

マルシマ営業日カレンダー

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

● 新月 7月6日(土)

● 満月 7月21日(日)

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

瀬戸内海産 浜炊き

寒ひじき

2024年7月下旬発売予定

※製造状況により前後します。

寒の時期に瀬戸内海で採取したひじきをその日のうちに鉄釜と薪木によってじっくりと時間をかけて炊き上げました。
酢の物、サラダ、汁物、煮物など色々なお料理に

変更内容

- 商品ラベルの一新
- 商品コード変更 (旧) 3301⇒(新) 5707
- JANコード変更 (旧) 4906657330100⇒(新) 4906657570759

RENEWAL



原材料:ひじき(瀬戸内海産)

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
マルシマ	5707	寒ひじき JANコード 4906657570759	24g	30	616円(570円)	1年

新規取扱商品のご案内

広島県の無人島「尾久比島(おくびじま)」の有機レモン100%使用

無人島生まれのオーガニックレモン果汁

瀬戸内海に囲まれた広島県呉市の無人島「尾久比島(おくびじま)」の有機圃場で生産された有機JAS認証のレモン100%使用しています。ストレート果汁100%

広島県の海に囲まれた無人島・尾久比島にあるエビス農園のレモン畑は、気温の変化が緩やかで、涼しい夏と温かい冬をもたらしてくれるレモンづくりに最適な環境です。日当たりのよさ、温暖な気候、土壌の水はけのよさを兼ね備えたエビス農園のレモンは、香り豊かですが、収穫量が限られた希少なレモンになります。

原材料:有機檸檬(広島県産)



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
エビス農園	5547	無人島生まれのオーガニックレモン果汁 JANコード4595055065013	100ml	20	1,058円(980円)	6ヶ月

北海道産野菜100%使用

BabyPotage北海道とうもろこし(スーパースイート)

BabyPotage北海道越冬かぼちゃ

BabyPotage北海道雪下にんじん

北海道産野菜100%使用、乳児用に特別に製造したプレミアム野菜フレークです。水分を加えて数秒で裏ごし野菜ができあがります。

特に離乳食や介護食として使用頂く際は、月齢や嚥下に効果的な食形態に併せた調理が可能です。子育て世帯が我が子に食べて欲しいとの想いから、クラウドファンディングを活用し、資金集めをしながら開発。高品質野菜を使用し、新たに開発した特別製法によって、舌触り、香り、色彩など、従来製法では表現出来なかったプレミアムフレークを製品化しました。乳児用規格適用食品。本品大さじ1に対し、大さじ2を目安に湯冷ましやお水を加え、お好みの固さでお召し上がりください。水分量によってマッシュ状にもスープ状にも変化します。水分を加えて数秒で完成します。

離乳食初期(5~6ヶ月頃) …… スープ状にしてお粥などに混ぜて。

離乳食中期(7~8ヶ月頃) …… ペースト状にしてパンに塗ったり手作りおやつにも。

離乳食後期(9~11ヶ月頃) …… マッシュ状にしてポテサラ風や手づかみ食へにも。

パンやお菓子づくりの生地に練りこんでも。



原材料:
とうもろこし(北海道産)

原材料:
かぼちゃ(北海道)

原材料:
にんじん(北海道)

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
Hokkaido Products	5500	BabyPotage北海道とうもろこし(スーパースイート) JANコード4580537650115	40g	30	594円(550円)	540日
	5510	BabyPotage北海道越冬かぼちゃ JANコード4580537650122				
	5530	BabyPotage北海道雪下にんじん JANコード4580537650139				

◎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	有機いりごま(白)	60g	● 原料原産国変更 (旧)パラグアイ⇒(新)ポリビア	在庫消化後	
創健社	和風だし一番	8g×10	● 価格変更 (旧)464円(430円)⇒(新)551円(510円)	2024年8月1日 出荷分より	
	中華風だし一番		● 価格変更 (旧)454円(420円)⇒(新)475円(440円)		
	洋風だし一番				
	マイルドカレー(甘口)	115g	● 価格変更 (旧)400円(370円)⇒(新)421円(390円)		
	グルメカレー(中辛)				
	インドカレー(辛口)				
	コーンクリームシチュー				
植物素材の本格カレー(甘口)	135g	● 価格変更 (旧)486円(450円)⇒(新)508円(470円)			
植物素材の本格カレー(中辛)					
植物素材の本格カレー(辛口)					
コーンクリームシチューフレーク	180g	● 価格変更 (旧)508円(470円)⇒(新)529円(490円)	在庫消化後		
べに花ハイプラスマーガリン		● 表示変更 パッケージ及び文言等一部変更			
大村屋	ねり胡麻(白)チューブ	160g	● 価格変更 (旧)589円(545円)⇒(新)648円(600円)	2024年9月1日 出荷分より	
平田産業	純正菜種サラダ油	1250g	● 価格変更 (旧)1,663円(1,540円)⇒(新)1,534円(1,420円)	2024年7月1日 出荷分より	
	一番搾り(紙パック)				
	純正菜種油(赤水)	1360g	● 価格変更 (旧)2,041円(1,890円)⇒(新)1,879円(1,740円)		
	純正菜種油(赤水)業務用 缶	16.5kg	● 価格変更 (旧)21,546円(19,950円)⇒(新)20,736円(19,200円)		
マルタ	MSシリーズ にんじんせんべい	30g	● 価格変更 (旧)270円(250円)⇒(新)292円(270円)	2024年9月1日 出荷分より	
	MSシリーズ かぼちゃせんべい				
	MSシリーズ のりわかめせんべい	27g			
	MSシリーズ こめ粉ロールクッキー	10個			● 価格変更 (旧)335円(310円)⇒(新)356円(330円)
	MSシリーズ こめ粉ロールクッキー				
	MSシリーズ こめ粉ロールクッキーかぼちゃ味				

◎仕様変更				
メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
マルタ	MSシリーズ こめ粉ロールクッキーココア味	10個	● 価格変更 (旧)356円(330円)⇒(新)378円(350円)	2024年9月1日 出荷分より
	MSシリーズ パリパリやさいチップス小袋	6g×4連	● 価格変更 (旧)302円(280円)⇒(新)240円(300円)	
サンコー	くまチョコ	50g	● 価格変更 (旧)346円(320円)⇒(新)389円(360円)	2024年9月21日 出荷分より
	ごま入り味付けいりこ	30g (2.5g×12袋)	● 表示変更 パッケージ及び文言等一部変更	在庫消化後
	ミニ野菜スティック	10.5g×5連		
加用物産	国内産青さのり入りつまみのり	18g	● 価格変更 (旧)540円(500円)⇒(新)626円(580円)	2024年9月1日 出荷分より
丸松アシスト	きくちゃん(乾燥きくらげ)	10g	● 商品サイズ変更 (旧)120×170×25(mm)⇒(新)105×200×20(mm)	在庫消化後
太田油脂	国産えごまオイル フレッシュボトル	100g	● デザイン変更 ● 商品名変更 (旧)国産えごまオイル フレッシュボトル⇒(新)北海道産えごま油 ● 商品コード変更 (旧)2205⇒(新)8749 ● J A Nコード変更 (旧)4962311180092⇒(新)4962311230247	在庫消化後
桜井食品	パン粉	200g	● 表示変更 パッケージ及び文言等一部変更	在庫消化後
かるな	大豆まるごとミート(ミンチタイプ)	100g	● 表示変更 消費者庁のガイドライン訂正に伴う表示及び文言等一部変更 ● 包材材質変更 (旧)PP⇒(新)PE,PP	在庫消化後
	大豆まるごとミート(手羽先タイプ)	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(バラ肉タイプ)			

◎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	2473	北海道産有機栽培もちきび 180g	原材料の有機もちきびの不作により販売一時休止 ※2024年11月頃再開予定	実施済

◎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
サンコー	7102	クリームサンドクラッカーメープル風味 95g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後
三育フーズ	4867	ベジツナ 90g	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

黒米の洋風お寿司



ほんのり優しい桜色に染まった酢飯がかわいいお寿司のレシピができました。

去年は酷暑で農作物が不作でしたね。マルシマの有機黒米も高温障害による着色不良が起きてしまいましたが、ポジティブに捉えてみれば、違う楽しみ方ができるものです。

【材料】(2~3人分)

白米.....1合	わさび.....少々
有機黒米.....大匙1	サーモン.....6~8切
すし酢.....30ml	帆立.....3~4個
☆有機純正醤油...大匙1	ディル.....適量
☆teri旨.....大匙1	
☆はちみつ.....大匙1/2	

【作り方】

- ①研いだ米と黒豆を炊飯釜に入れ1合のメモリまで水を入れて炊飯する
- ②小鍋に☆を入れ弱火でとろみがつくまで煮詰めたら火を止め、わさびを入れて混ぜ粗熱を取っておく
- ③サーモンは食べやすい大きさに切り帆立は半分の薄さに切っておく
- ④濡らしておいた寿司桶に炊き上がった①とすし酢を入れたら、うちわで仰ぎながら混ぜ人肌まで冷ます
- ⑤蓮華に④を15gずつ置き、②をかけたら③とディルを乗せて出来上がり

使用商品

2503 有機黒米 200g 510円 (472円)	1620 すし酢 300ml 659円 (610円)	1251 有機純正醤油 (濃口) 550ml 743円 (688円)	1754 teri旨 500ml 832円 (770円)
--	--	---	--

O×Δコラム

令和になって交通事故死者の約半数が高齢者という現状の中、自分がその高齢者になって感じることもある。それは、今までの人生において無駄な時間を過ごしてきたとは思わなくなってきたことである。社会に出てからも多くの失敗や他人に迷惑をかけてきた実感はあるが、その度に誰かに救われて生き延びてきた。「無駄」とは役に立たないこと。それをしてだけの甲斐がないこと。また、その様。無益。・・・ということだが、無駄な経験は人生において無益ではない。無駄をして失敗をし、挫折を味わうという経験が多様性を受け入れる器になるような気がしている。(モクさん)

店舗見学レポート ヤマダストア様

5月29日(水) ヤマダストア新青山店様、新辻井店様に伺わせていただきました。

ヤマダストア様は兵庫県南西部を中心に持続可能な最高品質の自然食品・オーガニック製品の販売を目指されているスーパーマーケットです。

ヤマダストア様が一躍注目されたのが2018年の節分の恵方巻です。当時どの店も売り上げを伸ばすために大量に恵方巻を作成し、当日の大量の値引き販売、大量の廃棄が問題になっていました。そんな時にいち早く、折込チラシにて、「全店昨年実績で恵方巻を製造。売れ行きに応じて在庫を増やすことをしない」と宣言されました。将来の資源のことを考えての行動に私たちも製造者として、販売者として、消費者としても立ち止まって考えるきっかけのひとつになりました。

新青山店様は敷地も建物も大きくガラス張りの外観で、一見スーパーマーケットには見えませんでした。平日なのに広い駐車場も車でいっぱい、店内にもお客様が多

く、活気がありました。

新辻井店様は2階建てで入口はガラス張り。こちら駐車場も店内にお客様もいっぱいでした。

どちらのお店もきれいで全体的に統一感があり、生鮮食品は新鮮で、棚の食品は厳選された商品が置いてあり、選ぶ楽しみがありました。こちらの売り場の中にマルシマの商品を多数置いていただけていることに喜びを感じました。

これからも、皆様が欲しいと思うこだわりの商品を作り続けて行きたいと、改めて思いました。

商品部 工藤 夕子



新青山店

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いく	吸収の機能MAX																										
2024	7	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
		さしみこんちくこの日	アマノの日	七味の日	梨の日		小暑	たけこの日			納豆の日		豆腐の日			海の日	からしの日	いなり寿司の日			ワインの日	漬物の日	大暑	カシスの日		かき氷の日		スイカの日		白たしの日	梅干しの日	
2024	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
		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
		パインの日	キャベツの日	八丁味噌の日		チーズケーキの日	立秋	パイナップルの日	パフチーの日		山の日	豆腐の日		刺身の日			ビールの日				漬物の日	処暑		削り節の日		プルーンの日	ジェラートの日		カレーの日	そばの日		

二十四節気 立秋(8月7日) …暦の上では秋。この頃を過ぎると罫雲が出たりひぐらしが鳴いたり秋の気配が感じられるようになる。
処暑(8月22日) …暑さが止むという意味。朝晩は夏の終わりを感ぜさせる風が吹き、秋の七草の咲く頃。

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。