

まるしま通信

2022年
12月号

マルシマ営業日カレンダー

12							1						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2 3	1	2 3	4 5 6 7				
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
25	26	27	28	29	30	31	29	30	31				

● 満月 12月8日(木) ● 新月 12月23日(金)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—



年末年始を「まじめにおいしいマルシマ」と一緒に



おせち



1251
有機純正醤油

有機栽培の丸大豆と小麦を天日塩とともに杉桶で仕込んだ本物の醤油です。

550ml 659円 (610円)



2029
本かつお

鹿児島県枕崎産の新鮮なかつおを削り節にしました。

90g 734円 (680円)



1754
米発酵調味料てり旨

伝統的な三河味噌の製造法で「もち米」から上品な甘みを引き出しました。

500ml 745円 (690円)



2185
昆布と野菜の焼きだし

北海道産昆布、国産椎茸、国産干し大根を「特殊製法」で焼いていますのでだしがよくです。

120g (5g×24) 1,058円 (980円)



2007
本枯れ和風だし

日本独自の調味料「本枯れ鰹節」と北海道産昆布の旨味が料理を引き立てます

192g (8g×24) 1,242円 (1,150円)



2165
焼あごだし

風味豊かな原料を使用し、バランスよく配合した香り豊かで旨みたっぷりのだしパックです。

160g (8g×20袋) 1,350円 (1,250円)



1732
まるやか仕立て酢の物酢

塩麴入り。素材の味が引き立つ、まるやかで上品な味わいです。

500ml 745円 (690円)



1672
かけるだけ酢の物酢

かけるだけでおいしい酢の物ができます。国産昆布でとった「だし」に「有機純米酢」などを使用しています。

500ml 745円 (690円)

年越しそば



2837
有機出雲蕎麦つゆなし

そばの香りを大切にするため、自家製粉し、蕎麦の甘皮も挽きこんだ「全層挽き」です。

100g×2食 540円 (500円)



2078
つゆ彩々

旨味調味料、エキス類、保存料等不使用。3種の厚削り節と国産丸大豆醤油、本格三河みりんを合わせた、すっきりとまるやかで風味の良い万能だしです。

400ml 832円 (770円)

新規取扱商品のご案内

食べる新美容習慣

本物工房 ホワイトコラーゲン

「品質」に自信があるからコラーゲン100%
コラーゲンペプチドは低分子化した消化・吸収の良いたんぱく質(アミノ酸)です。
体にやさしいから、お客様から年配の方・ダイエット中の方にもお勧めです。

原材料:魚コラーゲンペプチド(イズミダイ由来)



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
コボ	9759	本物工房 ホワイトコラーゲン JANコード4562147120042	100g	100	1,728円(1,600円)	2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	しっとりふりかけ 梅ひじき	40g	●価格変更 (旧)378円(350円)⇒(新)438円(406円)	2022年12月1日 出荷分より	
	しっとりふりかけ ちりめんひじき		●価格変更 (旧)378円(350円)⇒(新)465円(431円)		
	ソフトふりかけ ちりめんわかめ		●価格変更 (旧)376円(348円)⇒(新)400円(370円)		
	焼あごだし	160g(8g×20袋)	●価格変更 (旧)1,350円(1,250円)⇒(新)1,490円(1,380円)		2023年2月1日 出荷分より
	ひじきごはんの素	40g	●価格変更 (旧)410円(380円)⇒(新)454円(420円)		
	じゃご飯の素	30g	●価格変更 (旧)454円(420円)⇒(新)508円(470円)		
	ごまおかかふりかけ	40g	●価格変更 (旧)356円(330円)⇒(新)400円(370円)		
	寒ひじき	24g	●価格変更 (旧)497円(460円)⇒(新)551円(510円)		
	米粉せんべい きな粉	63g	●価格変更 (旧)378円(350円)⇒(新)410円(380円)		
	米粉せんべい 生姜				
	みりんタイプ 米発酵調味料 teri旨	1.8ℓ	●価格変更 (旧)1,814円(1,680円)⇒(新)2,020円(1,870円)		
		500mℓ	●価格変更 (旧)745円(690円)⇒(新)832円(770円)		
	本かつお	90g	●価格変更 (旧)734円(680円)⇒(新)821円(760円)		
	本枯れ削りぶし	20g	●価格変更 (旧)346円(320円)⇒(新)389円(360円)		
いわし削りぶし	40g	●価格変更 (旧)292円(270円)⇒(新)356円(330円)			
煮干し粉	70g	●価格変更 (旧)259円(240円)⇒(新)335円(310円)			
えびいりこふりかけ	30g	●価格変更 (旧)378円(350円)⇒(新)421円(390円)			
国産らっきょう		●価格変更 (旧)421円(390円)⇒(新)518円(480円) ●ケース入数変更 (旧)20袋⇒(新)24袋 ●ケースサイズ変更 (旧)380×75×210(mm)⇒(新)244×98×340(mm)			
田舎みそ	800g	●価格変更 (旧)702円(650円)⇒(新)745円(690円) ●ケース入数変更 (旧)6個⇒(新)8個 ●ケースサイズ、重量変更 (旧)395×113×265(mm)⇒(新)510×110×260(mm)(旧)5.46kg⇒(新)7.22kg	2023年3月1日 出荷分より		
田舎みそ 業務用	5kg(1kg×5)	●価格変更 (旧)3,951円(3,658円)⇒(新)4,158円(3,850円)			
テルヴィス	オーガニック ブルーアガベシロップ	330g	●価格変更 (旧)637円(590円)⇒(新)778円(720円)	2022年12月1日 出荷分より	
健康フーズ	氷砂糖	1kg	●価格変更 (旧)864円(800円)⇒(新)907円(840円)	2022年12月1日 出荷分より	
	かんてん	2本入	●価格変更 (旧)454円(420円)⇒(新)464円(430円)		
光陽製菓	チキンガラスープ	120g	●価格変更 (旧)626円(580円)⇒(新)648円(600円)	2023年1月1日 出荷分より	
	深煎 珈琲ゼリー	110g	●価格変更 (旧)270円(250円)⇒(新)292円(270円)		
	深煎 抹茶ゼリー				
熟し味 ブルーベリーゼリー					
ツルシマ	香蓮	50g	●価格変更 (旧)583円(540円)⇒(新)626円(580円)	2022年12月1日 出荷分より	
ぬちまーす	ぬちまーす	250g	●価格変更 (旧)1,080円(1,000円)⇒(新)1,242円(1,150円)	2023年1月1日 出荷分より (現在休止中)	
		111g	●価格変更 (旧)540円(500円)⇒(新)648円(600円)		
	ぬちまーすクッキングボトル	150g	●価格変更 (旧)1,080円(1,000円)⇒(新)1,242円(1,150円)		
ノースカラース	純国産ポテトチップス うすしお味	60g	●価格変更 (旧)194円(180円)⇒(新)200円(185円) ●内容量変更 (旧)60g⇒(新)55g ●JANコード変更 (旧)4562343850019⇒(新)4562343854000	価格変更は2022年 12月1日出荷分より 内容量、JANコード 変更は在庫消化後	
	純国産ポテトチップス のり塩	55g	●価格変更 (旧)194円(180円)⇒(新)200円(185円) ●内容量変更 (旧)55g⇒(新)53g ●JANコード変更 (旧)4562343850699⇒(新)4562343854017		
丸島醤油	茶漬昆布	40g	●表示変更 一括表示変更 (旧)しょうゆ(小麦・大豆を含む)⇒(新)しょうゆ(大豆・小麦を含む) 他パッケージシ文言等一部変更	在庫消化後	
マルサンアイ	有機豆乳無調整 業務用国産大豆の無調整豆乳	1000mℓ	●表示変更 パッケージ文言等一部変更	在庫消化後	
桜井食品	天ぷら粉	400g	●包材表示変更 一部表記及びビジュアル付きに変更	在庫消化後	
	お米を使った天ぷら粉	200g			
	有機シナモンパウダー	20g			
創健社	有精卵マヨネーズ	300g	●表示変更 新たな遺伝子組換え表示制度の施行に伴う変更 他一部表示変更	在庫消化後	
	ポテトチップス バターしょうゆ味 ポテトチップス うす塩味	60g	●表示変更 新たな遺伝子組換え表示制度の施行、及び新たな食品添加物の不使用表示に関するガイドラインの制定に伴う変更		
まるも	竹炭豆	75g	●原料産地変更 (旧)落花生(ブラジル産)⇒(新)落花生(アメリカ産)	在庫消化後	
菅野製麺所	玄米パン(あんなし)	3個	●賞味期限変更 (旧)35日⇒(新)40日	在庫消化後	
	玄米パン(あんなり)				
太陽食品	ハトムギグラノーラ プレーン	80g	●賞味期限変更 (旧)180日⇒(新)300日	在庫消化後	
	ハトムギグラノーラ チョコ				

◎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
だいがうデイズ	2762	とろふるあずき	110g
	2802	とろふる黒豆	

◎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	3090	しっとりふりかけ 梅梅ひじき 40g	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
桜井食品	2658	有機くるみ 50g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後

お詫びと訂正

2022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。

2面 取扱休止のご案内 サンコー「小魚スナック 55g」「ごぼうスナック 55g」「野菜スナック 55g」について
2023年1月頃再開と記載致しましたが、正しくは**2023年1月中旬頃より休止**となります。

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

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②

人間の眼は、700万種類の色彩の違いを見分けることができるし、緑色の波長のものであれば光子が1個か2個でも感知することができる。しかし、人間の眼が動物界の中で最高かと言うと、必ずしもそうではない。ウマバエは映画のコマとコマの間を見ることができる。ミズスマシやヨツメウオは眼が二対で4個あり、2個の目で水中を見て、もう2個の目で水上を見ている。タカは、まるで双眼鏡のように速くものを拡大して見ることができる。これは、網膜に人間の8倍もの視細胞が密集しており、しかも隔膜の曲率を変えることができるからだ。このようにしてタカは、1キロも離れたところにいるネズミを見つけることができる。

おすすめレシピ

煮しめ

化学調味料不使用のめんつゆで
簡単・美味しい・ヘルシーな
お節料理を楽しみましょう。



手間がかかるイメージのある煮しめですが、「3種の厚削り節」「国産丸大豆醤油」「本格三河みりん」入りの「つゆ彩々」を使えば簡単に本格的な煮しめが作れます。

【材料 (3~4人分)】

ごぼう..... 80g	椎茸..... 6枚
人参..... 8cm	蒟蒻..... 1/2枚
里芋..... 300g	☆めんつゆ..... 100ml
蓮根..... 80g	☆みりん..... 大匙1



【作り方】

(下準備)

- ・人参を8mm幅に切ったら梅型で抜き、飾り切りをしておく
- ・椎茸の軸を取り、飾り切りをしておく
- ・蓮根を8mm幅に切り、花型になるよう余分な部分を切り落とし酢水に漬けておく
- ・ごぼうはたわしで擦り、5mm幅の斜め切りにし、酢水に漬けておく
- ・里芋の皮をむき、塩もみしてぬめりを取り水洗いして水気を切っておく

- ①蒟蒻を5mm幅に切ったら、上下1.5cm残して中心に切り込みを入れ、片側をくぐらせ、手綱型にする
- ②①を小鍋に入れ、かぶるくらいのお湯で3分茹で、ザルに揚げておく
- ③鍋に②、ごぼう、蓮根、椎茸を入れ500mlの水と☆を入れて中火にかけ沸騰したら弱火にし、落とし蓋をして15分煮る
- ④③に里芋を入れ10分煮たら人参を入れ5分煮て火を止める
- ⑤粗熱が取れたら出来上がり

使用商品



2078
つゆ彩々
400ml 832円 (770円)



1754
てり旨
500ml 745円 (690円)

おせち料理
ご予約受付中

詳しくは担当営業まで

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。

○×△コラム

私が学生時代に世話になった福島先輩はいつも話のおわりに「世の中は容易じゃねえ〜よ」で締めくくっていたのを最近よく思い出す。コロナ、紛争、経済、生活…確かに容易ではない年が終わろうとしている。

有機の「機」という漢字を辞書で調べると、1 布を織る装置。はた織り機。2 細かい部品の組み合わせで働く仕掛け。からくり。3 物事の細かい仕組み・働き…というわけで複雑な仕組みやからくりという意味から「有機」は生命が有ると理解できる。と同時に容易ではない世の中を持続可能に進めるのは有機のマインドが必要だと思う。(モクさん)

