

マルシマ営業日カレンダー

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

● 新月 11月1日(金)    ● 満月 11月16日(土)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

## 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!

- 国産有機しょうゆ  
1311 300ml 929円(860円)
- 有機純正醤油  
1251 550ml 743円(688円)
- 国産有機生姜のしょうが湯  
5720 20g×12 977円(905円)
- 有機濃口生姜湯  
5333 8g×5 470円(435円)
- 有機生芋こんにゃく(板)  
4790 275g 302円(280円)
- 有機生芋こんにゃく(糸)  
4791 225g 302円(280円)
- 有機生芋こんにゃく(玉)  
4792 200g 302円(280円)
- 国産有機純米酢  
1602 1.8ℓ 1,890円(1,750円)
- 国産有機純米酢  
1600 0.9ℓ 1,048円(970円)
- 国産有機まろやか純米酢  
1623 300ml 486円(450円)
- 有機酢の物じょうず  
1665 300ml 637円(590円)
- 有機へべす香汁  
1583 100ml 767円(710円)
- 有機トマトケチャップ  
1785 300g 486円(450円)
- 国産有機全粒きな粉  
2570 100g 365円(338円)
- 国産有機お福豆  
3068 40g 313円(290円)
- 北海道産有機大豆  
2314 200g 454円(420円)
- 北海道産有機黒豆  
2316 200g 675円(625円)
- 秋田県産有機黒米  
2503 200g 510円(472円)
- 有機いりごま(白)  
2328 60g 292円(270円)
- 有機いりごま(黒)  
2329 60g 292円(270円)



# 新規取扱商品のご案内

有機栽培カカオ 100%

## オーガニック ココアパウダー

ペルーで有機栽培されたカカオ豆100%のココア粉末です。  
アルカリ処理を行っておりませんので、カカオ豆本来の風味や酸味をお楽しみいただけます。  
ケーキ・お菓子作りやビーフシチューなどの煮込み料理にもお使いいただけます。



原材料:オーガニックカカオ豆

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
桜井食品	2343	オーガニック ココアパウダー JANコード4960813908220	100g	12	702円(650円)	1年

### ◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
創健社	メイシー かぼちゃのスティックポーロ	40g	● 価格変更 (旧)205円(190円)⇒(新)221円(205円)	2025年1月6日 出荷分より
	ジロロモーニ 有機バルサミコ酢	250ml	● デザイン変更 委託製造工場変更に伴う変更及び文言等一部変更 ● 価格変更 (旧)1,836円(1,700円)⇒(新)2,106円(1,950円) ● E A Nコード変更 (旧)8032891760604⇒(新)8032891760666	在庫消化後
サンコー	柿ピー	105g	● 価格変更 (旧)410円(380円)⇒(新)432円(400円)	2024年12月1日 出荷分より
	赤ちゃんせんべい	25g	● 価格変更 (旧)313円(290円)⇒(新)335円(310円)	2024年12月1日 出荷分より
	根昆布あられ	55g	● 価格変更 (旧)324円(300円)⇒(新)356円(330円)	2025年1月21日 出荷分より
	カップケーキ	8個	● 原材料変更 (旧)小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、砂糖(三温糖)、マーガリン(乳成分を含む)、米飴/膨張剤(重曹)⇒(新)小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、砂糖(てん菜(国産))、植物油(パーム油)、米飴/膨張剤(重曹) ● デザイン変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更 ● J A Nコード変更 (旧)4973728906205⇒(新)4973728910240 ● 商品コード変更 (旧)7169⇒(新)8373	在庫消化後
信濃雪	極小こうや	70g	● 価格変更 (旧)554円(513円)⇒(新)583円(540円)	2025年1月6日 出荷分より
東和フーズ	北海道産鞭韃そば茶	120g	● 価格変更 (旧)905円(838円)⇒(新)1,003円(929円)	2024年11月1日 出荷分より
大東農産加工場	おからとちゃん 定番しお味	50g	● 価格変更 (旧)280円(259円)⇒(新)292円(270円)	2024年12月1日 出荷分より
ネイチャーズ・ ファイネスト	芳醇 黄金さきいか	28g	● 原材料変更 (旧)北海道近海真イカ⇒(新)国内産ムラサキイカ ● デザイン変更 文言等一部変更	在庫消化後
	芳醇 旨辛さきいか			
マルサンアイ	豆漿	1ℓ	● 商品コード変更 (旧)5595⇒(新)8348	まるしま通信10月号掲載のマルサンアイ仕様変更と同時期(在庫消化後)
	麦芽豆漿	200ml	● 商品コード変更 (旧)5610⇒(新)8349	
	青汁豆漿		● 商品コード変更 (旧)5611⇒(新)8350 ● 商品コード変更 (旧)5615⇒(新)8390	
しげんの めぐみすい	ふわっしゅ 詰替え用	400ml	● 商品コード変更 (旧)5234⇒(新)8358	まるしま通信9月号掲載のしげんのめぐみすい仕様変更と同時期(在庫消化後)
	おとなのふわっしゅ 詰替え用	500ml	● 商品コード変更 (旧)5211⇒(新)8361	

### ◎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
太田油脂	9374	ちびっココアクッキー 12g×4連	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後
やがて	2263	有機丹波大納言小豆 200g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後

### お詫びと訂正

2024年10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。  
3面 仕様変更のご案内「玄米パン(あん入り)」新価格(誤)519円(481円)⇒(正)540円(500円)

# 北海道産の有機大豆を使ったマルシマ自慢の商品です!!



2818  
ヨーグルトにかける  
本日のきなこ  
275円 (255円)



2815  
ホットケーキにまぜる  
本日のきなこ  
275円 (255円)



9010  
ひねくれきなこ  
335円 (310円)



3298  
黄金きなこ  
416円 (385円)



3393  
抹茶きなこ  
443円 (410円)



3973  
米粉せんべいきな粉  
454円 (420円)

## おすすめレシピ

### きなこ×煮豆の簡単おやつ



本日のきなこ×煮豆シリーズの簡単おやつ。ぜひ作ってみてくださいね♪

#### 【材料】

牛乳にまぜる本日のきなこ 黒ごま  
牛乳にまぜる本日のきなこ ココア  
牛乳にまぜる本日のきなこ 抹茶  
昆布煮豆  
黒煮豆  
金時煮豆

#### 【作り方】

きなこに煮豆を絡めるだけ♪

#### 【オススメの組み合わせ】

黒ごまきなこ×昆布煮豆  
ココアきなこ×黒煮豆  
抹茶きなこ×金時煮豆



#### 使用商品

2868  
牛乳にまぜる  
本日のきなこ  
黒ごま  
75g  
319円  
(295円)



2869  
牛乳にまぜる  
本日のきなこ  
ココア  
75g  
319円  
(295円)



2894  
牛乳にまぜる  
本日のきなこ  
抹茶  
75g  
351円  
(325円)



4031  
昆布煮豆  
120g  
389円  
(360円)



4032  
黒煮豆  
120g  
475円  
(440円)



4028  
金時煮豆  
120g  
400円  
(370円)



## 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6章 世界は多彩に認識されている

#### 5 認識は冒険する②

さて嗅覚器官は顔面の中央にあると決まったものではない。昆虫では触角に、ウジムシでは頭に、ダニでは肢に、タコ、イカではエラにあるし、カビの菌糸でさえ化学分子を嗅ぎ分ける。そしてガはメスの発するフェロモンの分子たった数個を感知して、2キロもの距離を飛行してくる。

私たちはすっかり鈍感になっていて気がつかないが、世界にはさまざまな香りや匂いが多数の色彩のように充満していて、生物たちが情報を発信したり受信したりしているのである。

匂いは化学物質が気体を媒介とするものであるのに対し、味は液体を媒体とする。したがって水中生活者にとっての科学情報は主に味だ。水中の世界には、味が充満している。

## ○×△コラム

中国大陸から日本に伝わった大豆はそれより大きな豆が既に栽培されていたにもかかわらず「大いなる豆」、「大切な豆」との意味で「大豆」と呼ばれました。英語では Soybeans と表記されます。これは、江戸時代に長崎からヨーロッパに輸出された醤油 Shoyu がオランダ語の Soya を経て、この美味しい液体の原料であり当時欧米では栽培されていなかった大豆と結びつき醤油豆 Soybeans と呼ばれるようになったのです。今では世界で栽培されている三大穀物である Soybeans の語源は、なんと醤油豆であったのです。マルシマでは有機栽培で育てた大切な豆を原料として食品を製造させていただいている。誠に有難い!

(モクさん)



# 産地視察レポート



## 有限会社 営農企画様 ①

9月18日(水)、弊社“国産有機全粒きな粉”や“まじめに  
おいしいおやつシリーズ”にも使用している有機大豆原料産地  
である有限会社 営農企画様(北海道上川郡比布町)の産地  
視察に行って参りました。

所在地は北海道のほぼ真ん中に位置し(旭川駅から車で約  
40分)、見渡す限り北海道ならではの広大な田園風景が広がっ  
ていました。澄み渡るような青空に、どこか心が洗われたよ  
うに感じました。

取材の対応をして頂いたのは、取締役  
専務 今城正春様(78歳)。農作業のご  
多用な最中、真摯にご対応して頂きま  
した。



取締役専務 今城正春様

今城専務が農業に参入されたのは、40  
代の頃からで、現在は200haに及ぶ広大  
な農場を専務様を含め4名で運営をされています。

そのうち半分の約100haの土地で、有機認証を取得されて  
います。農業を通じて「持続可能な社会の実現」を社是とし、  
有機小麦・有機大豆・有機もち米・有機小豆等を栽培されて  
います。

弊社が例年仕入れている「有機大豆」について  
は、5月に約70ha播種(種まき)されたとの事  
でした。

(約70haは、弊社地元のマツダスタジアムの面積で例えま  
すと約20個分です。)

肝心の今年の有機大豆の生育状況についてですが、至って  
「良好」との事で、今後の生育状況を確認し、10月頃に収穫予  
定との事です。収穫後、自社調整工場で様々な工程を経て、  
弊社に入荷するのは明年3月の予定です。

事務所でお話しを伺った後、有機大豆栽培農地をご案内し  
て頂きました。

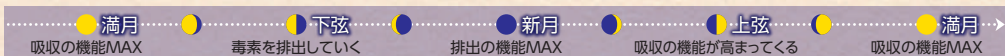
眼前には、一面広大な農地が広がっていました。そこに足  
を一步踏み入ると茶褐色の「フカフカ土」に、思わず足元  
が埋もれてしまいました。

その土から、今城専務の「有機農業の発展」にかける“想い”  
を感じる事が出来ました。(次号に続く)

営業部 小山哲夫



## Event Calendar



2024	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	
11	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	
	野沢菜の日	北海道たまねぎの日	文化の日	かき揚げの日	ごまの日		立冬	徳島県れんこんの日		かりんとうの日	もやしの日	豆腐の日			こんぶの日	自然薯の日	鮎の日			ワインの日	漬物の日	小雪	勤労感謝の日	削り節の日		ツナの日	フレンチパンの日		そばの日		
	● 新月 1日(金)	● 満月 16日(土)																													
2024	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
12	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	
	みかんの日	ドイツの日			たまごの日		大雪	有機農業の日			麺の日	豆腐の日			いちじくの日			おにぎりの日		ブリの日	冬至		天ぷらの日		プリンの日		寒天発祥の日		味噌の日	そばの日	
	● 新月 1日(日)	● 満月 15日(日)																													

### 二十四節気

大雪(12月7日) …本格的な冬の到来。平地にも雪が降る頃。動物たちも冬ごもりを始めます。  
冬至(12月21日) …1年で最も夜が長く、昼が短い日。冬至かぼちゃ、冬至がゆ、柚子湯などで、厄払いや無病息災を願う風習がある。

## 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。