

まるしま通信

2022年
8月号

8						
日	月	火	水	木	金	土
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			

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

● 満月 8月12日(金)

● 新月 8月27日(土)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

リニューアル・新商品のご案内

「朝・昼・夜のジンジャードリンク」シリーズ

国産の有機栽培生姜を『一物全体食』の考えから皮ごと丸ごとすりおろして、たっぷりと使用し、甘みに精製度の低い粗糖などを使用し、昔ながらの「直火釜」で炊いていますのでコクがあります。



外装リニューアルで
包材 30%の削減

好評販売中

朝のアップル ホットジンジャー



有機肥料を使って大切に育てた広島県高野町産のりんごの粉末、有機シナモン粉末、節蓮根粉末を加えました。りんごのほのかな風味と生姜の辛みのハーモニーをお楽しみください。



今日のホッとひととき 2022年9月1日発売予定

昼のレモン&ジンジャーチャイ

有機シナモン粉末、紅茶粉末、広島県産レモン粉末などを加えました。
3種の本格スパイスとレモンの風味がミルクによく合います。



今日の癒しのひとときに 2022年9月1日発売予定

夜のハーバルホットジンジャー

カモミール粉末やローズヒップパウダー、広島県産ラベンダー、そして広島県産レモン粉末や奈良県産花梨粉末などを加えました。果実とハーブのフルーティーでフローラルな香りをお楽しみください。



原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島県産)),有機生姜ペースト,馬鈴薯澱粉,有機シナモンパウダー,本葛粉,紅茶粉末,カルダモン粉末,クローブ粉末,有機黒糖,レモン粉末,有機生姜粉末

原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島県産)),有機生姜ペースト,馬鈴薯澱粉,カモミール粉末,ローズヒップパウダー,本葛粉,はちみつパウダー,レモン粉末,有機シナモンパウダー,花梨粉末,有機生姜粉末,ラベンダー粉末

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	5706	朝のアップルホットジンジャー JANコード 4906657570650	36g (12g×3)	30	356円(330円)	1年半
	5514	昼のレモン&ジンジャーチャイ JANコード 4906657551451	36g (12g×3)	30	356円(330円)	1年半
	5509	夜のハーバルホットジンジャー JANコード 4906657550959	33g (11g×3)	30	356円(330円)	1年半

◎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	尾道ラーメン	115g (麺90g)	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料変更 原材料の有機醤油を変更 ●デザイン変更 裏面の文言を変更(旧)昔ながらの杉桶で熟成した有機醤油⇒(新)有機丸大豆を使用した有機しょうゆ ●価格変更 (旧)194円(180円)⇒(新)214円(198円) ●商品コード変更 (旧)2882⇒(新)2924 ●JANコード変更 (旧)4906657282201⇒(新)4906657292453 	2022年9月1日以降 在庫消化後		
	尾道まぜ麺	130g (麺90g)	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料変更 原材料の有機醤油を変更 ●デザイン変更 裏面の文言を変更(旧)昔ながらの杉桶で熟成した有機醤油⇒(新)有機丸大豆を使用した有機しょうゆ ●価格変更 (旧)220円(204円)⇒(新)238円(220円) ●商品コード変更 (旧)2728⇒(新)2850 ●JANコード変更 (旧)4906657272851⇒(新)4906657285059 			
	尾道いりこラーメン	115g (麺90g)	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料変更 原材料の有機醤油を変更 ●原材料名表記変更 食塩とかつお節粉末の順番の変更 ●デザイン変更 裏面の文言を変更(旧)昔ながらの杉桶で熟成した有機醤油⇒(新)有機丸大豆を使用した有機しょうゆ ●価格変更 (旧)216円(200円)⇒(新)238円(220円) ●商品コード変更 (旧)2872⇒(新)2865 ●JANコード変更 (旧)4906657287251⇒(新)4906657286551 			
	尾道和山椒まぜ麺	130g (麺90g)	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料変更 原材料の有機醤油を変更 ●デザイン変更 裏面の文言を変更(旧)昔ながらの杉桶で熟成した有機醤油⇒(新)有機丸大豆を使用した有機しょうゆ ●価格変更 (旧)235円(218円)⇒(新)254円(235円) ●商品コード変更 (旧)2855⇒(新)2787 ●JANコード変更 (旧)4906657285554⇒(新)4906657278754 			
	有機濃口生姜湯	40g (8g×5)	<ul style="list-style-type: none"> ●表示変更 原料原産地表示に伴う変更 パッケージ文言等一部変更 ●商品コード変更 (旧)5394⇒(新)5333 ●JANコード変更 (旧)4906657539459⇒(新)4906657533358 ●外装袋のインキを「バイオマスインキ」に変更 		在庫消化後	
	金胡麻 ごまの香り	280ml	●表示変更 ラベル文言等一部変更			
	朝のアップルホットジンジャー	36g (12g×3)	<ul style="list-style-type: none"> ●商品サイズ変更 (旧)140×220×25mm⇒(新)120×210×25mm ●商品重量変更 (旧)52g⇒(新)47.4g ●商品形態変更 (旧)無地袋にラベル貼り(表・裏)⇒(新)裏面印刷袋にラベル貼り(表のみ) 			
		お好みソース 広島そだち	500g		●価格変更 (旧)594円(550円)⇒(新)624円(578円)	2022年10月1日 出荷分より
やわらか芽ひじき		25g	<ul style="list-style-type: none"> ●価格変更 (旧)464円(430円)⇒(新)508円(470円) ●表示変更 栄養成分値更新 			
創健社	春夏秋冬だしの素 新・春夏秋冬だしの素	1ℓ	●価格変更 (旧)1,134円(1,050円)⇒(新)1,253円(1,160円)	2022年9月1日 出荷分より		
	有機栽培べに花オイルE (ペットボトル入)	500g	●価格変更 (旧)875円(810円)⇒(新)923円(860円)			
	ジロロモーニ有機EX-V (オリーブオイル)	228g	●価格変更 (旧)1,296円(1,200円)⇒(新)1,458円(1,350円)			
	博多風ラーメン	106g	●価格変更 (旧)178円(165円)⇒(新)200円(185円)			
	ひえめん	200g	●価格変更 (旧)437円(405円)⇒(新)475円(440円)			
	ビッグアーモンドチョコ	400g	●価格変更 (旧)1,577円(1,460円)⇒(新)1,588円(1,470円)			
	国産有機栽培梅エキス使用 梅エキスクャンディー	75g	●価格変更 (旧)356円(330円)⇒(新)389円(360円)			
ジロロモーニ	デュラム小麦 有機スパゲッティ デュラム小麦 有機スパゲッターニ デュラム小麦 有機スパゲッティーニ	500g	●価格変更 (旧)420円(389円)⇒(新)517円(479円)	2022年9月1日 出荷分より		
	古代小麦有機スパゲッティ セミンデクラレ	300g	●価格変更 (旧)464円(430円)⇒(新)517円(479円)			
	デュラム小麦 有機ペンネ 全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ デュラム小麦 有機フジリ 有機ファルファッレ	250g	●価格変更 (旧)291円(269円)⇒(新)373円(345円)			
	有機トマトピューレ バジル葉入り	350g	●価格変更 (旧)454円(420円)⇒(新)497円(460円)			
	有機パスタソース トマト&ナス 有機パスタソース トマト&ズッキーニ	300g	●価格変更 (旧)637円(590円)⇒(新)702円(650円)			
	自然芋そば	山芋そば	250g		●価格変更 (旧)324円(300円)⇒(新)346円(320円)	
	ムソー	無双本葛・粉末	80g		●価格変更 (旧)518円(480円)⇒(新)594円(550円)	2022年9月1日 出荷分より
		無双本葛	100g		●価格変更 (旧)670円(620円)⇒(新)788円(730円)	2022年9月1日 出荷分より
洋風スープの素 野菜のおかけ		5g×8	●価格変更 (旧)410円(380円)⇒(新)421円(390円)	2022年9月21日 出荷分より		
圧搾一番しぼり胡麻油		165g	●価格変更 (旧)648円(600円)⇒(新)756円(700円)	2022年9月21日 出荷分より		
ヒカリ	有機ウスターソース	250ml	●価格変更 (旧)421円(390円)⇒(新)454円(420円)	2022年9月1日 出荷分より		
	有機トマトケチャップ	300g	●価格変更 (旧)378円(350円)⇒(新)421円(390円)	2022年10月1日 出荷分より		
小林農園	本造りなめたけ	200g	●価格変更 (旧)324円(300円)⇒(新)356円(330円)	2022年9月1日 出荷分より		
アルプス	有機あっぶるじゅうす(缶) 有機オレンジじゅうす(缶) 有機ぐれいびじゅうす・コンコード(缶)	160g	●価格変更 (旧)184円(170円)⇒(新)202円(187円)	2022年9月1日 出荷分より		
	ポーソー油脂	調合こめ油(ハンディボトル入)	1350g	●価格変更 (旧)1,058円(980円)⇒(新)1,296円(1,200円)	2022年8月1日 出荷分より	
	匠美	立山の天然水	500ml	●価格変更 (旧)162円(150円)⇒(新)173円(160円)	2022年10月1日 出荷分より	
		2ℓ	●価格変更 (旧)270円(250円)⇒(新)286円(265円)			
JAしまね	仁多丸もち(白米)	380g	●価格変更 (旧)702円(650円)⇒(新)724円(670円)	2022年11月1日 出荷分より		
	仁多丸もち(玄米)		●価格変更 (旧)756円(700円)⇒(新)794円(735円)			
	仁多切り餅(白米)		●価格変更 (旧)540円(500円)⇒(新)594円(550円)			

ミワケンコー	アロエちゃん	600ml	● 価格変更 (旧)622円(565円)⇒(新)715円(650円)	2022年9月1日 出荷分より
サンコー	のど飴	34g	● 価格変更 (旧)140円(130円)⇒(新)151円(140円)	2022年9月21日 出荷分より
	小魚せんべい	60g	● 価格変更 (旧)248円(230円)⇒(新)281円(260円)	
	胚芽スティック	180g	● 価格変更 (旧)302円(280円)⇒(新)346円(320円)	
	胚芽ビスケット	170g	● 価格変更 (旧)302円(280円)⇒(新)346円(320円)	
	玄米パフのクランチチョコレート	46g	● 価格変更 (旧)281円(260円)⇒(新)302円(280円)	
	黒棒	8本	● 価格変更 (旧)302円(280円)⇒(新)335円(310円)	
	赤ちゃんせんべい	25g	● 価格変更 (旧)292円(270円)⇒(新)313円(290円)	
	ミニ野菜スティック	10.5g×5連	● 価格変更 (旧)281円(260円)⇒(新)324円(300円)	
まるや八丁味噌	有機 八丁味噌	400g	● 価格変更 (旧)821円(760円)⇒(新)861円(798円)	2022年10月3日 出荷分より
大和	有機ルイボス&エキナセアブレンド	2g×12個	● 価格変更 (旧)756円(700円)⇒(新)680円(630円) ● 商品名変更 (旧)有機ルイボス&エキナセアブレンド⇒(新)有機めぐりルイボスブレンド	2022年9月1日 出荷分より
マルサン	有機豆乳無調整	1ℓ	● 表示変更 パッケージ文言等一部変更	在庫消化後
だいちデイズ	国産特別栽培蒸しもち麦	70g	● 原料変更 原料のもち麦を特別栽培から有機栽培に変更 ● 商品名変更 (旧)国産特別栽培蒸しもち麦⇒(新)国産有機栽培蒸しもち麦 ● デザイン変更	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	3412	はぶ茶 200g	弊社都合により製造中止	在庫消化後

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さみしげ しげな 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

9 水の渦巻きと生物の螺旋①

水の中は、重力が小さくなるばかりでなく、温度変化も小さくなるし移動も容易で、生物にとって緩やかな環境である。このような海の中で生命は生まれた。

人間の血液の組成は、海水とよく似ている。これは、人間ばかりでなく、クラゲ、魚、爬虫類、哺乳類など他の動物にも共通する特徴だ。そして下等な動物ほど体液の組成が海水に近似する。また、ヒトの胎児の発生の過程で、受精卵の分割によってできる最初の腔に満たされる液体は、母親の体液よりも一層海水に近い組成となっている。胎児の9割が水分であり、そして成人でも6~7割が水分だ。

私たちは、海を体内に閉じ込めて持ち歩いている存在なのだ。

植物の元素構成を見ても、海の組成に近い。植物たちは、動物たちのように体内に海を閉じ込めて循環させることはしない。しかしその代わりに、自らの足下に土壌を持っている。土壌はたっぷりと水分を含んでいるし、その元素構成は岩石よりもむしろ海水に近い。

土壌とは、植物の死骸の堆積によって陸上に形成された海なのである。

水はあらゆるものを溶かし込むことができ、溶媒として最も優れた物質である。蒸発し、雲となり、雨となり、霧となり、そして地表を洗う。循環する水は、大地からあらゆる元素を集め、溶かし込み、再び海へと集まって行く。

海水は、水ばかりではなく、水に地球の元素を溶かし込んだ生命のためのスープなのだ。

おすすめレシピ

塩レモン甘酒サイダー



これさえあれば
夏バテ知らず

材料を混ぜるだけ

簡単♪体に優しい手作りスポーツドリンク

汗をかいた後の塩分、糖分補給にぜひどうぞ。

【材料(1人分)】

甘酒..... 100ml
炭酸水..... 100ml
レモン果汁..... 大匙1/2
塩..... ひとつまみ
氷..... お好みで



【作り方】

材料全てをグラスに入れ、軽く混ぜたら出来上がり!

使用商品



6120
亀の甲甘酒

900ml
864円(800円)

○×△コラム

戦争や円安で海外から穀物の調達が難しくなっているから国内で調達できる米をもっと消費しようよ・・・ちょっと失礼じゃあないか米に!日本人の身体と精神、そして日本の国土は米づくりで守られてきたんだ。日本の耕作地の約半分が水田で残りは畑や牧草地で、気候変動による大雨のとき畑や牧草地の何倍もの雨を水田とその貯水池がダムの役目を果たしてくれて災害をくい止めてくれる。1970年から始まった減反政策は2018年度に廃止されたが、国土の回復、米生産農家の生計や米消費について真剣に考えなおさないといけないときである。

(モクさん)

食にまつわるお話 ~お盆~

ご先祖様の魂が帰ってくると考えられているお盆には、ご先祖にお供えをして、おなじものを私たちもいただくという習慣があります。実はお盆に供される「お供え」の料理は、地域によってさまざま。ここでは、お盆の行事食であるお供えについて、よくある料理や珍しいものなどを紹介します。

お盆の行事食は各地でさまざまなものが見られます。何を食べるかよりも、むしろ「仏壇に食べ物のお供えをして、家族も同じものを食べる（仏様のお下がりではなく別に用意する）」という習慣の方が、全国的に共通しているようです。各地のお供えの中でも、よく見られるのが「そうめん」や「精進揚げ」、「おはぎ・団子」です。そうめんは精霊牛の手綱になぞらえられており、おはぎの小豆の赤い色には魔除けの意味があります。団子は先祖の霊が帰りにお土産として持っていく、などといった由来があるようです。

また、仏教では動物の殺生を禁じ、肉魚を用いない「精進料理」を食べることから、お盆の時期に精進料理の一種であるこれらの料理が食べられてきたという説もあります。

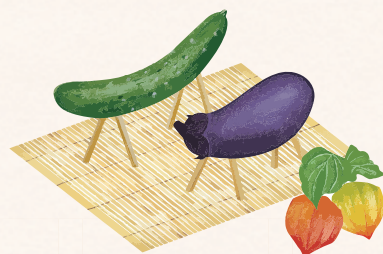
秋田県北部では、もち米とすし酢、赤じその塩漬け、漬物などを発酵させて作る「赤ずし」がお盆に食べられています。さっぱりとして、暑い夏にも食が進む逸品です。

長野県中部では、饅頭の上から天ぷら粉をつけて揚げる「天ぷら饅頭」が、お盆のお供えの定番です。

大分県の日田・玖珠地方でお盆に食べられている「たらおさ」は、タラのえらと胃を干したものです。その昔、内陸地方で海から遠かったこの地方では、海産物は貴重なごちそうでした。そのため、精進料理が基本のお盆であっても、たらおさの煮しめは欠かせない料理となっています。

沖縄県のお盆料理「ウサチ」は、酢の物・和え物のこと。沖縄のお供え物「ウサギムン」の副菜で、ゴーヤやモヤシなど、家庭によってさまざまな材料で作られています。

昔ながらのお盆の行事食は、そもそもお供えであったり、仏教に根ざした精進料理だったり、お盆に関わるいわれがあったりして興味深いもの。ただ、現在ではお盆に親族が集まる席のごちそうとして、堅苦しく考えずに出されていることも多いようです。にぎやかな食事を彩る話題のひとつとして、楽しんでみるのもいいかもしれません。



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いく		● 満月 吸収の機能MAX																								
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	日	月
		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	パフチーの日	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)																															
2022	9	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			
		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	金	土	日	月
		キウイの日	くず餅の日	みかんの日			白露	生パスタの日	手巻き寿司の日	すっぽんの日		豆腐の日	汗三菜の日	ひじきの日	アサイーの日	いなり寿司の日	鮎の日	敬老の日	発芽野菜の日	漬物の日		金 秋分の日	削り節の日		プルーンの日	ツナの日			味噌の日					
		● 満月 12日(月)	● 新月 27日(火)																															

二十四節気

白露(9月7日) …秋が深まり、草花に朝露がつきはじめる頃。朝夕に心地よい涼風が吹き、秋雲が見られるようになる。
 秋分(9月23日) …昼夜の長さがほぼ同じになる日。秋の七草が咲き揃う頃。この日と前後の3日間を合わせた7日間が秋の彼岸。

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。