの耕うん爪の隙間をカチカチの土塊がすり抜けてしまうので雨を待ってトラクターを走らせるのだとか。その雨は大雨だとぬかるんで却って土塊を作ってしまう、適度な少雨を待ってトラクターを走らせると耕うん爪が土塊をほぐしてくれるのだと。世界は多くの知恵と技術を結集して「自然」と対峙してきたが、日本人は古くから人間の及ぼす力など知れたもので、人間の都合によって自然は変えられないと考え、自然に寄り添った暮らしをしてきた。いま世界を悩ます新型コロナ禍は人為が招いた結果かもしれないが、本来、ウイルスという存在自体は地球規模で考えると自然の一部なのである。(モクさん)

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
9	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
	あすきの日		くるみパンの日		みかんの日	黒酢の日	白露	お米の日	手巻き寿司の日	イカの日		豆腐の日		すっぽんの日	ヒジキの日	アサイイの日	なす消費拡大の日	かいわれ大根の日	鮎の日	敬老の日			秋分の日	海藻サラダの日						味噌の日
	● 新月 7日(火)		● 満月 21日(火)																											

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
10	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
	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	生ハスタの日	寒露		さつまいもの日	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	
	● 新月 6日(水)		● 満月 20日(水)																												

二十四節気 寒露(10月8日) …ももとは草木に宿る冷たい露を指す言葉。秋が深まる頃。冬鳥が飛来しはじめる時期。霜降(10月23日) …朝晩冷え込み、朝霜が降りはじめる。山では紅葉が進み木枯らしが吹く頃。衣替えや暖房の準備など冬支度をする時期。

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。