

まるしま通信

2022年
4月号

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

● 新月 4月1日(金)

● 満月 4月17日(日)

You are what you eat.

— 食はあなたをつくる —

リニューアル商品のご案内

らっきょう・ピクルス

漬かるんで酢

季節商品(4月~9月)

マルシマの
お酢・調味酢
シリーズ



国産有機純米酢 500ml 540円(500円) | かけるだけ酢の物酢 500ml 680円(630円) | まろやか仕立ての酢の物酢 500ml 680円(630円)



万能調味酢



国産原料100%

じっくりと熟成した国産有機純米酢に鹿児島県産粗糖、国産蜂蜜、北海道産昆布だしをあわせた、キリッと甘酸っぱいらっきょう・ピクルスが漬かるお酢です。色々な野菜、果物を適当な大きさに切って漬けてください。野菜、果物の美味しさがぐっとアップしてお料理の幅が広がります。その他、お寿司、酢の物料理にもご使用いただけます。有機米酢は広島県尾道の地下水を仕込み水に使っています。白砂糖、液糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料などは使用していません。※食塩は「ニガリ」を含む塩を使用しています。

変更内容

- 商品名変更 (旧)野菜もらっきょうも漬かるんで酢⇒(新)漬かるんで酢
- 国産原料100% 塩をシマースから沖縄の海水塩に、蜂蜜を国産限定に変更
- 販売価格変更 (旧)562円(500円)⇒(新)616円(570円)
- 容器変更 (旧)ペットボトル⇒(新)瓶
- ラベルデザイン変更

らっきょうの漬け方

- 本品500ml(原液):らっきょう700g(下処理済)
- 生らっきょうの上下を切って水洗いをし、沸騰したお湯に入れてかき混ぜ(10~20秒)
- ザルに取ってよく水切りをし、冷えてから漬けてください。
- 10日で浅漬、20日後でしっかり漬けになります。



ピクルスの作り方

- 本品と湯冷ましの水を1:1の割合で希釈してご使用ください。
- スライス玉ねぎは1時間、パプリカは1日でお召上がりいただけます。



原材料:有機米酢(有機米(国産))、粗糖、食塩、はちみつ、昆布

| 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 | 1675 | 漬かるんで酢 JANコード 4906657167553 | 500ml | 12 | 616円(570円) | 1年 |

新規取扱商品のご案内

熊本県産

蒸しからいも

甘くてやわらかいからいもを、ホクホク食感に仕上げました。器に移してレンジで温めると、より美味しくお召し上がりいただけます。様々なお料理に使ったり、おやつにも最適です。

原材料:甘藷(紅はるか)



| 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 |
|---------------|-------|-------------------------------|------|----|------------|------|
| あさぎり・フレッシュフーズ | 9912 | 蒸しからいも JANコード4560410831084 | 250g | 20 | 648円(600円) | 180日 |

オーガニック

有機シナモンパウダー

セイロンシナモンの豊かな香りをお楽しみいただけます。お菓子作り・お料理・コーヒーやケーキの香りつけ・シナモントーストなどにどうぞ。ヨーロッパなどでは、お肉料理やパスタ・マリネなどにも使われます。

原材料:有機シナモン



| 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 |
|-------|-------|-----------------------------------|-----|----|------------|------|
| 桜井食品 | 2636 | 有機シナモンパウダー JANコード4960813928112 | 20g | 12 | 302円(280円) | 1年 |

香料、膨張剤等不使用

薄焼きバターワッフル

発酵バターを贅沢に使用したバターワッフルクッキーです。サクサクとした食感と、濃厚なバターの風味が口いっぱいに広がります。生地には国産発酵バターを全体の20%使用しています。

原材料:小麦粉(国内製造)、砂糖、発酵バター、卵、食塩、(一部に卵・小麦・乳成分を含む)



| 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 |
|-------|-------|-----------------------------------|-----|----------------|------------|------|
| 風と光 | 9953 | 薄焼きバターワッフル JANコード4983067902653 | 10枚 | 32袋 (8入り×4) | 378円(350円) | 120日 |

◎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 | 塩吹昆布(北海道産昆布) | 35g | ●表示変更 原料原産地表示制度に伴う変更 ラベル文言等一部変更 | 在庫消化後 |
| | 有機生芋刺身こんにやく | 100g | ●賞味期間変更 (旧)90日⇒(新)120日 | 2022年4月1日出荷分より |
| 三育フーズ | グラノーラ | 400g | ●原材料産地変更 はちみつ産地をアルゼンチン産からウクライナ・ベトナム産に変更 | 在庫消化後 |
| | グラノーラ(小) | 160g | | |
| チョコー | 玄米グラノーラ | 130g | ●ラベル変更 遺伝子組換えの任意表示の文言変更 製造所[大村工場]の文言削除 リサイクルマークの寸法・記載位置の変更 | 在庫消化後 |
| | 長江 だしの素 | 1g | | |
| 遠藤製菓 | あんこ屋さんの水ようかん こし(夏季商品) | 100g | ●パッケージ変更 デザイン変更 栄養成分表示変更 | 2022年4月1日出荷分より |
| | あんこ屋さんの水ようかん 抹茶(夏季商品) | | ●価格変更 (旧)162円(150円)⇒(新)173円(160円) ●商品コード変更 (旧)7776⇒(新)7007 | |
| | あんこ屋さんの水ようかん 小倉(夏季商品) | | ●JANコード変更 (旧)4958655202620⇒(新)4958655202811 | |
| テルヴィス | オーガニックブルーアガベシロップ | 330g | ●パッケージ変更 デザイン変更 栄養成分表示変更 | 2022年4月1日出荷分より |
| | 有精卵マヨネーズ(チューブ入) | 300g | ●価格変更 (旧)162円(150円)⇒(新)173円(160円) ●商品コード変更 (旧)7778⇒(新)7008 | |
| | べに花マヨネーズ(チューブ入) | 500g | ●価格変更 (旧)162円(150円)⇒(新)173円(160円) ●商品コード変更 (旧)7778⇒(新)7008 | |
| | べに花マヨネーズ(チューブ入) | 300g | ●JANコード変更 (旧)4958655202644⇒(新)4958655202835 | |
| | えごま一番マヨネーズ | 205g | ●パッケージ変更 デザイン変更 栄養成分表示変更 | |
| | あわめん | 200g | ●価格変更 (旧)162円(150円)⇒(新)173円(160円) ●商品コード変更 (旧)7775⇒(新)7009 | |
| | きびめん | 200g | ●JANコード変更 (旧)4958655202637⇒(新)4958655202828 | |
| 玉華堂 | オーガニックブルーアガベシロップ | 330g | ●価格変更 (旧)616円(570円)⇒(新)637円(590円) | 2022年5月1日出荷分より |
| | 有精卵マヨネーズ(チューブ入) | 300g | ●価格変更 (旧)454円(420円)⇒(新)497円(460円) | |
| 創健社 | べに花マヨネーズ(チューブ入) | 500g | ●価格変更 (旧)680円(630円)⇒(新)734円(680円) | 2022年5月1日出荷分より |
| | べに花マヨネーズ(チューブ入) | 300g | ●価格変更 (旧)470円(435円)⇒(新)491円(455円) | |
| | えごま一番マヨネーズ | 205g | ●価格変更 (旧)540円(500円)⇒(新)551円(510円) | |
| | あわめん | 200g | ●価格変更 (旧)437円(405円)⇒(新)475円(440円) | |
| | きびめん | 200g | ●価格変更 (旧)437円(405円)⇒(新)475円(440円) | |
| 玉華堂 | 国産野菜の五目ちらし寿司 | 150g(2合用) | ●価格変更 (旧)508円(470円)⇒(新)529円(490円) | 2022年5月1日出荷分より |
| | 菊月香(かとりせんこう) | 20巻 | ●価格変更 (旧)462円(420円)⇒(新)528円(480円) | |
| 平田産業 | 純正菜種サラダ油 一番搾り(紙パック入) | 1,250g | ●表示変更 原料原産地表示制度に伴う変更 ●パッケージデザイン変更 | 在庫消化後 |
| | 国産野菜のカレー(甘口)レトルト | 200g | ●価格変更 (旧)259円(240円)⇒(新)270円(250円) | 2022年5月21日出荷分より |
| 国産野菜のカレー(辛口)レトルト | | | | |
| トーエー | どんぶり麺 ねぎ入しょうゆ味ラーメン | 78g | ●価格変更 (旧)214円(198円)⇒(新)227円(210円) | 2022年5月21日出荷分より |
| | どんぶり麺 山菜そば | 78g | | |
| | どんぶり麺 きつねうどん | 77.3g | | |
| | どんぶり麺 納豆そば | 81.5g | | |
| | どんぶり麺 野菜入しお味ラーメン | 78.5g | | |
| マルヨネ | 車ぶ | 6枚 | ●価格変更 (旧)302円(280円)⇒(新)333円(308円) | 2022年5月1日出荷分より |
| 伊藤食品 | 鯖水煮 北海道沖〜銚子沖漁獲 | 190g | ●価格変更 (旧)367円(340円)⇒(新)389円(360円) | 2022年5月1日出荷分より |
| | 鯖味噌煮 北海道沖〜銚子沖漁獲 | (固形量140g) | | |

◎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 |
|--------|----------|----------------|-------|----|------------|-------------|---------------------|
| マルシマ | 1675 | 漬かるんで酢 | 500ml | 12 | 616円(570円) | 2022年4月初旬より | ※リニューアル済 ※賞味期間延長 |
| | 4774 | 有機生芋刺身こんにやく | 100g | 30 | 173円(160円) | | |
| 桜井食品 | 2752 | 冷しらめーん1食入 | 123g | 20 | 178円(165円) | 2022年4月初旬より | |
| | 2774 | ひやむぎ | 250g | 20 | 238円(220円) | | |
| マルヤス食品 | 7475 | 杏仁デザート | 200g | 24 | 248円(230円) | 2022年4月中旬より | ※原料不足の為6月中に終売予定 |
| | 6737 | トコゼリー ぶどう | 130g | 24 | 201円(186円) | | |
| | 7412 | トコゼリー みかん | | | | | |
| | 7413 | トコゼリー ピーチ | | | | | |
| | 7414 | トコゼリー パイン | | | | | |
| 7418 | トコゼリー 甘夏 | | | | | | |
| 片山食品 | 8441 | とろける寒天 マンゴーゼリー | 22g×8 | 12 | 324円(300円) | 2022年4月中旬より | |
| | 8462 | とろける寒天 ゆずゼリー | | | | | |

| 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 |
|-------|-------|-----------------------|-------------|----|----------------|-------------|--------------|
| 片山食品 | 4996 | とろける寒天 果汁たっぷり りんごゼリー | 26g×8 | 20 | 335円(310円) | 2022年4月中旬より | |
| | 4997 | とろける寒天 果汁たっぷり みかんゼリー | | | | | |
| | 4998 | とろける寒天 果汁たっぷり ぶどうゼリー | | | | | |
| | 4940 | とろける寒天 果汁たっぷり 白桃ゼリー | | | | | |
| 創健社 | 5669 | ぶどうしばり 缶 | 190g | 20 | 184円(170円) | 2022年4月初旬より | |
| | 5537 | 緑茶 ペットボトル | 500ml | 24 | 162円(150円) | | |
| オキノ | 5618 | 有機アイスコーヒー(無糖) | 1ℓ | 6 | 670円(620円) | 2022年4月中旬より | |
| 亀の甲 | 6120 | 甘酒 | 900ml | 12 | 864円(800円) | 2022年4月上旬より | |
| 本田商店 | 2734 | 冷やし中華になりたかった出雲そば(つゆ付) | 300g(2食) | 12 | 540円(500円) | 2022年5月上旬より | |
| 健康フーズ | 2848 | 冷しラーメン | 112g(めん80g) | 30 | 140円(130円) | 2022年4月初旬より | ※価格変更有 |
| | 4750 | 有機カフェオレベース | 275mg | 12 | 842円(780円) | | |
| マルタ | 9290 | ぶるっとゼリー みかん | 16g×8 | 12 | 302円(280円) | 2022年4月初旬より | |
| | 9289 | ぶるっとゼリー ぶどう | | | | | |
| | 9300 | ぶるっとゼリー もも | | | | | |
| 遠藤製菓 | 7007 | あんこ屋さんの水ようかん こし | 100g | 6 | 173円(160円) | 2022年4月初旬より | ※価格変更有、規格変更有 |
| | 7008 | あんこ屋さんの水ようかん 抹茶 | | | | | |
| | 7009 | あんこ屋さんの水ようかん 小倉 | | | | | |
| だいでイズ | 2802 | とろふる黒豆 | 110g | 12 | 270円(250円) | 2022年4月初旬より | |
| | 2762 | とろふるあずき | | | | | |
| やまと酵素 | 5723 | 大和酵素(夏季特醸) | 1200ml | 6 | 7,776円(7,200円) | 2022年5月下旬より | |
| 玉華堂 | 5213 | 菊月香(かとりせんこう) | 20巻 | 30 | 528円(480円) | 2022年4月初旬より | ※価格変更有 |
| プレマ | 5331 | かえる印のナチュラルかとり線香 | 30巻 | 20 | 1,026円(933円) | 2022年4月初旬より | |

| ◎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 | | |
| 創健社 | 6847 | 五穀大黒(分包) | 20g×20 | 20 | 弊社都合により特別注文品扱いに変更 | | |
| ヒカリ | 5513 | 有機にんじんジュース | 160g | 30 | 弊社都合により特別注文品扱いに変更 | | |

| ◎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 | |
| ぬちまーす | 1971 | ぬちまーす 250g | 安定した供給が困難な為一時休止 | | | 在庫消化後 | |
| | 1972 | ぬちまーす 111g | | | | | |
| | 1973 | ぬちまーすクッキングボトル 150g | | | | | |

| ◎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 | |
| オクモト | 2590 | 美人玄米ごはんレトルト 150g | メーカー都合により製造中止 | | | 在庫消化後 | |

お詫びと訂正

2022年3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 仕様変更 純米発酵調味料の商品名変更 (誤)みりんタイプ純米発酵調味料てり旨⇒(正)みりんタイプ米発酵調味料てり旨

3面 仕様変更 有機アイスコーヒー(無糖) 新旧価格の表記 (誤)(旧)670円(620円)⇒(新)637円(590円)⇒(正)(旧)637円(590円)⇒(新)670円(620円)

おすすめレシピ

**えびとアボカドの
エスニックカクテルサラダ**



使用商品



1591
純りんご酢
500ml
680円(630円)



4858
ごまの花はちみつ
200g
648円(600円)

【材料(4人分)】

えび..... 130g ☆輪切り鷹の爪... 1本分
アボカド..... 1個 ☆りんご酢..... 大匙3
パクチー..... 1束 ☆はちみつ..... 30g
にんにく..... 1片 ☆ナンプラー..... 小匙1
レモン汁..... 小匙1

【作り方】

①えびの背ワタを取り1分ほど塩茹でしたらザルにあげておく
②にんにくをすりおろし☆と一緒に小鍋に入れ、3~4分煮つめたら粗熱を取る
③アボカドを1cmの角切りにし、ボウルに入れ①,②,③,④,⑤をよく混ぜたら出来上がり。



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5章 さまざまな存在のかたち

8 青い魚と赤い魚②

同じ魚でも、青い魚は海洋の表層を広く回遊しており、赤い魚は海底で比較的狭い範囲しか移動しない。青い魚と赤い魚では、生活の体系が全く異なっているのだ。

海底で生活する魚たちは、その環境に合わせて特殊化しているものが多い。タイマバハは海底付近の岩などに棲み、背ビレを硬く突がらせて身を守っている。カレイやヒラメは海底に張り付いて暮らし、体色も周囲の色に合わせて変化させる。アナゴやウツボは海底や岩の中に潜り込む。ホウボウはヒレを使って海底を歩き回る。オコゼはじっとして背ビレに毒針を持っている。身に毒のあるフグは身体を膨らませて外敵を威嚇するし、毒のないハリセンボンも全身から針を立てる。

太陽の光が届くのは、海底100メートル程度までであり、その下は暗黒の世界だ。しかし、深さが1000メートルを超えるような深海であっても生物の世界は意外に豊かだ。光合成ができないので、生きた植物はいない。しかし、プランクトンや動植物の死骸、動物の糞粒や動物体の破片、有機物のくずなどが、絶えずゆっくりと海底に向けて降ってくるのだ。これを食物として、深海の生態系が成立している。



食にまつわるお話 ～こどもの日～



こどもの日や端午の節句の食べ物というと、「柏餅」や「ちまき」を思い起こす方は多いのではないのでしょうか。当たり前には食べられている「柏餅」や「ちまき」には、こどもの日だから食べる特別な理由が込められています。こどもの日の食べ物について知っていくと、こどもの成長や幸せをもっと願うことができるかもしれません。

柏餅は、丸形の餅に餡をのせて二つ折りにし、柏の葉で包んだ和菓子です。この「柏の葉」は特別な葉であり、新芽が出てから古い葉が落ちるという特徴があります。この特徴から、「家系が絶えない」、「子孫繁栄」という考えに結びつき、縁起物としてこどもの日に食すようになったといわれています。

柏餅に入れる餡は、こし餡、つぶ餡、味噌餡などの種類がありますが、なんとこの餡の種類は、葉を見ただ

けでわかるのです。葉の表を内側にして包んでいる（外側にガラガラとした裏面がくる）柏餅の中身は小豆餡（こし餡・つぶ餡）で、葉の裏を内側にして包んでいる（外側にツルツルとした表面がくる）柏餅の中身は味噌餡となっています。葉が付いていない状

態では、中の餡を判別するのが困難なため、昔の人の知恵と工夫が感じられます。

柏餅が広まり始めたといわれている江戸時代には「味噌餡」や「塩餡」が主流だったといわれており、古くからこどもの健康を願う食べ物として親しまれていたようです。

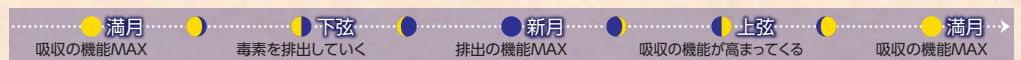
ちまきは、もち米・うるち米・米粉などで作った餅を、笹・茅（ちがや）などの葉で巻いて円錐形または三角形に形作り、葉ごと蒸したり茹でたりして熱を加えて食べられるものです。ちまきが食べられるようになった由来は中国の故事からきているといわれています。

5月5日に川に身を投げて亡くなった詩人を慕う人々が、亡骸を魚に食べられないよう、ちまきを川へ投げ入れ供養としてお供えしたことが日本に伝わり、こどもの日に食べられるようになったようです。また中国では、ちまきは「忠誠心が高い象徴」として考えられています。そのため、忠義のある子に育つことを願うという意味もあるようです。

こどもの日に食べる「柏餅」や「ちまき」の由来についてご紹介しました。それぞれの由来を知れば、行事に懸ける想いや楽しみ方も変わってくるはずです。こどもが次の代まで災い無く育つよう祈願する1日にしましょう。



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 | | |
|------|-------------|------|---------|--------|----------|-------|--------|-------|---|-------|-------|------|-------|----|-------|---------|-------|------|----------|----|----|------|-------|-------|---------|-------|-------|------|----|--------|------|------|
| 4 | 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 | | |
| | あまぎの日 | | いんげん豆の日 | あんぱんの日 | 清明 | 春巻きの日 | | カレーの日 | | | パスタの日 | | 豆腐の日 | | いちごの日 | 手巻き寿司の日 | もずくの日 | お米の日 | | 穀雨 | | 漬物の日 | | シシミの日 | やなぎもちの日 | | プールの日 | ツナの日 | | 金 昭和の日 | 味噌の日 | |
| | ● 新月 1日(金) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ● 満月 17日(日) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | |
| 5 | 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 | 火 | |
| | みかんの日 | 新茶の日 | 憲法記念日 | みどりの日 | こどもの日・立夏 | カレーの日 | 生パスタの日 | | | こぼれの日 | | 豆腐の日 | 汗三葉の日 | | 鮎の日 | いなり寿司の日 | ホトテの日 | | こたけやく麺の日 | | 小満 | | 天ぷらの日 | | プールの日 | 小松菜の日 | | | | | 味噌の日 | そばの日 |
| | ● 新月 1日(日) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ● 満月 16日(月) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

二十四節気 立夏(5月5日) …暦の上では夏の始まり。野山が新緑に彩られ、天候の安定した時期。夏の準備をしたり、行楽に最適なシーズン。小満(5月21日) …陽気よくなり、草木などが次第に成長して生い茂る頃。西日本では「走り梅雨」がみられる。

株式会社純正食品マルシマ

〒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。