

マルシマ営業日カレンダー

10						
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		

11						
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

● 新月 10月3日(木)

● 満月 10月17日(木)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—



国産有機大豆を使った 「大豆クランチチョコ」「大豆チョコ」「お福豆」

販売再開



10月中旬頃再開

国産オーガニック大豆の
大豆クランチチョコ

[9711] 56g 475円(440円)



10月中旬頃再開

国産オーガニック大豆の
大豆チョコ

[9712] 40g 335円(310円)



10月1日より再開

国産有機
お福豆

[3068] 40g 313円(290円)



新規取扱商品のご案内

京あられのパリパリ食感

京あられ 本たまり 2024年9月下旬発売予定

佐賀県産のもち米を、自社で精米して丸粒蒸した米粒を杵つきし焼き上げ、本醸造たまり醤油で美味しく味付けしました。

原材料のもち米はコシが強く割れにくい、あられに適したヒヨクモチを使用しました。

原材料: もち米(佐賀県産)、たまり醤油(大豆を含む)、本みりん、清酒



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
ネイチャーズ・ファインスト	7737	京あられ 本たまり JANコード4542886000126	60g	10	410円 (380円)	180日

滋賀県産の唐辛子使用

京あられ 本たまり唐辛子 2024年9月下旬発売予定

佐賀県産のもち米を、自社で精米して丸粒蒸した米粒を杵つきし焼き上げ、本醸造たまり醤油と滋賀県産の唐辛子でピリッと仕上げました。

原材料のもち米はコシが強く割れにくい、あられに適したヒヨクモチを使用しました。

原材料: もち米(佐賀県産)、たまり醤油(大豆を含む)、本みりん、清酒、唐辛子



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
ネイチャーズ・ファインスト	2330	京あられ 本たまり唐辛子 JANコード4542886000133	60g	10	410円 (380円)	180日

滋賀県産の朝倉山椒使用

京あられ 本たまり山椒 2024年9月下旬発売予定

佐賀県産のもち米を、自社で精米して丸粒蒸した米粒を杵つきし焼き上げ、本醸造たまり醤油と滋賀県産の朝倉山椒で仕上げました。

原材料のもち米はコシが強く割れにくい、あられに適したヒヨクモチを使用しました。

原材料: もち米(佐賀県産)、小麦醸造調味料(小麦を含む)、本みりん、清酒、山椒



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
ネイチャーズ・ファインスト	7598	京あられ 本たまり山椒 JANコード4542886000140	60g	10	410円 (380円)	180日

白たまり醤油使用

京あられ 白たまり 2024年9月下旬発売予定

佐賀県産のもち米を、自社で精米して丸粒蒸した米粒を杵つきし焼き上げ、白たまり醤油で美味しく味付けしました。

原材料のもち米はコシが強く割れにくい、あられに適したヒヨクモチを使用しました。

原材料: もち米(佐賀県産)、小麦醸造調味料(小麦を含む)、本みりん、清酒



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
ネイチャーズ・ファインスト	6385	京あられ 白たまり JANコード4542886000157	60g	10	410円 (380円)	180日

じっくり直火焼き

京あられ 素焼き 2024年9月下旬発売予定

佐賀県産のもち米を、自社で精米して丸粒蒸した米粒を杵つきし一枚一枚丁寧に削り、じっくりと直火で何度も繰り返し香ばしく焼き上げました。

原材料のもち米はコシが強く割れにくい、あられに適したヒヨクモチを使用しました。

原材料: もち米(佐賀県産)、食塩、清酒



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
ネイチャーズ・ファインスト	2350	京あられ 素焼き JANコード4542886000164	60g	10	410円 (380円)	180日

青のりを混ぜてじっくり直火焼き

京あられ 青のり 2024年9月下旬発売予定

佐賀県産のもち米を、自社で精米して丸粒蒸した米粒に青のりを混ぜて杵つきし、じっくりと直火で何度も繰り返し香ばしく焼き上げました。

原材料のもち米はコシが強く割れにくい、あられに適したヒヨクモチを使用しました。

原材料: もち米(佐賀県産)、食塩、清酒、青のり



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
ネイチャーズ・ファインスト	7793	京あられ 青のり JANコード4542886000171	60g	10	410円 (380円)	180日

黒豆を混ぜてじっくり直火焼き

京あられ くろまめ 2024年9月下旬発売予定

佐賀県産のもち米を、自社で精米して丸粒蒸した米粒に黒豆を混ぜて杵つきし、じっくりと直火で何度も繰り返し香ばしく焼き上げました。

原材料のもち米はコシが強く割れにくい、あられに適したヒヨクモチを使用しました。

原材料: もち米(佐賀県産)、黒豆(大豆)、食塩、清酒



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
ネイチャーズ・ファインスト	6780	京あられ くろまめ JANコード4542886000188	60g	10	410円 (380円)	180日

北海道近海産真イカ使用

芳醇 黄金さきいか 2024年9月下旬発売予定

北海道近海産の真イカを粗糖、あら塩、旨味成分の豊富な料理酒のみで造り上げた、芳醇な美味しさです。

原材料のイカは北海道の近海もの新鮮な真イカを使用しています。

原材料: いか(北海道産)、砂糖(種子島産粗糖)、食塩、清酒



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
ネイチャーズ・ファインスト	7580	芳醇 黄金さきいか JANコード4542886000010	28g	10	605円 (560円)	120日

近江産唐辛子使用

芳醇 旨辛さきいか 2024年9月下旬発売予定

北海道近海産の真イカを粗糖、あら塩、旨味成分の豊富な料理酒のみで造り上げ、近江産の唐辛子でピリッと美味しく仕上げました。

原材料のイカは北海道の近海もの新鮮な真イカを使用しています。

原材料: いか(北海道産)、砂糖(種子島産粗糖)、食塩、清酒、唐辛子(滋賀県産)



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
ネイチャーズ・ファインスト	7581	芳醇 旨辛さきいか JANコード4542886000034	28g	10	605円 (560円)	120日

歯ごたえあるお菓子

素焼 あたりめ 2024年9月下旬発売予定

北海道近海産の真イカをあら塩のみで造り上げた逸品です。軟らかいスナック菓子ばかりになっていく現状で、歯ごたえがあって噛めるお菓子です。

原材料のイカは北海道の近海もの新鮮な真イカを使用しています。

原材料: いか(国産)、食塩



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
ネイチャーズ・ファインスト	7583	素焼 あたりめ JANコード4542886000058	24g	10	605円 (560円)	180日

北海道近海産真イカ使用

素焼 いかあし 2024年9月下旬発売予定

北海道近海産の真イカをあら塩のみで造り上げました。かるく火に培りますとさらに、柔らかく美味しく召し上がれます。

原材料のイカは北海道の近海もの新鮮な真イカを使用しています。

原材料: いか(国産)、食塩



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
ネイチャーズ・ファインスト	7582	素焼 いかあし JANコード4542886000041	30g	10	605円 (560円)	180日

地釜で丁寧に揚げた逸品

国内産 さつまかりんとう 2024年9月下旬発売予定

貴重な国産菜種圧搾油を使用し、国内産さつまいものおいしさを逃さないためにスティック状にし地釜で丁寧に揚げました。

素朴なさつまいもの美味しさをお楽しみください。

原材料: さつま芋(国産)、砂糖(さとうきび(種子島産))、食用なたね油(国内製造)



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
ネイチャーズ・ファインスト	7597	国内産 さつまかりんとう JANコード4542886000049	78g	12	464円 (430円)	120日

食べやすいフィンガーサイズ

クリスピーブラウニー 2024年10月初旬発売予定

素材の味を生かしたクリスピーブラウニー。豊かなココアの風味に甘すぎずサクッとクランチ食感。小麦粉の代わりに、ココナッツ粉を。砂糖・バター・食塩の代わりに、ココナッツシュガー・ココナッツ油・ヒマラヤ岩塩と海塩を使用。おいしさもヘルシーさも妥協せず、素材の味を生かして作っています。

原材料: ココナッツ油、ココナッツ粉、ココナッツシュガー、卵白、ココアパウダー、タピオカでん粉、カシューナッツ、アーモンド、食塩、(一部に卵・アーモンド・カシューナッツを含む)



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
尾賀電	5583	クリスピーブラウニー JANコード8859069903607	60g	24 (6×4)	410円 (380円)	14か月

小腹が空いた時や、自分へのご褒美に

クリスピーモカブラウニー 2024年10月初旬発売予定

素材の味を生かしたクリスピーブラウニー。豊かなココアの風味とコーヒーの芳ばい苦みに、甘すぎずサクッとクランチ食感。小麦粉の代わりに、ココナッツ粉を。砂糖・バター・食塩の代わりに、ココナッツシュガー・ココナッツ油・ヒマラヤ岩塩と海塩を使用。おいしさもヘルシーさも妥協せず、素材の味を生かして作っています。

原材料: ココナッツ油、ココナッツ粉、ココナッツシュガー、卵白、タピオカでん粉、カシューナッツ、ココアパウダー、コーヒーパウダー、アーモンド、食塩、(一部に卵・アーモンド・カシューナッツを含む)



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
尾賀電	5585	クリスピーモカブラウニー JANコード8859069903706	60g	24 (6×4)	410円 (380円)	14か月

クリスピータイティーブラウニー 2024年10月初旬発売予定

素材の味を生かしたクリスピーブラウニー。クセになるミルクティーの香り、コクのある甘さとクランシ食感。小麦粉の代わりに、ココナッツ粉を。バター・食塩の代わりに、ココナッツ油・ヒマラヤ岩塩と海塩を使用。おいしさもヘルシーさも妥協せず、素材の味を生かして作っています。 ※砂糖は黒砂糖を使用。



原材料:ココナッツ油、ココナッツ粉、ココナッツシュガー、タピオカでん粉、インスタント紅茶、卵白、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、食塩、(一部に卵・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)	入数
尾賀亀	5586	クリスピータイティーブラウニー JANコード8859069907186	60g	24 (6×4)	410円(380円)	14か月

◎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	さしすの梅漬け	150g	●キャップ変更 (旧)金色スチールキャップ⇒(新)白色ブラキャップ ●ラベルデザイン変更 文言等一部変更	在庫消化後
	しっとりふりかけ 梅ひじき	40g	●原材料名変更 (旧)ひじき(瀬戸内海産)、砂糖(てんさい)、梅肉、食塩、みりん、赤しそ梅酢漬、醸造酢、昆布粉末、かつお節エキス⇒(新)ひじき(瀬戸内海産)、砂糖(てんさい)、調味梅漬、食塩、粗糖、赤しそ梅酢漬、本みりん、昆布粉末、発酵調味料、梅肉、梅酢 ●栄養成分表示変更 ●商品コード変更 (旧)3115⇒(新)3387 ●JANコード変更 (旧)4906657311505⇒(新)4906657338755	
健康フーズ	DANDY CLASSIC85	80g	●価格改定 (旧)572円(530円)⇒(新)1,058円(980円)	今季再開分より
	粒もちこし(ハニーパンダム)	230g	●価格改定 (旧)259円(240円)⇒(新)313円(290円)	2024年11月1日出荷分より
日本オリーブ	有機栽培エキストラバージンオリーブオイル シングル	180g	●価格改定 (旧)1,620円(1,500円)⇒(新)1,944円(1,800円)	2024年10月1日出荷分より
かるなあ	大豆まるごとミート(ミンチタイプ)	100g	●価格改定 (旧)486円(450円)⇒(新)525円(486円)	2024年11月1日出荷分より
	大豆まるごとミート(バラ肉タイプ)	80g		
	大豆まるごとミート(スライスタイプ)			
	大豆まるごとミート(手羽先タイプ)			
小川珈琲	有機珈琲オリジナルブレンド 粉	160g	●価格改定 (旧)886円(820円)⇒(新)1,037円(960円)	2024年11月1日出荷分より
	有機珈琲オリジナルブレンド ドリップコーヒー	10g×6袋	●価格改定 (旧)540円(500円)⇒(新)610円(565円)	
ツルシマ	香蓮飴	100g	●価格改定 (旧)432円(400円)⇒(新)497円(460円)	今季再開分より
かぐらの里	青ゆずこしょう	20g	●価格改定 (旧)216円(200円)⇒(新)238円(220円)	2024年10月1日出荷分より
菅野製麺所	玄米パン(あんなし)	3個	●価格改定 (旧)500円(463円)⇒(新)519円(481円)	2024年10月1日出荷分より
	玄米パン(あん入り)			
アリモト	召しませ日本 島醤油せんべい	80g	●価格改定 (旧)322円(298円)⇒(新)356円(330円)	2024年12月1日出荷分より
	召しませ日本 ひとくち海老せんべい	70g		
	召しませ日本 玄米ぼんせんべい	7枚		
マルサンアイ	豆漿	1ℓ	●価格改定 (旧)408円(378円)⇒(新)490円(454円) ●デザイン変更 ●商品名変更 (旧)豆漿 1000ml⇒(新)豆漿 調整豆乳 1000ml ●JANコード変更 (旧)4901033633455⇒(新)4901033644406 ●原材料変更 (旧)有機大豆(中国、アメリカ)、水あめ、食塩、はと麦粉/重曹、貝カルシウム⇒(新)大豆(国産)、砂糖、食塩	在庫消化後
	麦芽豆漿	200ml	●価格改定 (旧)124円(115円)⇒(新)130円(120円) ●デザイン変更 ●商品名変更 (旧)豆漿 200ml⇒(新)豆漿 調整豆乳 200ml ●JANコード変更 (旧)4901033633356⇒(新)4901033643843 ●原材料変更 (旧)有機大豆(中国、アメリカ)、水あめ、食塩、はと麦粉/重曹、貝カルシウム⇒(新)大豆(国産)、砂糖、食塩	
	青汁豆漿	200ml	●価格改定 (旧)124円(115円)⇒(新)151円(140円) ●デザイン変更 ●商品名変更 (旧)青汁豆漿 200ml⇒(新)豆漿 豆乳飲料 青汁 200ml ●JANコード変更 (旧)4901033633370⇒(新)4901033643867 ●原材料変更 (旧)有機大豆(中国、アメリカ)、糖類(砂糖、水あめ)、植物油、大麦若葉エキスパウダー、食塩、よもぎ粉末/カルシウム、安定剤(ゼラチン)⇒(新)大豆(国産)、砂糖、なたね油、食塩、有機カフェインレスコーヒーエキスパウダー、玄米全粒粉	
創健社	りんごしぼり	190g	●表示変更 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインの制定に伴う表示変更及び文言等一部変更	在庫消化後
	ミルクチョコレート	70g		今季再開分より
業師堂	ソンバーク無香料クリーム状	70ml	●パッケージ変更 正面と天面に「Since1971」を記載	在庫消化後
	ソンバーク液状特製(無香料)	55ml		

◎定番変更				
メーカー名	商品コード	商品名	内容量	変更内容
サンコー	7101	黒ごまかりん糖	135g	15 弊社都合によりケース特注品扱いに変更

◎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
イー・有機生活	8946	野菜サクッチ 国産にんじんチップス 30g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
	8947	野菜サクッチ 国産さつまいもチップス 30g		
	8948	野菜サクッチ 国産ごぼうチップス 30g		
	8949	野菜サクッチ 国産れんこんチップス 30g		

おすすめレシピ

ひじきと枝豆のエスニックサラダ



ナンプラーの代わりに割烹だしが隠し味。

香草はパクチーや青じそなど、季節に合わせて手に入りやすいもので作っててくださいね。(香草が苦手な方は無しでも大丈夫です)

【材料】(4人分)

- 寒ひじき 10g ☆割烹だし 大匙1
- 枝豆(さやなし) 120g ☆レモン汁 大匙1
- フルーツマト 4個 ☆ピーナッツペースト(無糖) 30g
- イタリアンパセリ 10g ☆スイートチリソース 40g

【作り方】

- ひじきは水で5分戻したらよく洗い、キッチンペーパーで水気をしっかり取る。
- フルーツマトは1cmの角切りにしてキッチンペーパーで包み水気をしっかり絞り、イタリアンパセリは1cm幅に刻む。
- ボウルに①、②を入れ、よく混ぜた☆を絡めたら冷蔵庫で30分冷やして出来上がり。

※ひじきや野菜の水分をしっかり拭き取ると生臭さが無くなり美味しく仕上がります。



使用商品

- 5707 寒ひじき 24個 616円(570円)
- 2145 割烹だし 400ml 977円(905円)

