

# まるしま通信

2022年  
6月号

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

● 満月 6月14日(火)

● 新月 6月29日(水)

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

2022年  
7月頃

国産有機純米酢使用

## 酢の物じょうず

マルシマのお酢・調味酢シリーズ



かけるだけで料亭の酢の物に。

国産有機純米酢をベースに北海道産昆布でとただし、杉桶で熟成した有機醤油、有機砂糖、沖縄の海水塩をブレンドした、原料にも味にもこだわった、すっきり、やさしい合わせ酢です。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。有機JAS登録認証機関の厳正な審査を受けた工場で作られています。

〈かける〉 野菜や魚介類等に適量かけるだけでおいしい酢の物料理

〈漬ける〉 南蛮漬け、マリネ

〈まぜる〉 ぼん酢、ごま油などを加えて和風ドレッシング

など、色々な料理にご利用いただけます。



※写真はイメージです

変更内容

- 容器変更(旧)ペットボトル⇒(新)瓶
- ラベルデザイン変更
- 商品コード変更(旧)1614⇒(新)1665
- JANコード変更(旧)4906657161407⇒(新)4906657166556
- 商品サイズ変更(旧)62×173×62(mm)⇒(新)64×201×64(mm)
- ケースサイズ変更(旧)255×185×195(mm)⇒(新)275×225×215(mm)

原材料:有機米酢(有機米(国産))、有機砂糖、食塩、昆布、有機醤油(大豆・小麦を含む)

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
マルシマ	1665	有機酢の物じょうず JANコード 4906657166556	300ml	12	580円(537円)	1年

# 新規取扱商品のご案内

叶えられる限り国産の原料で作りました

## 召ませ日本 焼塩せんべい

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、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	7041	召ませ日本 焼塩せんべい JANコード4970289315378	80g	12	322円(298円)	150日

叶えられる限り国産の原料で作りました

## 召ませ日本 玄米ぼんせんべい

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:うるち玄米(鳥取県産)、うるち白米(鳥取県産)



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
アリモト	8969	召ませ日本 玄米ぼんせんべい JANコード4970289315415	7枚	12	322円(298円)	180日

叶えられる限り国産の原料で作りました

## 召ませ日本 丹波黒豆玉子せんべい

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:小麦粉(小麦(国産))、砂糖、卵、黒大豆(兵庫県産)/膨張剤(重曹)



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	9751	召ませ日本 丹波黒豆玉子せんべい JANコード4970289315422	75g	15	322円(298円)	120日

叶えられる限り国産の原料で作りました

## 召ませ日本 島醤油せんべい

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)、醤油(小麦を含む)、砂糖、水あめ、昆布粉末、鰹節粉、寒天



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	8920	召ませ日本 島醤油せんべい JANコード4970289315385	80g	12	322円(298円)	150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	羅臼昆布	80g	● 内容量変更 (旧) 80g⇒(新) 70g	在庫消化後
	国産有機純米酢	500ml	● 商品サイズ変更(幅)×(高)×(奥行) (旧) 65×213×65(mm)⇒(新) 72×210×72(mm) ● ケースサイズ変更(幅)×(高)×(奥行) (旧) 320×220×240(mm)⇒(新) 307×232×234(mm) ● 商品重量変更 (旧) 800g⇒(新) 730g	
	純りんご酢			
	かけるだけ酢の物酢			
まるやか仕立て酢の物酢				
漬かるんで酢				
サンコー	クリームサンドクラッカー メープル風味	95g	● 価格変更 (旧) 367円(340円)⇒(新) 389円(360円)	2022年7月21日 出荷分より
	小魚スナック	55g	● 価格変更 (旧) 259円(240円)⇒(新) 270円(250円)	
	ごぼうスナック	55g		
	畑のクラッカー	135g	● 価格変更 (旧) 270円(250円)⇒(新) 292円(270円)	
	はとむぎおこし	10枚	● 価格変更 (旧) 302円(280円)⇒(新) 324円(300円)	
	野菜スナック	55g	● 価格変更 (旧) 259円(240円)⇒(新) 270円(250円)	
	カップケーキ	8個	● 価格変更 (旧) 346円(320円)⇒(新) 367円(340円)	
	全粒粉クラッカー	100g	● 価格変更 (旧) 270円(250円)⇒(新) 292円(270円)	
	発芽玄米ブランのサンド	9枚	● 価格変更 (旧) 281円(260円)⇒(新) 292円(270円)	
	ごま入り味付けいりこ	30g (2.5g×12袋)	● 価格変更 (旧) 346円(320円)⇒(新) 367円(340円)	
	安納芋ようかん	58g	● 価格変更 (旧) 162円(150円)⇒(新) 184円(170円)	
ミニ柿ピー	11g×5連	● 価格変更 (旧) 248円(230円)⇒(新) 270円(250円)		
玄米おこし	10枚	● 価格変更 (旧) 302円(280円)⇒(新) 324円(300円)		
別所蒲鉾店	お魚チップス プレーン	40g	● 価格変更 (旧) 270円(250円)⇒(新) 286円(265円)	2022年7月1日 出荷分より
	お魚チップス あおさ			
	お魚チップス 甘えび			
健康フーズ	てんさい含蜜糖	500g	● 価格変更 (旧) 432円(400円)⇒(新) 454円(420円)	2022年7月1日 出荷分より
	てんさい含蜜糖 粉末			
	氷砂糖			

片山食品	とろける寒天マンゴーゼリー	22g×8	●価格変更 (旧)324円(300円)⇒(新)335円(310円)	2022年7月1日 出荷分より
	とろける寒天ゆずゼリー			
	果汁たっぷり りんごゼリー	26g×8	●価格変更 (旧)335円(310円)⇒(新)346円(320円)	
果汁たっぷり みかんゼリー				
果汁たっぷり 白桃ゼリー				
小林農園	本造りなめたけ	200g	●表示変更 裏ラベルの文言等一部変更	
ヒカリ	有機トマトケチャップ	300g	●表示変更 ラベル文言等一部変更	在庫消化後
三育フーズ	ベジタブルミートソース	180g	●表示変更 裏面の文言等一部変更	在庫消化後
創健社	博多風ラーメン	106g	●表示変更 貝カルシウム不使用へ使用変更に伴い、表示の一部変更	在庫消化後

◎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	4383	オイル&コーンシチュー	110g	40	弊社都合により特別注文品扱いに変更	

# シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍  
さねしげ しげざね  
 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5章 さまざまな存在のかたち 8 青い魚と赤い魚③

深海底は海底の山や崖などによってそれぞれが隔てられたポケットとなっている。高山の山頂や深い洞窟の中と同じように、生物たちが移動する範囲が少なく、このため、それぞれの深海底で独自の進化が起きている。

深海の魚や甲殻類に異様な形をしているものが多いのは、何十気圧という莫大な水圧の下でそれぞれの環境に合わせて特殊化していった姿なのだ。

さて、水の浮力によって重力の制約を免れた海の動物がどれだけ巨大化することができるかは興味深いところだ。最大の哺乳類であるシロナガスクジラの体長が30メートル、最大の魚類であるジンベエザメが18メートル、最大の軟体動物であるダイオウイカが16メートルにもなる。陸上最大のアフリカゾウが3.5メートルであることを考えると、その巨大さがわかる。しかし、動物は統一した運動体でなければならないので、海藻類のような200メートルもの長さには及ぶべくもない。

## 2022年新物 仙人梅 ご予約受付開始

7月30日締切  
 (お届けは9月下旬頃予定)

新物ならではの梅の香りをお届けします。



生産者：宇戸平正敏さん

- 化学合成農薬や化学肥料不使用の紀州産完熟梅使用
- 沖縄の塩「シママス」使用
- 不老長寿の食べ物といわれる「女松の新芽」使用
- 伝統製法を守り、三日三晩の「土用干し」
- 液糖類、酸味料、化学調味料など不使用



### 仙人梅 通年販売商品

お徳用

### おすすめレシピ

## 帆立のセビーチェ

パルーの名物料理、  
 柑橘の香りが爽やかな魚介マリネです。

酸味がまろやかなお酢  
 「まろやか仕立て酢の物酢」  
 を使っているので  
 お子様でも食べやすいレシピです。

### 使用商品



- 【材料 (3~4人分)】
- 帆立 (刺身用) ..... 150g
  - 新玉ねぎ ..... 半分
  - トマト ..... 1個
  - きゅうり ..... 1本
  - レモン ..... 1/4個
  - ☆ハーブソルト ..... 小匙1
  - ☆ブラックペッパー ..... 少々
  - ☆すりおろしニンニク ..... 小匙1/2
  - ☆輪切り唐辛子 ..... 少々
  - ☆オリーブオイル ..... 大匙1半
  - ☆まろやか仕立て酢の物酢 ..... 大匙1半

### 【作り方】

- ①新玉ねぎは粗みじん切り、トマト、きゅうり、帆立は1cm角に切る
- ②ボウルに①と☆を入れて和え、冷蔵庫で30分ほど冷やす
- ③お皿に盛り付け、レモンを絞ったら出来上がり



# 食にまつわるお話 ~七夕~

七夕は1年に1度、「彦星と織姫が会える日」や「笹に短冊を吊るして願い事をする日」として日本で有名です。これは、中国や韓国などの大陸から伝わった話や習わしが、日本の風習などと混ぜ合わさって今の形になったもので、今のような行事として扱われるようになったのは、江戸時代に五節句が定められて以降とされています。

七夕の行事食としては「そうめん」が有名です。そうめんを食べる意味として「天の川に見立てて食べる」という説もありますが、こうした考えは最初からあったものではなく七夕行事が姿を変えていく中で作られたものなのです。

もともと、七夕の行事食は「かりんとう」に似た、麦をひねって揚げた甘いお菓子でしたが、それが時を経てそうめんに変化したと言われています。この由来は中国の逸話によるもので、その昔、中国で若くして王子が亡くなり、この王子が亡くなった後、多大な崇りをおよぼしました。これを収めるために、王子が好きだった麦のねじり菓子(=かりんとう)を供えたところ崇りは収まり国が穏やかになったといわれます。この七夕周辺の時期は当時の中国でも亡くなる人が多

く、崇りが起こらないようにねじり菓子を神様にお供えするようになりました。

かりんとうを供える風習は日本に入ってきたのち、そうめんへと変化します。油を塗ってひねり乾かしたそうめんがこの菓子と混同され、その姿が糸(織姫を連想させるもの)に似ていたこともあり、徐々に供えられ食べられるようになりました。ちなみに、この七夕の時期はお中元と重なることも多く、贈り物としてそうめんがよく使われるのもこのエピソードに由来しています。

夏の時期に何となく食べていたそうめんですが、実は神様に備えることで崇りが起こらないように祈り、先祖供養をする食べ物でした。このような背景がわかると、より味わい深くいただくことができると思います。七夕の夜は体調を整え家族や自身の健康を祈ってはいかがでしょうか。



400ml  
832円  
(770円)



250g  
454円  
(420円)

## Event Calendar

●満月 吸収の機能MAX ●下弦 毒素を排出していく ●新月 排出の機能MAX ●上弦 吸収の機能が高まってくる ●満月 吸収の機能MAX

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
6	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
	釜飯の日	甘露煮の日	アジの日		みかんの日	芒種	生パスタの日	お米の日	岩牡蠣の日	イカの日	麺の日				生姜の日	麦とろの日	いなり寿司の日	ホタテの日	さくらんぼの日	ワインの日	夏至	カレーの日	天ぷらの日	カレーの日			ちらし寿司の日		佃煮の日	味噌の日
	●満月 14日(火)	●新月 29日(水)																												

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
7	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	日
	さしめこんばんの日	タロイの日	みかんの日	梨の日	穴子の日	メロンの日	小暑	カレーの日		納豆の日		豆腐の日		マンゴーの日	トロの日	鮎の日	海の日				漬物の日	ナッツの日	大暑	削り節の日	プリンの日		ツナの日		福神漬の日	味噌の日	そばの日
	●満月 14日(木)	●新月 29日(金)																													

### 二十四節気

小暑(7月7日) …梅雨が終わる七夕の頃。夏に向けてどんどん気温が上がり、蝉が鳴き始める。  
大暑(7月23日) …本格的な暑さが到来するとされる夏土用の頃。夏バテ予防にうなぎなどが多く食べられる頃。

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。