



マルシマ営業日カレンダー

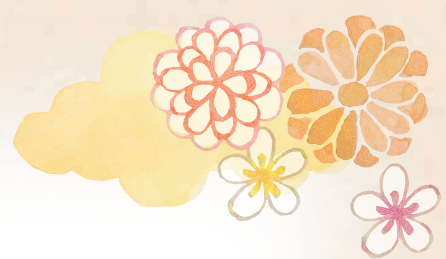
1							2						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						1							
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
23	24	25	26	27	28	29	27	28					

2022年
1月号

● 新月 1月3日(月) ● 満月 1月18日(火)



You are what you eat.
—食はあなたをつくる—



あけましておめでとうございます

2015年9月に国連総会で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記述された2030年までに達成すべき17の目標(SDGs)は地球規模の危機をローカルに落とし込んだ行動が求められています。産業革命以降に加速した人類の便利さを追求してきた行動は近代、特に昨今になり禍根が顕在化することにより、未来への大きな犠牲を伴った刹那的な行動であったことが判ってきました。食の世界に目を向けると私たちはまさに‘食’改めなければならぬのであります。令和4年にあたりマルシマはより一層原料の調達から保管、流通、製造、全てにおいてオーガニックなど人や環境に配慮した事柄を優先的に選択・実行する事で『持続可能な』食生活を支援することを目標といたします。お取引先の皆さまには引き続きご理解とお引き立て賜りますようお願いいたします。

令和四年一月吉日



株式会社 純正食品マルシマ
代表取締役 李谷 正樹



新規取扱商品のご案内

化学調味料、合成着色料無添加

召ませ日本 ひとつち海老せんべい 2022年1月7日発売

叶えられる限り日本や日本近海でとれたものを材料にして、自然で優しいお菓子を作りました。一度にたくさんの量は作れません。しかし、一つ一つ丁寧に作ることを心がけています。



原材料:うるち米(国産)、米油、塩、干海老、昆布粉末、鰹節粉

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
アリモト	4552	召ませ日本 ひとつち海老せんべい JANコード4970289317785	70g	12	322円(298円)	150日

化学調味料、合成着色料無添加

召ませ日本 海老ぼんせんべい 2022年1月7日発売

叶えられる限り日本や日本近海でとれたものを材料にして、自然で優しいお菓子を作りました。一度にたくさんの量は作れません。しかし、一つ一つ丁寧に作ることを心がけています。



原材料:うるち米(国産)、干海老、塩、米油

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
アリモト	4551	召ませ日本 海老ぼんせんべい JANコード4970289317792	25g	12	322円(298円)	120日

高知県内で採れた厳選素材を使用

四万十川 青さのり入り つまみのり 発売中

国内産のあまのりを中心に、清流四万十川で養殖により採取された青さのりを混ぜ合わせたおつまみのりです。ビールやお酒のおつまみに、みそ汁、お吸い物やラーメン、うどんの具材にそのまま入れてお召し上がりください。ご飯の上に乗せ軽く醤油やちりめんを乗せてもおいしくお召し上がりいただけます。



原材料:焼きあまのり(あまのり(国内産))、青さのり(四万十川産ひとえぐさ)

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
加用物産	3252	四万十川 青さのり入り つまみのり JANコード4966278910266	18g	30	540円(500円)	6ヶ月

高知県内で採れた厳選素材を使用

青のり原藻(高知県産) 発売中

高知県産の厳選した青のりを袋詰めしました。豊かな風味と鮮やかな緑が特徴です。あつあつご飯の上に乗せ醤油をかけてお召し上がりください。



原材料:青のり(高知県産)

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
加用物産	3251	青のり原藻(高知県産) JANコード4966278910440	10g	30	648円(600円)	6ヶ月

高知県内で採れた厳選素材を使用

四万十川 青さのり入り やみつき海苔 発売中

国内産あまのりに高知県四万十川産の風味の良い青さのりを入れ、ごま油と塩で味付けをしたおつまみのりです。ビールやお酒のおつまみに、又、ご飯にのせそのままお召し上がりください。



原材料:味付のり(のり、ごま油、食塩)(国内製造)、青さのり(四万十川産ひとえぐさ)

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
加用物産	3253	四万十川 青さのり入り やみつき海苔 JANコード4966278910549	18g	30	540円(500円)	6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	かつおだしの素	500g 1kg	●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
	国産連根葛湯	75g(15g×5)	●包装形態変更 (旧) シュリンク包装⇒(新) 留めシール貼り ●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
	オーガニックなおかゆ 梅味	200g	●デザイン文言変更 (旧) 胚芽米使用⇒(新) 七分づき米使用	在庫消化後
	オーガニックなおかゆ 生姜味			
	梅ひじき	40g	●ケースサイズ変更 (旧) 255mm×140mm×205mm⇒(新) 250mm×155mm×208mm	在庫消化後
	しそひじき			
	生姜ひじき			
	かつおひじき			
	高菜ひじき			
	ちりめんひじき			
	梅梅ひじき			
	ちりめんわかめ			
	しそわかめ			
	さめきゆううどん(スープ付)	1食	●価格変更 (旧) 190円(176円)⇒(新) 194円(180円)	2022年2月1日出荷分より
アリモト	80g	●価格変更 (旧) 281円(260円)⇒(新) 302円(280円)	2022年1月21日出荷分より	
玄米木の葉せん しお味				
大村屋	ごまの花 はちみつ(チューブ入り)	200g	●価格変更 (旧) 580円(500円)⇒(新) 648円(600円)	2022年1月5日出荷分より
伊藤食品	鮪ライトツナフレーク油漬	70g	●商品名変更 (旧) 鮪ライトツナフレーク油漬⇒(新) 金のまぐろ油漬	在庫消化後
	鮪ライトツナフレークオイル無添加		●商品名変更 (旧) 鮪ライトツナフレークオイル無添加⇒(新) 銀のまぐろ水煮	実施済
創健社	古式原糖	800g	●価格変更 (旧) 648円(600円)⇒(新) 680円(630円)	2022年3月1日出荷分より
	博多風ラーメン	106g	●価格変更 (旧) 178円(165円)⇒(新) 184円(170円)	
	コーンクリームシチューフレーク	180g	●価格変更 (旧) 454円(420円)⇒(新) 470円(435円)	
	ハヤシライスルウ	115g	●価格変更 (旧) 400円(370円)⇒(新) 416円(385円)	
	マイルドカレー(甘口)	115g	●価格変更 (旧) 367円(340円)⇒(新) 383円(355円)	
	グルメカレー(中辛)	115g	●価格変更 (旧) 367円(340円)⇒(新) 383円(355円)	
	インドカレー(辛口)	115g	●価格変更 (旧) 367円(340円)⇒(新) 383円(355円)	
	植物素材の本格カレー(甘口)	135g	●価格変更 (旧) 432円(400円)⇒(新) 448円(415円)	
	植物素材の本格カレー(中辛)	135g	●価格変更 (旧) 432円(400円)⇒(新) 448円(415円)	
	植物素材の本格カレー(辛口)	135g	●価格変更 (旧) 432円(400円)⇒(新) 448円(415円)	
	コーンクリームシチュー	115g	●価格変更 (旧) 367円(340円)⇒(新) 383円(355円)	
	ポテトチップス パターしょうゆ味	60g	●価格変更 (旧) 184円(170円)⇒(新) 200円(185円)	
	ポテトチップス 野菜コンソメ味	60g	●価格変更 (旧) 184円(170円)⇒(新) 200円(185円)	
	ポテトチップス うす塩味	60g	●価格変更 (旧) 184円(170円)⇒(新) 200円(185円)	
	カリフォルニアアプルン	150g	●価格変更 (旧) 302円(280円)⇒(新) 319円(295円)	
	メイシー いちごとがどうのラムネ	80g	●価格変更 (旧) 248円(230円)⇒(新) 270円(250円)	
桜井食品	国内産ハトムギ(粒)	150g	●包材変更 チャック付き及び袋サイズ変更	在庫消化後
	国内産契約栽培 薄力粉	500g	●価格変更 (旧) 502円(465円)⇒(新) 513円(475円)	2022年3月1日出荷分より
	岐阜県産薄力粉	500g	●価格変更 (旧) 335円(310円)⇒(新) 346円(320円)	
	岩手県産強力粉	500g	●価格変更 (旧) 383円(355円)⇒(新) 394円(365円)	
	パン粉	200g	●価格変更 (旧) 302円(280円)⇒(新) 313円(290円)	
	お好み焼粉	400g	●価格変更 (旧) 508円(470円)⇒(新) 518円(480円)	
	天ぷら粉	400g	●価格変更 (旧) 410円(380円)⇒(新) 421円(390円)	
	ホットケーキミックス(有糖)	400g	●価格変更 (旧) 410円(380円)⇒(新) 421円(390円)	
	ホットケーキミックス(無糖)	400g	●価格変更 (旧) 410円(380円)⇒(新) 421円(390円)	
	純正ラーメン	5食入	●価格変更 (旧) 686円(635円)⇒(新) 697円(645円)	
	野菜ラーメン	90g(めん80g)	●価格変更 (旧) 173円(160円)⇒(新) 178円(165円)	
	国内産契約栽培 エルボパスタ	300g	●価格変更 (旧) 416円(385円)⇒(新) 421円(390円)	
	国内産契約栽培 ロングパスタ	300g	●価格変更 (旧) 400円(370円)⇒(新) 405円(375円)	
	冷やしらーめん 1食入	123g	●価格変更 (旧) 173円(160円)⇒(新) 178円(165円) ※夏季商品	
	有機育ち しょうゆラーメン	111g	●価格変更 (旧) 259円(240円)⇒(新) 265円(245円)	
	有機育ち みそラーメン	118g	●価格変更 (旧) 259円(240円)⇒(新) 265円(245円)	
マルタ	MS こめ粉ロールクッキー	10個	●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	
	MS こめ粉ロールクッキー ココア味	10個		
マルサン	有機豆乳無調整	1ℓ	●表示変更 原料原産地表示制度に伴う変更	在庫消化後
しぜんのめぐみすい	ふわっしゅ(赤ちゃん用衣類洗い) 詰替え用	400mℓ	●価格変更 (旧) 1,166円(1,060円)⇒(新) 1,485円(1,350円)	2022年2月1日出荷分より
	おとなのふわっしゅ詰替え	400mℓ	●包材変更 パイオマス原料フィルムに変更 デザイン変更 ●容量変更 (旧) 400mℓ⇒(新) 500mℓ ●価格変更 (旧) 1,166円(1,060円)⇒(新) 1,848円(1,680円)	在庫消化後
	心休水詰替え用	400mℓ	●価格変更 (旧) 1,859円(1,690円)⇒(新) 2,200円(2,000円)	2022年2月1日出荷分より

◎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	
サンコー	7160	アップルグミ	20g×4	15	弊社都合により特別注文品扱いに変更	
	9883	ソイガリック・ガーリックバター風味	30g			
	6379	大豆チップス 塩味	50g			
	6380	大豆チップス のり塩味	50g			

◎製造休止のご案内				
メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
マルシマ	1236	有機生(なま)醤油 新鮮ボトル 200mℓ	弊社都合により製造休止 ※再開時期未定	在庫消化後
	1265	有機生(なま)醤油 醇生 720mℓ		

◎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
野田ハニー	5485	有機ざくろジュース 710mℓ	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
しぜんのめぐみすい	5216	ふわっしゅ(赤ちゃん用衣類洗い) 600mℓ	メーカー都合により製造中止	在庫消化後
	5204	おとなのふわっしゅ 600mℓ		
	5254	心休水 600mℓ		
エスケー	5337	しっとり洗濯用粉せっけん 1.2kg	メーカー都合により製造中止	在庫消化後
	5235	うるおい洗濯用液体せっけん 1000mℓ		

食にまつわるお話 ～節分～



皆様は節分という日をイメージするでしょうか。豆まきや恵方巻きのイメージが強いと思います。なぜこれらの食べ物を食べる習慣があるのか、そもそも節分とはどういう行事なのか紹介したいと思います。

節分とは、文字通り「季節を分ける」という意味があり、各季節の始まりの日である、立春、立夏、立秋、立冬の前日を指します。昔は春の始まりである「立春」は新年の始まりでもあることから、その前日にあたる節分の日に、豆まきで鬼を祓うことで新しい年の健康を願うようになったのが節分の始まりです。

豆まきには福豆を使います。福豆とは炒った大豆を枙に入れ、神棚にお供えしたものです。神棚がない場合は目線の高いところに白い紙を敷いてお供えしてください。昔から穀物には霊力が宿ると考えられ、福豆は邪気を祓うと考えられてきました。豆まきが終わったら家族全員で豆を食べますが、この豆は「年取り豆」と呼ばれます。自分の年齢だけ、もしくは年齢の数より1個だけ多く食べるのがならわしです。そんな食べられないという場合は代わりに福豆をいれた縁起の良い「福茶」を飲む習慣もあります。

かつて大阪にあった、巻き寿司をまるかぶりする風習は、今では「恵方巻き」と呼ばれ全国区になっています。その起源はさま

ざま、船場の商家起源説、花街起源説、海苔業界の販促起源説など諸説あります。また、恵方巻には食べ方のルールがあります。包丁で切らずに丸ごと一本を食べるのが一般的です。丸ごと食べるのは、「縁を切ってしまうように」という意味が込められており、無言で食べるのは、「喋ってしまうと福が逃げてしまうから」といわれています。恵方巻きに入れるの具材には決まりはありませんが、七福神にちなんで7種類の具材を入れるのが良いそうです。うなぎ、伊達巻き、しいたけの煮物、桜でんぶ、きゅうり、かんぴょう、海老などです。

その他にも、鬼が匂いを嫌うとされる鯛の頭を焼き、棘を嫌うとされる柵の枝に刺した「柵鯛」を玄関に飾る風習があることから、鯛料理などもあります。

色々紹介してきましたが、1年の中でも特に寒く、疲れも出やすいこの季節だからこそ、無病息災を願って節分を過ごしてみたいかがでしょうか。

おすすめレシピ

お福豆の炊き込みご飯



使用商品

[3068] 国産有機お福豆
[40g] 281円(260円)



[1217] 有機純正醤油(濃口)
[1L] 983円(910円)



[2007] 本枯れ和風だし
[192g(8g×24)] 1,156円(1,070円)



[1734] 純米発酵調味料
[500ml] 745円(690円)



【材料 (4人分)】

- 米.....2合 ☆水.....360ml
- お福豆.....40g ☆和風だし.....1袋
- 椎茸.....3枚 ☆醤油.....大匙1
- ごぼう.....40g ☆みりん.....大匙1
- 人参.....50g ☆酒.....大匙1

【作り方】

- ①お米を研いでおく
- ②椎茸のじくを取り薄切りに、人参は千切り、ごぼうはさがぎにする
- ③炊飯釜に①、②、炒り大豆、☆を入れ軽く混ぜて炊飯する
- ④炊き上がったらお椀に盛り付けて出来上がり

まるしまレガシー ～未来の子どもたちへ～

第8回「不自然な食品を避ける②(食品添加物～前編～)」

「食品添加物」が気になる方は多いと思います。推測するにそれは「自分にとって何が安全で何が危険なのか分からない」という現状が、あなたを無性に不安にさせているからではないでしょうか。実際、人工的な化学合成物が100%危険という訳ではありませんし、植物や動物由来のいわゆる天然物が100%安全という訳でもありません。添加物1つ1つは、一般的に長い食経験や動物実験など試験の結果から、「その添加物だけ」を「食品に使用する程度の極微量」摂取したとしても健康に影響はないとされていますが、その中には発がん性が疑われ、他国では使用禁止となっている添加物もあります。また、例えばそれぞれ100種類を超える添加物が含まれる加工食品を数種類同

マルシマが守りたいこと、後世に伝えたいことをご紹介します。

時に食べたとしても、添加物は毒物や劇物ではないので、食後すぐに不調を訴える人はほとんどいないでしょう。しかし一方で、その日の体調や、その人の体質によっては影響があるかもしれませんし、数年～数十年という時間をおいて自分の体に影響が出たり、或いは産まれてくる子どもや孫の体に影響が出る可能性も否定できません。何を伝えたいかということ、詰まるところ、添加物とその影響については、現段階では、確かに、誰にも、良く分からないということが、分かっているということです。では、その分からないものに対してどう対処すればいいのでしょうか。(後編へつづく)



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いく		吸収の機能MAX																							
2022	1	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		人の節句七草巻		フルマーンデーの日	成人の日	鏡開き	いにしへの日			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)																														
2022	2	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				
		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				
		めがぶの日	魅の日	節分	立春		みかんの日	生バスタの日		河豚の日	ふきのとうの日	建国記念の日	豆腐の日		煮干の日	寒天の日	いなりの寿司の日		雨水		鮎の日	漬物の日	おでんの日	天皇誕生日	削り節の日		プルーンの日			お米の日			
		●新月 1日(火)	●満月 17日(木)																														

二十四節気 立春(2月4日) ...まだまだ寒さは厳しいが、暦の上では春。この日を過ぎて初めて吹強い南風を「春一番」と呼ぶ。 雨水(2月19日) ...雪が雨に変わり、草木が芽生える頃。農耕を始める目安とされてきた日。

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。