

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

● 満月 7月14日(木)

● 新月 7月29日(金)

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1日発売予定

「本日のきなこ」シリーズ

牛乳にまぜる本日のきなこ



尾道のきな粉工房で焙煎しました。

毎日の生活に。牛乳にまぜて飲むだけできなこの美味しさと栄養をプラス。

黒ごま

ココア

抹茶



味わい深い有機きな粉に有機黒ごまを加えた風味豊かな一品です。素朴な有機黒糖で甘みをつけ美味しく仕上げました。

味わい深い有機きな粉に、有機ココアを加えたやさしい美味しさ。素朴な有機黒糖で甘みをつけ美味しく仕上げました。

味わい深い有機きな粉に静岡県産「葉っぱい向島園」の有機抹茶を加えた香り高い贅沢な一品です。素朴な有機黒糖で甘みをつけ美味しく仕上げました。葉っぱい向島園の有機抹茶は、「一本仕立て」という独自の栽培方法で育てたお茶で、本来のお茶の力を引き出しています。

原材料：有機大豆(カナダ産)、有機黒糖、有機すりごま

原材料：有機大豆(カナダ産)、有機黒糖、有機ココアパウダー

原材料：有機大豆(カナダ産)、有機黒糖、有機抹茶

変更内容

- 商品名の変更「毎日飲料」シリーズ「本日のきなこ」シリーズへ変更
- 内容量・価格の変更※よりお求めやすい価格にいたしました
- デザインの一新
- ポケットジップ付スタンド印刷袋から三方チャック袋ラベル貼りへ変更
- <宇治抹茶>は、原材料の変更。<黒ごま><ココア>は原材料の変更なし。
- 商品コード、JANコードの変更

【黒ごま】

- 内容量 (旧) 70g ⇒ (新) 75g
- 価格 (旧) 397円(368円) ⇒ (新) 300円(278円)
- 商品コード (旧) 2577 ⇒ (新) 2868
- JANコード (旧) 4906657257704 ⇒ (新) 4906657286858

【ココア】

- 内容量 (旧) 70g ⇒ (新) 75g
- 価格 (旧) 397円(368円) ⇒ (新) 300円(278円)

● 商品コード (旧) 2576 ⇒ (新) 2869

- ANコード (旧) 4906657257605 ⇒ (新) 4906657286957

【抹茶】

- 内容量 (旧) 70g ⇒ (新) 75g
- 価格 (旧) 397円(368円) ⇒ (新) 333円(308円)
- 商品コード (旧) 2567 ⇒ (新) 2894
- JANコード (旧) 4906657256707 ⇒ (新) 4906657289453
- 原材料 (旧) 有機大豆(カナダ産)、有機抹茶、有機アガベシュガー ⇒ (新) 有機大豆(カナダ産)、有機黒糖、有機抹茶

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	2868	牛乳にまぜる本日のきなこ<黒ごま> JANコード 4906657286858	75g	30	300円(278円)	1年
	2869	牛乳にまぜる本日のきなこ<ココア> JANコード 4906657286957	75g	30	300円(278円)	1年
	2894	牛乳にまぜる本日のきなこ<抹茶> JANコード 4906657289453	75g	30	333円(308円)	10ヶ月

新規取扱商品のご案内

グルテンフリー

はとむぎグラノーラ(プレーン)

発売中

国産はとむぎを焙煎し、食べやすくグラノーラにしました。そのままポリポリとおやつに代わりに、豆乳や豆乳ヨーグルトにトッピングしても美味しくお召し上がりいただけます。富山県産のハトムギを使用。白砂糖・食塩は使用しておりません。



原材料: はとむぎ(富山県)、有機クルミ、有機レーズン、有機コナッツ、有機コナッツの花蜜、砂糖(甜菜含糖)、岩塩(一部にクルミを含む)

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
太陽食品	3688	はとむぎグラノーラ(プレーン) JANコード4904866040155	80g	30	594円(550円)	6ヶ月

グルテンフリー

はとむぎグラノーラ(チョコ)

発売中

国産はとむぎを焙煎し、食べやすくグラノーラにしました。そのままポリポリとおやつに代わりに、豆乳や豆乳ヨーグルトにトッピングしても美味しくお召し上がりいただけます。富山県産のハトムギを使用。白砂糖・食塩は使用しておりません。



原材料: はとむぎ(富山県)、砂糖(甜菜含糖)、有機コナッツオイル、有機カカオニブ、有機ココアパウダー、有機コナッツチップス、岩塩

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
太陽食品	3738	はとむぎグラノーラ(チョコ) JANコード4904866040162	80g	30	594円(550円)	6ヶ月

北海道産特別栽培小豆のみ使用

特別栽培小豆 ゆで小豆 6号

発売中

国産原料糖を100%使用した国産砂糖で仕上げました。食塩は使用していません。小豆の皮と実との差が無い程柔らかく仕上げました。糖液の無いぬれ納豆タイプのゆで小豆です。和風デザート(抹茶プリン等)、洋風デザート(トッピング)としてどうぞ。糖度38度前後で甘さひかえめです。



原材料: 小豆(北海道産)、砂糖

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
山清	4411	特別栽培小豆 ゆで小豆 6号 JANコード4903016222977	200g	12	454円(420円)	3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	塩吹昆布(北海道産昆布)	35g	● ケース入数変更 (旧)60⇒(新)30		在庫消化後	
			● 価格変更 (旧)460円(426円)⇒(新)475円(440円)			
		小豆島産生のり佃煮	90g	● 価格変更 (旧)448円(415円)⇒(新)459円(425円)		2022年9月1日出荷分より
	尾道にんにくみそ	70g	● 価格変更 (旧)529円(490円)⇒(新)540円(500円)			
創健社	キャノーラ&べに花一番(ポリ容器入)	1,500g	● 価格変更 (旧)1,383円(1,280円)⇒(新)1,534円(1,420円)		2022年8月1日出荷分より	
桜井食品	有機オリブオイル(エキストラバージンオイル)	430g	● 価格変更 (旧)2,484円(2,300円)⇒(新)3,024円(2,800円)		2022年9月1日出荷分より	
	国内産契約栽培 薄力粉	500g	● 価格変更 (旧)513円(475円)⇒(新)529円(490円)			
	岐阜県産薄力粉		● 価格変更 (旧)346円(320円)⇒(新)367円(340円)			
	パン粉	200g	● 価格変更 (旧)313円(290円)⇒(新)335円(310円)			
	お好み焼粉	400g	● 価格変更 (旧)518円(480円)⇒(新)540円(500円)			
	お米を使ったお好み焼粉	200g	● 価格変更 (旧)394円(365円)⇒(新)410円(380円)			
	天ぷら粉	400g	● 価格変更 (旧)421円(390円)⇒(新)443円(410円)			
	お米を使った天ぷら粉	200g	● 価格変更 (旧)346円(320円)⇒(新)356円(330円)			
	ホットケーキミックス(有糖)	400g	● 価格変更 (旧)421円(390円)⇒(新)443円(410円)			
	ホットケーキミックス(無糖)					
	お米のホットケーキミックス	200g	● 価格変更 (旧)302円(280円)⇒(新)313円(290円)			
	純正ラーメン	5食入	● 価格変更 (旧)697円(645円)⇒(新)756円(700円)			
	野菜一めん	90g	● 価格変更 (旧)178円(165円)⇒(新)189円(175円)			
	国内産契約栽培 エルボパスタ	300g	● 価格変更 (旧)421円(390円)⇒(新)432円(400円)			
	国内産契約栽培 ロングパスタ		● 価格変更 (旧)405円(375円)⇒(新)432円(400円)			
	冷しら一めん 1食入	123g	● 価格変更 (旧)178円(165円)⇒(新)189円(175円)			
	有機育ち 有機ら一めん しょうゆ味	111g	● 価格変更 (旧)265円(245円)⇒(新)281円(260円)			
	有機育ち 有機ら一めん みそ味	118g				
	ひやむぎ	250g	● 価格変更 (旧)243円(225円)⇒(新)248円(230円)			
		国内産野菜で作ったベジタリアンのための野菜カレー	200g	● 価格変更 (旧)345円(319円)⇒(新)362円(335円)		
		国内産野菜で作ったベジタリアンのための豆カレー				
		国内産野菜で作ったベジタリアンのための根菜カレー				
		ベジタリアンのためのカレー				
	ベジタリアンのためのシチュー	120g	● 価格変更 (旧)454円(420円)⇒(新)540円(500円)			
	有機クリスピーキヌア	70g	● 価格変更 (旧)594円(550円)⇒(新)648円(600円)			
木曽路物産	内モンゴル重曹	600g	● 価格変更 (旧)432円(400円)⇒(新)497円(460円)		2022年7月1日出荷分より	
	クエン酸	300g	● 価格変更 (旧)486円(450円)⇒(新)562円(520円)			
健康フーズ	五穀かりんとう	80g	● 価格変更 (旧)281円(260円)⇒(新)324円(300円)		2022年8月1日出荷分より	
太陽油脂	パックス ナチュロン ポンプ式シャンプー	500mℓ	● 価格変更 (旧)1,210円(1,100円)⇒(新)1,320円(1,200円)		2022年8月1日出荷分より	
	パックス ナチュロン ポンプ式リンス					

太陽油脂	パックス ナチュロン シャンプー詰替	500ml	● 価格変更 (旧) 770円(700円)⇒(新) 858円(780円)	2022年8月1日出荷分より
	パックス ナチュロン リンス詰替		● 価格変更 (旧) 880円(800円)⇒(新) 935円(850円)	
	パックス ベビーうるおいUVクリーム	40g	● 価格変更 (旧) 1,320円(1,200円)⇒(新) 1,430円(1,300円)	
	パックス ナチュロン UVクリーム SPF30	45g	● 価格変更 (旧) 418円(380円)⇒(新) 462円(420円)	
	パックス ナチュロン 石けんはみがき	120g	● 価格変更 (旧) 880円(800円)⇒(新) 946円(860円)	
	パックス ナチュロン ソルティ石けんはみがき		● 価格変更 (旧) 462円(420円)⇒(新) 506円(460円)	
	パックス ナチュロン ジェルはみがき	90g	● 価格変更 (旧) 660円(600円)⇒(新) 704円(640円)	
	パックス 洗濯用石けんドラム本体	1,200ml	● 価格変更 (旧) 1,045円(950円)⇒(新) 1,210円(1,100円)	
	パックス 衣類のリンス	600ml	● 価格変更 (旧) 825円(750円)⇒(新) 935円(850円)	
	パックス 衣類のリンス詰替用	550ml	● 価格変更 (旧) 495円(450円)⇒(新) 550円(500円)	
スピカ	パックス 洗濯用石けんドラム詰替用	1,000ml	● 価格変更 (旧) 715円(650円)⇒(新) 825円(750円)	2022年8月1日出荷分より
	ゴールデンスピカココ 洗濯用洗剤	1kg	● 価格変更 (旧) 968円(880円)⇒(新) 1,089円(990円)	
まるも	グレープシードオイル(缶入)	922g	● 価格変更 (旧) 2,160円(2,000円)⇒(新) 2,592円(2,400円)	2022年7月1日出荷分より 在庫消化後
	カリカリかりんとう天然塩	160g	● 容量変更 (旧) 160g⇒(新) 135g	
仲宗根黒糖 田辺	黒糖蜜	200g	● 価格変更 (旧) 583円(540円)⇒(新) 616円(570円)	2022年7月1日出荷分より 2022年8月1日出荷分より
	おつゆふ	30g	● 価格変更 (旧) 238円(220円)⇒(新) 266円(246円)	
サンコー	ミレービスケット	165g	● 包材材質変更 (旧) マット地⇒(新) マット無し ● パッケージ文言等一部変更	在庫消化後
	とうもろこしでつくった パフスナック塩味	55g	● 原材料変更 (旧) 三温糖⇒(新) てん菜(国産) ● 原材料表記・パッケージ文言等一部変更	

◎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	3979	マーマレード	200g	12	弊社都合により特別注文品扱いに変更
	4280	国内産ブルーベリージャム			
カルゲン	5580	カルゲンエース	200ml	24	10ケース以上でメーカー直送に変更

おすすめレシピ

切り干し大根のソムタム

まだまだ海外には行きにくいご時世...
ごはんだけでも旅行気分を味わいたいですね。

タイ料理で人気のパパイヤサラダ。
日本では青パパイヤが手に入りにくいので
切り干し大根で代用したレシピです。

【材料 (4人分)】

切り干し大根..... 50g
ミニトマト..... 6個
インゲン..... 50g
ピーナッツ..... 25g
あみエビ..... 3g
☆水..... 50ml
☆おろしにんにく..... 小匙1
☆輪切りの鷹の爪..... 1本分
☆漬かるんで酢..... 大匙5
☆はちみつ..... 20g
☆ナンプラー..... 大匙1半
レモン汁..... 大匙1

【作り方】

- ①切り干し大根を水洗いしたら15分水中に浸けてもどし、水気を絞って食べやすい長さに切っておく
- ②塩茹でしたインゲンを3cmの斜め切りにし、ピーナッツは袋に入れ麺棒で叩き、粗く砕く。
ミニトマトは四等分に切る。
- ③☆を小鍋に入れ弱火で2分煮たら火を止め、①をよく和えて粗熱を取る
- ④③の粗熱が取れたらあみエビと②を和え、冷蔵庫で30分以上冷やす
- ⑤お皿に盛り付けレモン汁をかけたら完成

使用商品



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10回「環境に配慮する (SDGsとオーガニック)」

近年、「SDGs (エスディー・ジーズ)」という言葉をよく耳にします。
国連で採択された、2030年に向けた17個の持続可能な開発目標を
指すこの言葉は、要するに、「人や地球の未来のために皆でこうい
う事を頑張りましょう」という約束事。
環境や資源、貧困や不平等などの問題解決だけでなく、経済成長
や平和の実現についてもあと8年という短い期間で達成されるべ
き目標として掲げられているのです。
何をして良いのか分からない、長続きしそうでないと感じる方で

も、例えば毎日の食品をオーガニックや
サステナブル、エシカルなどをキー
ワードとしたものに変えると、17のうち、
なんと！そのすべてに貢献できるの
です！(特に環境保全などに良い影響があ
ります。)

小さな積み重ねでも世界中の人々が毎日
の食事を見直すことで、SDGs達成も夢ではないと信じています。



お詫びと訂正

2022年4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 新規取扱商品のご案内 「ひとつ上の豆乳成分無調整 200ml」 価格(誤) 108円(100円)⇒(正) 119円(110円)
「ひとつ上の豆乳 調整豆乳 和三盆仕立て 200ml」 価格(誤) 108円(100円)⇒(正) 119円(110円)

食にまつわるお話 ～土用の丑の日～



夏になると、スーパーマーケットの店頭で「土用の丑の日」のキャッチコピーと共にウナギが並びます。東京だけでもウナギ料理店が600軒ほどもあるくらい、日本人はウナギが大好きです。でも、そもそも土用の丑の日とは何の日でしょうか。なぜウナギを勧められるのでしょうか。今回は土用の丑の日について紹介したいと思います。

まず、「土用」は立夏・立秋・立冬・立春直前の約18日間の「期間」を示す言葉です。

そして、昔の暦では日にちを十二支(子・丑・寅・卯…)で数えていました。つまり「土用の丑の日」とは、土用の期間におどずれる丑の日の事を指しているのです。土用は毎年違うので、土用の丑の日も毎年変わります。さらに、土用の丑の日といえば夏のイメージが強いかもしれませんが、年に何回かやってきます。立夏・立秋・立冬・立春それぞれに土用があります。いずれにしても、土用の丑の日は「季節の変わり目」といえます。ちなみに、土用の丑の日と土曜日とは関係がありません。2021年は夏に土用の丑の日が1回だけで、7月28日が「一の丑」でした。そして、2022年は夏に土用の丑の日が2回ありこの場合は7月23日を「一の丑」、8月4日を「二の丑」と呼びます。

7世紀から8世紀に編纂された「万葉集」には、ウナギを詠んだ歌があります。

「石麻呂に吾れもの申す夏痩せに よしといふものぞむなぎとり召せ」

“夏痩せにはむなぎ(ウナギ)を食べると良い”と、石麻呂という人に勧めている歌です。

昔から体調を崩しやすい夏にはウナギを食べて栄養をたっぷり摂ろうという考えがあったのですね。いま土用の丑の日にウナギを食べるのも、土用の丑の日は季節の変わり目にあたる為に体調を崩しやすいので、合理的と言えます。実際、ウナギにはビタミンAやビタミンB群など、疲労回復や食欲増進に良いとされる成分が多く含まれています。夏バテ防止にはピッタリの食材と言えるでしょう。

ウナギを食べる習慣が一般にも広まったのは1700年代後半、江戸時代でした。

一説によれば「夏に売り上げが落ちる」とウナギ屋から相談を受けた蘭学者の平賀源内が、店先に「本日丑の日」土用の丑の日 うなぎの日食すれば夏負けすることなしという看板を立てたら大繁盛したことで、ほかのウナギ屋もマネするようになったとか。

この「本日丑の日」は、日本初のコピーライティングともいわれています。

今回は土用の丑の日についてご紹介しました。いまや定番となったイベントも、由来などを知ると面白いですね。お店で食べる以外にも、今では自宅に取り寄せて本格ウナギを楽しむ事が出来るので、良い時代になりました。今年の夏もウナギを食べて乗り切りましょう！

Event Calendar

2022 7			●				●				●				●				●				●				●				●			
	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			
	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			
	さしきごんじゅの日																																	
	タコの日 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)																																		
2022 8	●				●				●				●				●				●				●				●					
	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			
	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	水			
	釜飯の日 キャベツの日 はちみつの日 北海道はれいしの日 立秋 ブルーベリーの日 パクチーの日 はとむぎの日 山の日 パスタの日 いちごの日 パイナップルの日 ホタテの日 手巻き寿司の日 漬物の日 処暑 削り節の日 カレーの日 ツナの日 味噌の日 そばの日																																	
	釜飯の日 キャベツの日 はちみつの日 北海道はれいしの日 立秋 ブルーベリーの日 パクチーの日 はとむぎの日 山の日 パスタの日 いちごの日 パイナップルの日 ホタテの日 手巻き寿司の日 漬物の日 処暑 削り節の日 カレーの日 ツナの日 味噌の日 そばの日																																	
●満月 12日(金)																																		
●新月 27日(土)																																		

二十四節気

立秋(8月7日) …暦の上では秋。この頃を過ぎると鰯雲が出たりひぐらしが鳴いたり秋の気配が感じられるようになる。
処暑(8月23日) …暑さが止むという意味。朝晩は夏の終わりを感ぜさせる風が吹き、秋の七草の咲く頃。

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。