

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

● 新月 12月1日(日)31日(火) ● 満月 12月15日(日)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

年末おすすめの「まじめにおいしい」商品です!!



有機
純正醤油

1251
550ml 743円(688円)



国産有機
純米酢

1600
900ml 1,048円(970円)



かけるだけ
酢の物酢

1672
500ml 810円(750円)



まるやか仕立て
酢の物酢

1732
500ml 810円(750円)



ゆずぼん酢

1761
300ml 653円(605円)



米発酵調味料
でり旨

1754
500ml 832円(770円)



かつおだしの素
(箱入)

2002
10g×50 1,650円(1,528円)



本枯れ和風だし

2007
8g×24 1,399円(1,295円)



昆布と野菜の焼きだし

2185
5g×24 1,058円(980円)



焼きあごだし

2165
8g×20 1,566円(1,450円)



つゆ彩々

2078
400ml 875円(810円)



黒煮豆

4032
120g 475円(440円)



有機生芋蒟蒻
(板)

4790
275g 302円(280円)



国産有機
全粒きな粉

2570
100g 365円(338円)

新規取扱商品のご案内

五島列島産有機安納芋使用

ひとくち焼き安納芋

発売中

さつまいも本来の甘みをいかしたひとくちタイプの焼きいもです。そのままでも美味しく召し上がれますが、袋から取り出し、電子レンジやトースターなどで温めていただきますと、柔らかくなり、甘みが増して美味しくお召し上がりいただけます。



原材料:有機さつまいも(長崎県五島列島産)

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
アグリ・コーポレーション	8221	ひとくち焼き安納芋 JANコード4560441855547	50g	12	378円(350円)	365日

カナダ産有機クランベリー使用

オーガニック・ドライクランベリー

2024年11月下旬発売予定

カナダで有機栽培されたクランベリーが原料です。クランベリーは酸味が強く糖度が低いため、味の調整と保存性を高めるために有機砂糖を加えて糖度を調整しています。また、乾燥と固着を防ぐために少量(1%未満)の有機ひまわり油で表面をコートしてあります。種抜き加工品ですが、まれに除去しきれない種片が残留している場合がありますのでご注意ください。



原材料:有機クランベリー、有機砂糖、有機ひまわり油

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
ナチュラルキッチン	4464	オーガニック・ドライクランベリー JANコード4516868880211	60g	10	562円(520円)	365日

アメリカ産有機ブルーベリー使用

オーガニック・ドライブルーベリー

2024年11月下旬発売予定

アメリカで有機栽培されたブルーベリーが原料です。ブルーベリーは糖度が低いため、乾燥後のソフトさを保ち、保存性を高めるために有機砂糖を加えて糖度を調整しています。また、乾燥と固着を防ぐために少量(1%未満)の有機ひまわり油で表面をコートしてあります。なお、まれに軸の部分が混じる事がありますのでご注意ください。



原材料:有機ブルーベリー、有機砂糖、有機ひまわり油

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
ナチュラルキッチン	4775	オーガニック・ドライブルーベリー JANコード4516868880044	60g	10	724円(670円)	365日

フィリピン産有機バナナ使用

オーガニック・バナナチップ

2024年11月下旬発売予定

フィリピンで有機栽培されたカルダバ種やサバ種(どちらも調理用バナナの一つ)のバナナをスライスし、有機ココナッツオイルで軽くフライしたのち、ココナッツの花軸の液を濃縮して作られた有機ココナッツシロップで風味をつけました。そのままスナックとして、またシリアルやデザートへのトッピングにお使いください。



原材料:有機バナナ、有機ココナッツ油、有機ココナッツシロップ

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
ナチュラルキッチン	5619	オーガニック・バナナチップ JANコード4516868883069	100g	12	616円(570円)	365日

◎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	手ほぐし 天然紅鮭	60g	● 内容量変更 (旧)60g ⇒ (新)50g ● 栄養成分表示変更	在庫消化後
サンコー	カップケーキ	8個	● 価格変更 (旧)421円(390円) ⇒ (新)454円(420円)	まるしま通信11月号掲載のサンコー仕様変更と同時期(在庫消化後)
ムソー	压榨一番しぼり胡麻油	165g	● 価格変更 (旧)810円(750円) ⇒ (新)864円(800円)	2025年1月6日出荷分より
高千穂ムラたび	米ぬかのお菓子 おぬかさん(プレーン)	40g	● 価格変更 (旧)312円(289円) ⇒ (新)340円(315円)	2024年12月1日出荷分より
	米ぬかのお菓子 おぬかさん(黒ゴマ)			
	米粉と米ぬかのビスコッティ Rice Bran Biscotti キャロブ×日向夏			
	米粉と米ぬかのビスコッティ Rice Bran Biscotti カボチャ×あずき			
	米粉と米ぬかのビスコッティ Rice Bran Biscotti アップル×シナモン			
コサナ	マヌカハニーMGO400+	250g	● 価格変更 (旧)7,020円(6,500円) ⇒ (新)7,344円(6,800円)	2025年1月6日出荷分より

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
田辺麩店	おつゆふ	30g	● 価格変更 (旧)266円(246円)⇒(新)300円(278円)	2024年12月1日 出荷分より
アリモト	山田錦せんべい袋入 塩	25枚	● 価格変更 (旧)540円(500円)⇒(新)648円(600円)	2025年2月1日 出荷分より
山清	特別栽培小豆 ゆで小豆 6号	200g	● 価格変更 (旧)492円(456円)⇒(新)557円(516円)	2025年1月6日 出荷分より
	有機大豆ドライパック	120g	● 商品名変更 (旧)有機大豆ドライパック⇒(新)有機ふっくら蒸し大豆(食塩不使用) ● ラベルデザイン変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更	実施済
千珠庵	薄焼きバターワッフル	10枚入	● 仕様変更 チャック付きからチャック無しに変更 ● 内容量変更 (旧)10枚入⇒(新)8枚入 ● J A Nコード変更 (旧)4983067902653⇒(新)4983067903384 ● 商品コード変更 (旧)9953⇒(新)8281	在庫消化後
尾賀亀	クリスピーブラウニー	60g	● 商品形状変更 製造工場の機械自動化に伴い、商品を1つ1つ型抜きするため商品の形が統一 ● パッケージデザイン変更 商品形状変更に伴い、パッケージジズる画像を変更	在庫消化後
	クリスピーモカブラウニー			
	クリスピータイティーブラウニー			

◎製造休止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
マルシマ	3211	羅臼昆布 70g	原材料不足の為製造一時休止 ※販売再開時期は未定	在庫消化後 (2024年12月頃)

◎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
桜井食品	4959	ベジタリアンのための米粉プリンミックス 80g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後

おすすめレシピ

鯖のソテー・トマトソース



甘みのある麦味噌が隠し味です。

お豆たっぷりのトマトジンジャーソースで脂の乗った旬の鯖をいただきます。

【材料】(4人分)

鯖.....250g
塩胡椒.....少々
片栗粉.....大匙1半
油.....大匙1
玉ねぎ.....1/2個
★豆の水煮.....150g
★おろし生姜.....小匙1
★トマトピューレ.....200g
★田舎みそ.....20g
★酒.....大匙2



【作り方】

- 鯖を洗って水気をしっかり拭き取り、骨を抜き、塩胡椒をしたら、片栗粉をまぶしておく。玉ねぎは薄切りにする。
- 中火で熱したフライパンに油を引き、鯖を動かさずに皮目を3分、裏返して2分焼いたら一旦取り出し、弱火にする
- フライパンで玉ねぎを2分程炒めたら★を入れ一煮立ちさせたらソースの上に鯖を置き、蓋をして3分火を通したら出来上がり!

使用商品



[1461] 田舎みそ
745円(690円)

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ しげさね
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③

味は口や舌で感知するものとは限らない。むしろ魚類の味覚器官については、特定された部位がないと言える。口腔や舌のほか体表にもエラにもかなりの密度で味蕾が分布している。コイ・ドジョウ・ナマズなど水底の餌を探す魚種は、ひげに味蕾を持っており、ひげでの探索活動は、触覚と同時に味覚を感知している。

生まれ故郷の川を遡上するサケは海を何千キロも旅行して来て故郷の川が近づいて来ると、味の記憶によって川を間違えないのではないかを考えられる。サケにも懐かしい幼児期の故郷の記憶が蘇るのだろう。アメリカでは、排水溝、用水路、下水管を遡って、ふ化場の水槽に戻って来たサケの話が記録されている。

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。

