

まるしま通信

2022年
11月号

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			

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

● 満月 11月8日(火) ● 新月 11月24日(木)

You are what you eat.
—食はあなたをつくる—

この冬はしょうが湯で『温活』!!

肌寒くなるこの時期、マルシマのしょうが湯はいかがですか。
温かいお飲みもので冷えた体を温めてください。

直火釜炊きしょうが湯

あずきしょうが湯



5703
〈箱入〉240g(20g×12)
797円(738円)



5534
〈袋入〉100g(20g×5)
335円(310円)



6290
〈箱入〉180g(15g×12)
918円(850円)



6293
〈袋入〉60g(15g×4)
322円(298円)



5674
〈分包〉15g
48円(44円)

かりんはちみつしょうが湯

国産有機生姜のしょうが湯



5704
〈箱入〉144g(12g×12)
760円(704円)



5332
〈袋入〉60g(12g×5)
380円(352円)



5720
〈箱入〉240g(20g×12)
878円(813円)



3982
〈徳用〉200g
545円(505円)



5673
〈分包〉20g
49円(45円)

尾道しょうが湯 各380円(352円)

朝・昼・夜のホットジンジャー 各356円(330円)



5478
プレーン
65g(13g×5)



5567
かりんはちみつ
60g(12g×5)



5718
梅はちみつ
60g(12g×5)



5713
あずき
60g(15g×4)



5706
朝のアップルホットジンジャー
36g(12g×3)



5514
夜のレモン&ジンジャーチャイ
36g(12g×3)



5509
夜のハーバルホットジンジャー
33g(11g×3)

新規取扱商品のご案内

有機を応援 転換期間中大豆の拡販

だいでずDAYS習慣(転換期間中蒸し大豆少量規格)

有機にチャレンジしようにも3年間は有機価格で販売できない。また、買い手が安定しないというリスクを背負わなければならないという農家さんの苦悩。有機農家が少しでも増えるよう、転換期間中の原料を積極的に使用し、少しでも安心して有機栽培に取り組んでいただけるよう、「転換期間中原料使用の蒸し大豆少量規格だいでずDAYS習慣」を発売することといたしました。

原材料:有機大豆(転換期間中、北海道産、遺伝子組換えでない)、食塩、有機米酢



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
だいでずデイズ	2469	だいでずDAYS習慣(転換期間中蒸し大豆少量規格) JANコード4560438830571	40g×5	12	810円(750円)	180日

スパイスマサラの香りが際立つ味わい深いカレールーです。

直火焼 減塩カレー・ルー 中辛

国産米粉とひよこ豆粉を使ったグルテンフリータイプ。独自の直火焼製法によって野菜の旨味と甘みを引き出し、オリジナルスパイスで風味豊かなカレールーに仕上げました。

原材料:食用油脂(国内製造)、米粉、トマトペースト、カレー粉、ひよこ豆粉、ソテーオニオン、砂糖、ココナッツミルク、食塩、マンゴチャツネ、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、おろし生姜、おろしにんにく、香辛料、(一部に鶏肉、豚肉を含む)



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	3842	直火焼 減塩カレー・ルー 中辛 JANコード4967306115073	110g	50	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	国内産 有機黒米	200g	●価格変更 (旧)497円(460円)⇒(新)510円(472円)	2022年12月1日出荷分より
健康フーズ	DANDY CLASSIC 85	80g	●価格変更 (旧)518円(480円)⇒(新)540円(500円)	2022年11月1日出荷分より
菅野製麺所	玄米パン(あんなし)	3個	●価格変更 (旧)486円(450円)⇒(新)500円(463円)	2022年11月1日出荷分より
	玄米パン(あん入り)			
太陽油脂	パックス お風呂洗い石けん 詰替	450ml	●価格変更 (旧)440円(400円)⇒(新)495円(450円)	2022年11月1日出荷分より
ツルシマ	節香蓮	50g	●価格変更 (旧)713円(660円)⇒(新)756円(700円)	2022年12月1日出荷分より
マルモ	薩摩の味花かつお	60g	●価格変更 (旧)356円(330円)⇒(新)400円(370円)	2023年1月4日出荷分より
	通の味立て鰹本枯節	3g×24P	●価格変更 (旧)1,080円(1,000円)⇒(新)1,188円(1,100円)	
	味立て上手かつおパック	1g×20p	●価格変更 (旧)324円(300円)⇒(新)356円(330円)	
竹内化研	ノンハーム C-12	800ml	●価格変更 (旧)638円(580円)⇒(新)711円(646円)	2022年11月1日出荷分より
エスケー	ウルオイ薬用ソルトハミガキ	140g	●価格変更 (旧)495円(450円)⇒(新)539円(490円)	2022年11月1日出荷分より
	キッズこどもハミガキ オレンジ	60g	●価格変更 (旧)297円(270円)⇒(新)418円(380円)	
	シットリ洗濯用粉石けん 詰替用	1.2kg	●価格変更 (旧)704円(640円)⇒(新)1,128円(1,025円)	
	ウルオイ純マルセル石けん	200g×2	●価格変更 (旧)290円(270円)⇒(新)429円(390円)	
	スッキリ漂白剤	500g	●価格変更 (旧)440円(400円)⇒(新)550円(500円)	
	スッキリ クリームクレンザー	400g	●価格変更 (旧)330円(300円)⇒(新)396円(360円)	
	ウルオイ台所用液体せっけん	290ml	●価格変更 (旧)330円(300円)⇒(新)418円(380円)	
	ウルオイ台所用液体せっけん 詰替用	280ml	●価格変更 (旧)198円(180円)⇒(新)308円(280円)	
ウルオイ洗濯用液体せっけん 詰替用	900ml	●価格変更 (旧)539円(490円)⇒(新)792円(720円)		
サクラ食品	オーガニックシュガーシロップ	15g×8	●価格変更 (旧)227円(210円)⇒(新)299円(277円)	2022年12月1日出荷分より
ヒカリ	OGジンジャーエール	250ml	●価格変更 (旧)151円(140円)⇒(新)162円(150円)	2022年12月1日出荷分より
まるも	竹炭豆	75g	●価格変更 (旧)216円(200円)⇒(新)238円(220円) ●内容量変更 (旧)75g⇒(新)70g	在庫消化後
サンコー	はとむぎおこし	10枚	●表示変更 原材料変更により裏面表示の変更 栄養成分表示変更	在庫消化後
	玄米おこし		●原材料変更 てん菜含蜜糖をてん菜(国産)に変更 麦芽糖、植物油、インマルトオリゴ糖削除 ●ケースサイズ変更 (旧)460×320×135(mm)⇒(新)410×260×200(mm) ●ケース入数変更 (旧)12入⇒(新)15入	
瀬川食品	天然真昆布(北海道八雲町産)	115g	●内容量変更 (旧)115g⇒(新)100g	在庫消化後
太田油脂	MSシリーズ サクッとコーンクッキー	24枚 (2枚×12袋)	●表示変更 「遺伝子組み換え原料は使っていません。(コーンパウダー、コーンスターチ)」削除 コントラミネーション表記変更 商品説明部の「化学調味料」削除	在庫消化後
アリモト	召しませ日本・焼塩煎餅	80g	●商品名変更 (旧)召しませ日本・焼塩煎餅⇒(新)召しませ日本・ひとくち塩せんべい ●内容量変更 (旧)80g⇒(新)75g ●商品コード変更(旧)7041⇒(新)3313 ●JANコード変更(旧)4970289315378⇒(新)4970289318805	在庫消化後
桜井食品	パン粉	200g	●包材表示変更 一部表記及びチャック付きに変更	在庫消化後
	片栗粉		●包材表示変更 一部表記変更	
	有機キンワ	340g	●包材表示変更 透明袋から印刷袋に変更、デザイン文言等変更	

◎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
桜井食品	2776	野菜ラーメン 90g	メーカー都合により長期欠品	2023年1月から2023年2月にかけて欠品 2023年3月再開予定
	2738	有機育ち 有機らーめん・醤油味 111g		
	2798	有機育ち 有機らーめん・味噌味 118g		
サンコー	7077	小魚スナック 55g	メーカー都合により長期欠品	2023年1月頃再開予定
	7079	ごぼうスナック 55g		
	7231	野菜スナック 55g		

◎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	1678	だしぼん酢(有機へべす使用) 200ml	弊社都合により製造中止	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
三幸産業	8999	むき栗さん 240g(80g×3袋)	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
コボ	5728	ピュア・スカールコラーゲン 100g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後

ご好評いただいております

「国産有機お福豆」が もっとおいしくリニューアル



Renewal

サクサク食感に
生まれ変わりました

3068
40g **281円**(260円)

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

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6章 世界は多彩に認識されている

1 それぞれの視覚①

人間は視覚を頼りにして世界を認識している部分が多い。

しかし、哺乳類の多くは、むしろ嗅覚を発達させている。恐竜が隆盛を誇った中生代を通じて、哺乳類は恐竜の目を逃れるために夜行性だったからだ。

イヌの嗅覚は人間の100万倍も鋭く、人が歩行することによって皮靴の裏から沁み出した酪酸の分子を嗅ぎ分けて、追跡することができる。他方で、大半の哺乳類の視覚は人間ほど発達せず、色彩も区別できない白黒の世界に住んでいる。

サルは樹上生活することにより、視覚を発達させることとなった。樹上では獲物や敵を発見するのに、嗅覚よりも視覚が重要だ。樹から樹へと飛び移るための距離感も重要だ。このため、顔の前方の両目で一つのものを見る立体視を発達させた。

おすすめレシピ

海鮮づくしのだし巻き卵



海鮮の旨みがギュギュッと詰まっただし巻き卵です。

【材料 (2人分)】

卵..... 3個
海鮮づくし..... 大匙1
白だし..... 大匙1/2
油..... 小匙1

【作り方】

- ①ボウルに卵を割り入れ、白だしを入れたら箸で白身を切りながら泡だてないように混ぜる
- ②卵焼き器を中火で熱し、ハケで油を薄く塗り①を半量ほど流し入れ、固まる手前で弱火にし、海鮮づくしを卵の手前あたりに敷き、奥方向へ巻く
- ③②を手前に置き、油をハケで薄く敷き、残りの卵液半分を流し入れ、固まる手前で弱火にして奥へ巻く
- ④③の工程をもう一度繰り返す
- ⑤4の粗熱が取れたら四等分に切りお皿に盛り付けて出来上がり。



使用商品



4303
海鮮づくし
おかわりいっぱい
100g 432円(400円)

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します。

第12回 (最終回)「食を通して明日に笑顔を(まじめにおいしく)」

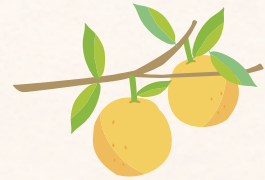
2021年より12回にわたってお届けしてまいりました本企画も、今回で最終回となりました。

純正食品マルシマのことを、少しでも多くの方に知っていただけたらという思いで始まった企画ですが、筆を執る中で、言葉にしなければ伝わらないことが世の中には本当にたくさんあるのだなということを実感する2年間でした。各種テーマでお伝えして参りましたが、マルシマが大切にしていることやこれから実現していかなくてはならないこと、願いや希望は全て、マルシマが掲げる「まじめにおいしい」という一言に込められております。「まじめに」は、人や環境に配慮し、食べ物や文化を大切に、様々な情報を積極的に公開するという、「おいしい」は、直感的な味覚だけで

なく、満足感や幸福感のある、健康的な食事を続けられるということ。その両方をお届けすることで、皆様の毎日の食卓に、ささやかな貢献ができると確信しております。また、タイトルのレガシーという言葉が象徴するように、マルシマの「これまで」と「これから」の活動が皆様の礎となり、皆様や皆様のお子様、お孫様、そして、もっともっと先の世代のより多くの方々の笑顔に寄り添えますことを切に願っております。今後ともマルシマをどうぞよろしくご厚意申し上げます。



食にまつわるお話 ~冬至~

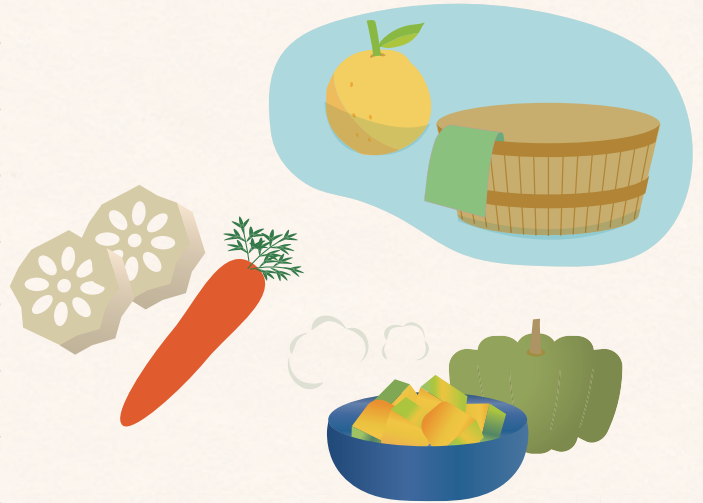


冬至は一年中で日照時間が一番短い日で、太陽暦では12月の22日ごろに当たります。冬至は本格的な寒さに対する準備をする日で、この日には「ん」が2つつく食べ物(なんきん=かぼちゃ、にんじん、れんこんなど)を食べるとよいといわれ、特にかぼちゃを食べるのが一般的です。この日のかぼちゃには風邪や中風を予防する力があるといわれ、夏に収穫したかぼちゃをこの日のために保存しておくのが常でした。古来よりかぼちゃの栄養価は広く知られており、カロテンやビタミンCが豊富で現在と違って食糧の乏しかった時代、本格的な寒さの中で風邪を予防し体力を強化するために、保存の効くかぼちゃは貴重品でした。

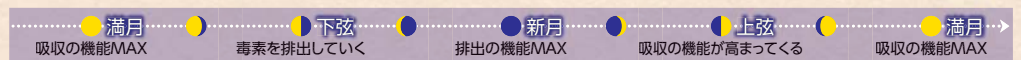
また、「冬至のゆず湯」といってゆず湯

に入る風習も広く日本各地で行われている行事です。お湯に浸かること自体にお清めの意味がありますが、そこに香りの強い柚子を入れることで邪気を払う効果がプラスされるので、冬至の日はゆず湯に入るようになりました。

冬至はかぼちゃを食べてゆず湯に入り、体を温めて健康を管理し、無病息災を祈る日本の冬の行事です。



Event Calendar



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	
11	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	
	あすきの日		文化の日	かき揚げの日	ごまの日		立冬	果物の日		かりんとうの日	もやしの日	豆腐の日			かまぼこの日	トロの日	蓮根の日	ホタテの日	手巻き寿司の日	発芽大豆の日	漬物の日	小雪	勤労感謝の日	削り節の日		ツナの日	お米の日		本みりんの日		
	●満月 8日(火)																														
	●新月 24日(木)																														
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
12	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
	あすきの日	カレーの日	くるみパンの日		たまごの日		大雪	生パスタの日		イカの日		豆腐の日			いちごの日	減塩の日	おにぎりの日		プリの日	漬物の日	冬至		天ぷらの日		プルンの日	ツナの日			味噌の日	そばの日	
	●満月 8日(木)																														
	●新月 23日(金)																														

二十四節気

大雪(12月7日) …本格的な冬の到来。平地にも雪が降る頃。動物たちも冬ごもりを始めます。
冬至(12月22日) …1年で最も夜が長く、昼が短い日。冬至かぼちゃ、冬至がゆ、柚子湯などで、厄払いや無病息災を願う風習がある。

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。