

マルシマ営業日カレンダー

12							1							
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				

● 新月 12月13日(水) ● 満月 12月27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

2024年1月頃から ※在庫状況により前後します。

飴なのに「サクサク」のやみつきになる不思議食感 黄金きなこ飴



紙を使用したパッケージにリニューアル ※紙使用量52%以上

16世紀中ごろ安土桃山時代にポルトガルから伝わった南蛮菓子「有平糖」ありへいとらの伝統的な製法で、飴職人の手によって丁寧に作られています。

◎独特の「サクサク」食感は、高温で煮詰めたあめを、職人技でうすく引き伸ばして何層にも重ねることで実現しています。

◎大切に育てられた国産オーガニック大豆を、尾道のきな粉工房で皮ごとまるごと焙煎したきな粉を贅沢に使用。

さらに北海道産のてんさい糖や麦芽水飴でやさしい甘さに仕上げています。

◎匠の技によるサクサクの食感と、きな粉の味わいたっぷりの、懐かしくて新しい美味しさです。



!! RENEWAL !!
←



変更内容

- シールラベルから印刷包材へ変更
- 価格変更 (2024年1月5日出荷分より)
(旧) 397円(368円) ⇒ (新) 416円(385円)

原材料: 砂糖(てんさい(北海道))、有機きな粉(大豆を含む)、麦芽水飴、米油

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	3298	黄金きなこ飴 JANコード 4906657329852	80g (個包装入り)	30	397円(368円)	6ヶ月

◎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	お好みソース 広島そだち	500g	● 価格変更 (旧)624円(578円)⇒(新)648円(600円)	2024年2月1日 出荷分より
	国産有機純米酢	1.8ℓ	● 価格変更 (旧)1,739円(1,610円)⇒(新)1,890円(1,750円)	
	国産有機純米酢	900ml	● 価格変更 (旧)961円(890円)⇒(新)1,048円(970円)	
	国産有機純米酢	500ml	● 価格変更 (旧)616円(570円)⇒(新)670円(620円)	
	国産有機純米酢	300ml	● 価格変更 (旧)443円(410円)⇒(新)486円(450円)	
	国産有機純米酢	20ℓ	● 価格変更 (旧)14,580円(13,500円)⇒(新)15,898円(14,720円)	
	かけるだけ酢の物酢	500ml	● 価格変更 (旧)745円(690円)⇒(新)810円(750円)	
	まるやか仕立て酢の物酢		● 価格変更 (旧)637円(590円)⇒(新)691円(640円)	
	漬かるんで酢		● 価格変更 (旧)724円(670円)⇒(新)788円(730円)	
	純りんご酢	300ml	● 価格変更 (旧)616円(570円)⇒(新)659円(610円)	
	すし酢		● 価格変更 (旧)443円(410円)⇒(新)486円(450円)	
	ORGANIC RICE VINEGAR		● 価格変更 (旧)594円(550円)⇒(新)637円(590円)	
	有機酢の物じょうず		● 価格変更 (旧)1,339円(1,240円)⇒(新)1,458円(1,350円)	
	はちみつりんご酢	200ml	● 価格変更 (旧)637円(590円)⇒(新)691円(640円)	
	瀬戸内の風 はっさくレモンぼん酢		● 価格変更 (旧)724円(670円)⇒(新)767円(710円)	
	有機へべす香汁	100ml	● 価格変更 (旧)724円(670円)⇒(新)767円(710円)	
国内産有機 黒米	200g	● 着色不良 2023年産の有機黒米が出穂の時期に酷暑にみまわれた影響により、高温障害による「着色不良」が起きてしまい、茶色く色ムラがある有機黒米になります。 ※炊飯時の色も少し薄くなってしまいますが、味や食感には大きな影響はありません。	2022年産 有機黒米 在庫消化後	
ムソー	压榨一番しぼり胡麻油	165g	● 価格変更 (旧)756円(700円)⇒(新)810円(750円)	2024年2月1日 出荷分より
創健社	べに花オレイン ハイプラスマーガリン	180g	● 価格変更 (旧)346円(320円)⇒(新)443円(410円)	2024年1月5日 出荷分より
	古式原糖	800g	● 価格変更 (旧)734円(680円)⇒(新)756円(700円)	2024年2月1日 出荷分より
	りんごしぼり	190g	● 価格変更 (旧)184円(170円)⇒(新)205円(190円)	
	Oh! ツナ	90g	● 価格変更 (旧)486円(450円)⇒(新)551円(510円)	
オンガネ ジャパン	九州天然水シリカシリカ シリカシリカスパークリング	500ml	● 価格変更 (旧)162円(150円)⇒(新)181円(168円)	2024年1月5日 出荷分より
イー・有機生活	野菜サクッチ 国産にんじんチップス	30g	● 価格変更 (旧)432円(400円)⇒(新)486円(450円)	2024年1月5日 出荷分より
	野菜サクッチ 国産さつまいもチップス		● 価格変更 (旧)518円(480円)⇒(新)486円(450円) ※国産れんこんチップスは11月～4月頃の期間限定	
	野菜サクッチ 国産ごぼうチップス			
	野菜サクッチ 国産れんこんチップス			
山梨罐詰	静岡釜揚げしらす缶詰	40g	● 価格変更 (旧)432円(400円)⇒(新)540円(500円)	2024年2月1日 出荷分より
マルタ	MSシリーズ かぼちゃせんべい	30g	● 表示変更 「化学調味料」を削除 アレルゲン表示に「くるみ」を追加 他文言等一部変更	在庫消化後
	MSシリーズ のりわかめせんべい	27g		
	MSシリーズ パリパリやさいチップス小袋	6g×4袋		
	MSシリーズ ソフトな塩せん	16枚(2枚×8袋)		
三育フーズ	デミグラス風野菜大豆バーグ	100g	● 賞味期間変更 (旧)1年⇒(新)1年半	在庫消化後
	てり焼き野菜大豆バーグ			
	トマトソース野菜大豆バーグ			
	完熟トマトソース野菜大豆ボール			
だいでイズ	有機ほの甘あずき	55g	● 転換期間原料使用 ● デザイン変更 表裏ともに「転換期間中」の文言を追記	在庫消化後
やまと酵素 Crest	大和酵素(セイエイ)	1200ml	● 価格変更 (旧)7,776円(7,200円)⇒(新)9,072円(8,400円) ● 容量変更 (旧)1200ml⇒(新)720ml×2本	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
亀の甲	6120	甘酒 900ml	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
宝山九州	7203	オートミール 500g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
サンコー	7101	黒ごまかりん糖 135g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
	7150	ミニ野菜スティック 10.5g×5連		
	6817	とうもろこしでつくったパフスナック塩味 55g		
小川珈琲	3443	有機珈琲フレンチローストブレンド(粉) 160g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
波動法製造	1888	極楽きび糖	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
太田油脂	2213	北海道産なたね油 600g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
	2294	北海道産なたね油赤水 600g		



12月8日は『有機農業の日』

マルシマの商品を
よろしく願います!



1311 300ml
国産
有機しょうゆ
929円(860円)



1251 550ml
有機
純正醤油
743円(688円)



5720 20g×12
国産有機生姜の
しょうが湯
977円(905円)



5333 8g×5
有機
濃口生姜湯
470円(435円)



2570 100g
国産有機
全粒きな粉
365円(338円)



1602 1.8l
国産有機
純米酢
1,739円(1,610円)



1600 900ml
国産有機
純米酢
961円(890円)



1665 300ml
有機
酢の物じょうず
594円(550円)



1583 100ml
有機
へべす果汁
724円(670円)



1785 300g
有機
トマトケチャップ
448円(415円)



4790 275g
有機
生芋蒟蒻(板)
302円(280円)



4791 225g
有機
生芋蒟蒻(糸)
302円(280円)



4792 200g
有機
生芋蒟蒻(玉)
302円(280円)



2314 200g
北海道産
有機大豆
454円(420円)



2316 200g
北海道産
有機黒豆
675円(625円)



2473 180g
北海道産
有機栽培もちきび
670円(620円)



2503 200g
国内産
有機黒米
510円(472円)



2328 60g
有機
いりごま(白)
292円(270円)



2329 60g
有機
いりごま(黒)
292円(270円)



おすすめレシピ

牡蠣のレモン塩こうじ鍋



広島の名産、レモンと牡蠣を使った地産地消レシピ。塩麹でサッパリといただきます。昆布、椎茸、干し大根をバランス良く配合した野菜だしを使っているので牡蠣の風味を邪魔しません。これから旬を迎える国産レモンで熱々のお鍋を楽しみましょう。

【材料(2人分)】

- 牡蠣.....150g
- レモン.....1/2個
- 白菜.....1/8個
- ネギ.....1/2個
- 白しめじ.....1/2個
- 水菜.....適量
- ☆塩麹.....60g
- ☆野菜だし.....1袋
- ☆水.....500ml



【作り方】

- 牡蠣は片栗粉(分量外)をまぶしてから水洗いし、汚れを取っておく
- レモンは薄くスライスし、白菜、ネギ、水菜は食べやすい大きさに切り、しめじを割っておく
- 鍋に☆を入れ、中火にかけ、煮立ったら白菜、ネギ、しめじ、レモン、牡蠣を入れ、アクを取りながら弱火で5分ほど煮る
- 最後に水菜を散らして出来上がり

使用商品

2133
昆布と野菜のだし
60g(5g×12)
778円
(720円)



おせち料理 ご予約受付中

詳しくは担当営業まで

写真はイメージです。



お願い

年末は宅配便の荷物が混み合います。
従来より早めのご注文をいただけますよう
よろしくお願い申し上げます。

生姜圃場の視察レポート

2023年10月25日水曜日、気持ちのいい秋晴れの日を高知県の生姜の生産者様の圃場へ視察に行ってみました。マルシマのしょうが湯の重要な原料である生姜は主に高知県でお世話になっています。

今回はそのJA高知県伊野支所様とJA高知県香美営農経済センター様を訪ねました。

まずJA高知県伊野支所様を訪ねました。いの町は高知県生姜栽培発祥の地らしく大正時代に深田駒次氏が取り入れたそうです。生姜の栽培に適した赤土土壌のため、広まったそうです。

病気に弱く連作がとても難しい生姜ですが、いの町では今年も豊作で世代交代もうまくいっているとのことでした。

次にJA高知県香美営農経済センター様の生産者様の圃場を見学させていただきました。

約5反(約4960平方メートル)の広い圃場で作業されていました。非常に明るくハツラツとした方で生姜栽培のことや今年の生育のこと等、細かく丁寧に教えて頂きました。生姜への愛情や熱意が伝わってくる生産者の方でした。



マルシマ 営業部 福田 生産者 西内様 マルシマ 商品部 森 マルシマ 商品部 吉崎

今年も各地で、長雨豪雨、日照りと猛暑、台風と厳しい天候が続き、収量への影響を心配していましたが、生姜に対しての被害はほとんどなく、日照りと猛暑の時期に水を撒くことができたところとできなかったところで地域差が出たとのこと。ですが全体としてはどちらも平年並み〜豊作とのことでした。

南国の太陽と、生産者の方々の眩しい笑顔に育まれた高知県産生姜で作ったしょうが湯を、今年も皆様にお届けできそうです。 商品部 吉崎恵三



Event Calendar

		● 満月		● 下弦		● 新月		● 上弦		● 満月																							
		吸収の機能MAX		毒素を排出していく		排出の機能MAX		吸収の機能が高まってくる		吸収の機能MAX																							
2023	12	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	月
		あすきの日		みたらしだんこの日		ロールケーキの日	大雪	カレーパンの日	植物油の日		豆腐の日		いちごの日	トロの日	鮎の日	ホタテの日	ブリの日	漬物の日	冬至	天ぷらの日		プリンの日	プルーンの日		お米の日		味噌の日		そばの日				
		● 新月 13日(水)		● 満月 27日(水)																													
2024	1	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	
		元日		みたらしだんこの日		小寒		成人の日	プルーンの日	明太子の日	樽酒の日	豆腐の日		いちごの日	おむすびの日		大寒	鮎の日	カレーの日	天ぷらの日			ツナの日				味噌の日		焼きビーフンの日				
		● 新月 11日(木)		● 満月 26日(金)																													

二十四節気

小寒(1月6日) …1年で寒さが最も厳しくなる寒(かん)の時期の最初の日。寒の入りともいう。小寒から節分までの約30日間は寒の時期。
 大寒(1月20日) …1年で最も寒い頃。寒の時期の真ん中の日。寒気を利用した食物(酒、味噌など)を仕込むのに良い時期。

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。