

まるしま通信

2022年
2月号

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

● 新月 2月1日(火)

● 満月 2月17日(木)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

尾道発

新発売

マルシマのラーメンが「和山椒まぜ麺」を加え4兄弟になりました。
野菜をたっぷり添えて暖まりませんか。

尾道和山椒まぜ麺

動物性原材料ゼロの
しびれピリ辛(シビ辛)即席まぜ麺

山椒がぶちきいとるんよ
しびれる味とえ〜香りじゃけえ
まあ食べてみんさい



130g(めん90g)

2855 235円 (218円)



尾道まぜ麺

動物性原材料ゼロの
ピリ辛即席まぜ麺です

大豆そぼろじゃけえ
食べごたえがあるのに
ぶちヘルシー!!



130g(めん90g)

2728 220円 (204円)



尾道ラーメン

尾道ラーメンの特徴である小魚を
使用した、しょうゆ味の即席麺です

小魚からとったダシじゃけえ
あっさりしとるのにコクがあつて
ぶちうまいんよ



115g(めん90g)

2882 194円 (180円)



尾道いりこラーメン

瀬戸内海産いりこにこだわった
だし香る即席麺

瀬戸内海でとれた
いりこのうま味がたまらんのよ
まあいっぺん食べてみんさい



115g(めん90g)

2872 216円 (200円)



新商品のご案内

化学調味料、着色料、保存料無添加

味わいかつお 発売中

マルシマのまじめにおいしい海の幸
ちょっと厚めに削った生ハムのような食感の味つき鰹節です。
太平洋で育った鰹を、薪でじっくり燻して杉桶で熟成させた有機醤油のタレに漬け込みました。
添加物を使わずに仕上げているため安心して召し上がっていただけます。



原材料: 鰹(日本)、有機醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、砂糖(てんさい)

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	4414	味わいかつお JANコード4906657441455	30g	20	397円(368円)	120日

新規取扱商品のご案内

お料理やたまねぎ茶に。

国内産たまねぎの皮粉末100% 発売中

たまねぎの皮には、ポリフェノールの一種のケルセチンや豊富な食物繊維など毎日摂取したい栄養素がたくさん含まれています。
北海道、愛知県以西の西日本のたまねぎの外皮を、独特の風味を損なわないように過熱水蒸気殺菌しました。
お湯にサッと溶かしてたまねぎ茶として、又、お料理にも使いやすい微粉末のたまねぎの皮100%の粉末です。
たまねぎの風味がお料理の味を引き立てます。



原材料: たまねぎの外皮(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
ユニマツリケン	2926	国内産たまねぎの皮粉末100% JANコード4903361670133	100g	24	1,080円(1,000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	田舎みそ 業務用	5kg(1kg×5)	●商品サイズ変更(幅)×(高)×(奥行) (旧)240mm×180mm×170mm⇒(新)255mm×80mm×310mm	在庫消化後
	さつまたくあん(玄米黒酢使用)	1本	●包材材質・表示変更 (旧)PE、PA⇒(新)PE、PET	
	国産天然岩のり入り のり佃煮	95g	●荷姿変更 (旧)ダンボール入り⇒(新)ボールケースバンド留め(あて板付き)	実施済
	生姜でごはん	70g		
	海鮮づくし おかわりいっぱい	100g		
	山椒ちりめん	45g		
マルシマ	本枯れ和風だし 箱入	8g×24	●包装形態変更 (旧)シュリンク包装⇒(新)留めシール貼り	在庫消化後
	かつおだしの素 袋入り	100g(10g×10)	●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	
むそう商事	オーガニック インスタント珈琲	100g	●価格変更 (旧)1,404円(1,300円)⇒(新)1,490円(1,380円)	2022年3月1日 出荷分より
	オーガニック インスタント珈琲(詰替)	85g	●価格変更 (旧)1,080円(1,000円)⇒(新)1,134円(1,050円)	
マルサンアイ	豆漿	1ℓ	●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
	豆漿	200ml		
	麦芽豆漿	200ml		
	青汁豆漿	200ml		
東京フーズ	もずくスープ	1食	●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
	生おろしわさび	40g		
創健社	生おろし生姜	40g	●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
	メイシー アップルとグレープのグミ	8粒		
桜井食品	お好み焼粉	400g	●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 ●包材デザイン変更 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
	ホットケーキミックス(無糖)	400g	●包材変更 チャック付き袋に変更 ●包材デザイン変更 一括表示、パッケージ文言、デザイン等一部変更 ●包材変更 チャック付き袋に変更	

◎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
マルサンアイ	4739	あっさり醤油味の寄せ鍋スープ	600g
	4766	ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ	600g
	4777	コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ	600g
	4751	野菜がおいしいとり塩鍋スープ	600g
	4447	香り高いごま豆乳鍋スープ	600g

◎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
グリーンフィールドフーズ	9437	バジル(スプラウト)8g	メーカー原料不足の為取扱休止 ※再開予定時期2022年春頃	実施済
ユニマツリケン	7325	MANUKA HONEY MGO263+ 250g	メーカー原材料調達困難の為取扱休止 ※再開予定時期2022年4月頃	在庫消化後

◎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	3118	しっとりふりかけ高菜ひじき 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
しなもんや	5165	町田シナモン(濃縮タイプ)720ml	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
	5145	町田シナモン(ストレート)350ml		
紀商	1571	飲む飲料酢 とまと 200ml	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
	1572	飲む飲料酢 ぶどう 200ml		
	1573	飲む飲料酢 いちじく 200ml		
フジワラ化学	3592	有機リカフェ(ボックス)72g(2g×36袋)	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
	3594	有機リカフェ(ファミリー)120g(60g×2袋)		

今月のおすすめ商品

1678 マルシマだしぼん酢 (有機へべす使用)

宮崎県日向、成合へべす園の
有機へべすを丁寧に搾り、
有機醤油とへべす果汁とだして
おいしい“ぼん酢”が出来ました。



200ml 626円(580円)



〈お召し上がり方〉
焼き魚や冷奴、湯豆腐、お鍋などとても美味しくいただけます。

おすすめレシピ

五目ちらし寿司



【材料】

- 酢飯.....2合分
(すし酢60ml)
- 【ごはん混ぜる具材】
- 椎茸.....5枚
- 人参.....40g
- かんぴょう...5g
- * 醤油.....大匙2
- * みりん.....大匙2
- * きび粗糖...大匙2
- 【飾り用具材】
- 蓮根.....60g
- ☆すし酢.....大匙2
- ☆お湯.....80ml
- ☆塩.....少々
- さやえんどう...6枚
- 卵.....2個
- ◇酒.....大匙1
- ◇白だし.....大匙1
- ◇塩.....少々
- 刻みのり.....適量
- 白ごま.....適量

【作り方】

- ①ごはん2合を炊き、熱いうちにすし酢を入れうちわであおぎながら切るように混ぜ、人肌程度まで冷まし、ラップをかけて置いておく
- ②かんぴょうを水洗いして1cm幅に切っておく
- ③椎茸、人参、蓮根をそれぞれ5mmの厚みに切り、人参を花型で抜き、端切れ部分はみじん切りにする
- ④輪切りにした蓮根の穴に沿って包丁を入れ花形に整えたら、小鍋にかぶるくらいの水を入れ1~2分茹でたらザルにあげ、☆に漬ける
- ⑤②と③の椎茸、みじん切りにした人参を鍋に入れひたひたになるくらいの水を入れ、*を入れ、落とし蓋をして中火で5~6分煮たら火を止め冷ましておく
- ⑥◇を合わせ、半量を溶き卵に加え薄焼き卵を2枚作り、冷めたら細切りにする
- ⑦小鍋に花型の人参がかぶる程度の水と◇の残りを入れ、2分茹でたらさやえんどうを追加して1分茹でて火を止める
- ⑧さやえんどうの筋を取り半分切る
- ⑨①に⑤を混ぜ、お皿に盛ったら、刻みのり、白ごま、錦糸卵を敷き、酢れんこん、花型人参、さやえんどうを飾って出来上がり。

使用商品

1620
すし酢

300ml
562円(520円)



1217
有機純正醤油
(濃口)

1L
983円(910円)



1734
純米
発酵調味料

500ml
745円(690円)



1827
きび粗糖

500g
322円(298円)



2328
有機いりごま
(白)

60g
227円(210円)



まるしまレガシー ～未来の子どもたちへ～

第9回「不自然な食品を避ける③(食品添加物～後編～)」

体調を崩し、取り返しのつかないような大病を患ってからでは後の祭です。また心労から食が細ったり、食べることで体が楽しくなくなってしまうのは本末転倒です。1つ目の対処法は、そうなる前に次の3つを意識することです。

- ①添加物の影響については良く分からないが、即効性の毒ではないということ
- ②どのような食品に何の目的で添加物が使用される傾向があるのか
- ③どうすればその食品に使われている添加物を特定できるのか

諸々含め1500種以上ある添加物は、主に「味」「見た目」「食感」「保存性」などを良くするために使われます。基本的に食品の一括表示の添加物の項目内か、原材料名の後ろに「/」(スラッシュ)で区切られ表示されます。キャリーオーバーなど法律で表示が免除されている添加物については、販売者が製造

者に問い合わせると答えてくれます。(メーカーによっては分からなかったり秘密だからという理由で教えてくれないこともあります...)

2つ目の対処法は、それらの状況を踏まえううえで、気になったことを調べる方法や、問い合わせたら応えてくれるメーカーを見つけることです。そして最後の対処法は、繰り返しになるかもしれませんが、避けたいと感じたものはきちんと避けること、特に複数種の添加物を複数の加工食品から連続して、長期間摂取するような状況避けることです。不透明な世の中ですが、これらの対処法を知っておけば、漠然とした不安も少しは和らぐのではないのでしょうか。

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。



お詫びと訂正

2022年1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。
3面 仕様変更 ごまの花 はちみつ(チューブ入り) 旧価格 (誤)580円⇒(正)540円



食にまつわるお話 ～お食い初め～



3月3日はひな祭りです。お子様の健やかな成長を願って「ひな人形」を飾り、「ちらしずし」や「ハマグリのお吸い物」などのお祝い膳をいただきます。

お子様が誕生されて1年間は、雛祭りの他にも、生後7日目の「お七夜」、1ヶ月目の「お宮参り」、生後100～120日目の「お食い初め」、半年後の「ハーフバースデー」、1年目の「初誕生」など、いろいろな行事があります。

そして、それぞれの行事にはそれぞれ、赤ちゃんの健やかな成長を願う行事食があります。

今回は、赤ちゃんに初めて食べ物を与えるお食い初めのお祝い膳に触れてみたいと思います。



お食い初めの始まりは平安時代と言われており、歴史のある伝統行事の一つで、当時は生まれてから50日目に行い重湯にお餅を入れたものを赤ちゃんの口に含ませるのが習わしでした。

餅は杵と臼で「つく」事から「居着く」。粘りがあることから「魂を定着させる」など縁起を担ぎ、また栄養価が高いので、祝い事に欠かせないものでした。

今では、赤ちゃんが数か月間無事成長してきたことを家族でお祝いし、感謝する意味合いが強く、お祝い膳を準備して、「一生懸命食べ物に困りませんように」「歯がちゃんと生えますように」「丈夫な子に育ちますように」「長生きしますように」と願いを込めて行います。

近畿地方の一部の地域では、「食い延ばし」と言って、本来よりもお食い初めを遅く行い「延ばす」⇒「寿命が延びる」とみなし、あえて120日目頃に行う習慣もあります。



献立は、和食の基本である「一汁三菜」がベースで、汁はお吸い物、三菜は焼魚・煮物・香の物、ごはんは赤飯を用意します。

「お吸い物」には、「吸う力が強くなるように」という願いが込められており、鯛やハマグリや季節の食材を用います。

「焼魚」はめでたいどの語呂合わせで、鯛を用意するのが一般的です。

鯛はウロコ内臓を取り、全体的にまんべんなく塩をしたら、焦げないようにひれにもしっかりと塩を馴染ませ、踊っているように串を打ちます。

お祝いの料理なので、切れ込みは入れません。盛り付けはお皿やかごに紅白の敷き紙を敷き縁起良さを演出します。鯛は頭を左に、腹を手前に置くのがマナーです。



「煮物」には喜ぶにかけて昆布などを加えたり、色味の良い人参と大根、亀の甲羅に見立てて六角形に切ったかぼちゃやしいたけ、その他旬の素材も利用します。

「香の物」は彩の良い縁起物の大根と人参のなますなどを用意します。

「赤飯」には古来より魔除けの力があるとされる赤色の小豆が使われるため、厄払いの願いが込められています。



伝統的なお食い初めは、「脚付きのお膳」と「食い初め椀」と呼ばれる漆器を使うのが一般的です。男の子なら外側・内側共に朱塗り、女の子なら外側が黒塗り、内側が朱塗りのお椀、箸は柳や白木を原料とした両端が細い「祝箸」を使います。

近年は、伝統的な食器ではなく、通常の「ベビー用の食器セット」を使う家庭も増えています。

お食い初めでは、祖父母や親戚の中の年長の人（赤ちゃんが男の子なら男性、女の子なら女性）が箸を取り、赤ちゃんに食べさせる真似をします。これは長寿にあやかる、という意味があります。

食べさせる順番は、ご飯、吸い物、ご飯、魚、ご飯の順番を繰り返し、その時赤ちゃんが興味を示すようなら、「一粒なめ」と言って米一粒だけ食べさせることもあるようです。

そして最後には「歯固め」の儀式があります。箸で「歯固め石」に触れ、その箸で赤ちゃんの歯茎にチョンと触れます。この時「石のような丈夫な歯が生え長生きするように」と願いながら行います。

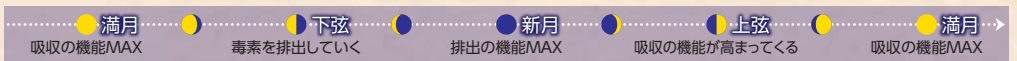
「石」は、お宮参りの時に、宮司さんから授けたり、近所の氏神様の境内から拾ってきたりするのが一般的ですが、外から拾ってくるのに抵抗がある場合は、通販サイトでも購入できるようです。また、「しわしわになるまで長生きをするように」との願いから、石の代わりに「梅干し」を料理に添える地域もあるようです。

使い終わったお祝い膳は感謝の気持ちを込めて大人が頂き、歯固めの石は洗ってから、神社の境内へお返しします。



お食い初めは、一生に一度きりのお祝いです。健やかな成長を願って家族で行うお食い初めは赤ちゃんの成長と共にかけがえのない思い出となるでしょう。

Event Calendar



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			
● 新月 1日(火) ● 満月 17日(木)	めかぶの日	麩の日	節分	立春		みかんの日	生パスタの日		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		プールの日		お米の日			
2022 3	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
	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	木
● 新月 3日(木) ● 満月 18日(金)	デコボンの日	ご当地トウモロコシの日	上巳の節句ひな祭り	バウムクーヘンの日	土曜	メロンの日	さかなの日	さばの日	ケーキ記念日	ミントの日	麺の日	スイーツの日	サンドイッチデー	キャンデーの日	オリブの日	十六茶の日	ホタテの日	松阪牛の日	カツオの日	カッパの日	春分の日(春分)	シヨトケの日	天ぷらの日	連子鯛の日	プリンの日		水なすの日	三つ葉の日		味噌の日	山菜の日

二十四節気 啓蟄(3月5日) …雨が降るごとに気温が上がり、日差しも徐々に暖かくなる頃。啓蟄は冬眠していた虫が出てくるという意味。春分(3月21日) …昼と夜の長さがほぼ一緒になる日。雀が巣を作り、桜のつぼみもほころび、春雷が鳴り始める頃。

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。