

マルシマ営業日カレンダー

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

● 満月 1月14日(火) ● 新月 1月29日(水)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

新年あけましておめでとうございます。

旧年は年始の能登半島地震から夏の全国的な猛暑、豪雨災害を伴う短い秋を経て、寒さの厳しい冬を迎えました。

私たちの食卓を潤す自然の恵みは直近十数年でも大きく変化し、私たちの経験値では計れない様相を呈してきました。第一次産業である農業、林業、漁業に従事する方々もこの環境の変化に翻弄され、高齢化とともに専業者も激減しています。

世界的にも気候変動で農水産物の収穫・漁獲量が大きく減り、円安の影響も併せて輸入品の高騰となっています。

このような状況で私たちを取り巻く食料品は高騰を続けており、特定の原料においてはここ10年で200%を超える価格のものもあります。

マルシマはお客様との五つのお約束を宣言しています。1.自然に近い 2.国産原料優先 3.情報を積極的に公開 4.地球環境への配慮 5.適正価格での販売。最優先は原料の生産者の方々とコミットすることです。産地に赴いてその環境を肌で感じ、現場の方々の話をしっかり聴き、長期的にお付き合いを約束してゆくことで、双方にとって安すぎない高すぎない適正価格で原料調達することを目指して行きます。そうして調達した原料を自然の恵みをいただく気持ちで加工し、お客様にとっても高すぎない価格で届けてまいります。

本年も引き続きマルシマ製品をご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

令和7年1月吉日

株式会社 純正食品マルシマ
代表取締役 李谷 正樹

新規取扱商品のご案内

大自然の恵み

醗酵カシス

2025年1月上旬発売予定

ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育った果実、カシスをおいしい飲料にしました。このカシスにはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニン含有しています。このカシスに日本の伝統的な酵母発酵技術を用い、美味しい醗酵飲料に仕上げました。ミネラルウォーターで5倍に希釈してお召し上がり下さい。また、原液をヨーグルトやアイスクリームにかけてもお召し上がりいただけます。

原材料:カシス(ニュージーランド産)、甜菜糖(国内製造)、甜菜糖オリゴ糖蜜(国内製造)、カシス濃縮果汁(ニュージーランド産)

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
ジャフマック	8201	醗酵カシス JANコード4971969000836	565ml	12	2,538円(2,350円)	730日



有機栽培韃靼そば使用

国産原料100% 韃靼そば茶

2025年1月上旬発売予定

北海道雄武町で有機栽培された韃靼そばをそばの焙煎では定評ある工場で製造した商品です。この韃靼そば茶は、香ばしい風味がひときわ引き立つおいしいノンカフェイン飲料です。

原材料:韃靼そば(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
東和フーズ	8340	国産原料100% 韃靼そば茶 JANコード4979453105111	110g	20	1,047円(969円)	365日



伝統製法の加賀棒茶と能登産の皮ごととはむぎ

はとむぎ加賀棒茶

発売中

優しく癒されるハトムギの香ばしさと、すっきりした加賀棒茶の爽やかさがベストマッチな仕上げとなっています。ボトルはバッグなどに入れて持ち歩きやすい350ml、飲み心地にもちょうどいい。夏は冷やして、冬はホットで。いつもお手もとに置きたくなる冷温兼用ボトルです。

原材料:はとむぎ(石川県産)、緑茶(国産)/ビタミンC

*発注はケース単位

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
はくい農業協同組合	8131	はとむぎ加賀棒茶 JANコード4571443760234	350ml	24	190円(176円)	270日



自社農場栽培のもち米使用

玄米餅を米油で揚げたおかき プレーン

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培したマンゲツモチを使用しています。国内からの選りすぐりの調味料を使い6種類(のり塩、醤油、甘醤油、七味、カレー、素揚げ)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2250	玄米餅を米油で揚げたおかき プレーン JANコード4580590560338	70g	588円(544円)	270日



自社農場栽培のもち米使用

玄米餅を米油で揚げたおかき のり塩

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培したマンゲツモチを使用しています。国内からの選りすぐりの調味料を使い6種類(のり塩、醤油、甘醤油、七味、カレー、素揚げ)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油、食塩、アオサ、白胡椒

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2116	玄米餅を米油で揚げたおかき のり塩 JANコード4580590560055	70g	588円(544円)	270日



自社農場栽培のもち米使用

玄米餅を米油で揚げたおかき 醤油

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培したマンゲツモチを使用しています。国内からの選りすぐりの調味料を使い6種類(のり塩、醤油、甘醤油、七味、カレー、素揚げ)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油、たまり醤油(大豆含む)、昆布粉

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2119	玄米餅を米油で揚げたおかき 醤油 JANコード4580590560062	70g	588円(544円)	270日



自社農場栽培のもち米使用

玄米餅を米油で揚げたおかき 甘醤油

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培したマンゲツモチを使用しています。国内からの選りすぐりの調味料を使い6種類(のり塩、醤油、甘醤油、七味、カレー、素揚げ)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油、たまり醤油(大豆含む)、みりん、きび糖、昆布粉

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2121	玄米餅を米油で揚げたおかき 甘醤油 JANコード4580590560079	70g	588円(544円)	270日



自社農場栽培のもち米使用

玄米餅を米油で揚げたおかき 七味

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培したマンゲツモチを使用しています。国内からの選りすぐりの調味料を使い6種類(のり塩、醤油、甘醤油、七味、カレー、素揚げ)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油、たまり醤油(大豆含む)、七味/パウダー(唐辛子、ゆず皮、麻痺、胡椒、紫蘇、山椒、生姜)、昆布粉

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2122	玄米餅を米油で揚げたおかき 七味 JANコード4580590560154	70g	588円(544円)	270日



自社農場栽培のもち米使用

玄米餅を米油で揚げたおかき カレー

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培したマンゲツモチを使用しています。国内からの選りすぐりの調味料を使い6種類(のり塩、醤油、甘醤油、七味、カレー、素揚げ)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油、みりん、カレーパウダー(コリアンダー、ターメリック、黒胡椒、クミン、ガラムマサラ、フェネグreek、生薑、アサフィエダ、その他香料)

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2143	玄米餅を米油で揚げたおかき カレー JANコード4580590560222	70g	588円(544円)	270日



地元産の酒粕を使用

玄米餅を米油で揚げたサクサク玄米餅チップス プレーン

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培した自然栽培ヒメノモチを使用しています。生地に地元産の酒粕を練り込み国内からの選りすぐりの調味料を使い4種類(のり塩、カレー、甘酒風味、プレーン)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油、酒粕

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2260	玄米餅を米油で揚げたサクサク玄米餅チップス プレーン JANコード4580590560345	70g	588円(544円)	270日



地元産の酒粕を使用

玄米餅を米油で揚げたサクサク玄米餅チップス のり塩

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培した自然栽培ヒメノモチを使用しています。生地に地元産の酒粕を練り込み国内からの選りすぐりの調味料を使い4種類(のり塩、カレー、甘酒風味、プレーン)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油、食塩、アオサ、白胡椒、酒粕

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2310	玄米餅を米油で揚げたサクサク玄米餅チップス のり塩 JANコード4580590560352	70g	588円(544円)	270日



地元産の酒粕を使用

玄米餅を米油で揚げたサクサク玄米餅チップス 甘酒風味

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培した自然栽培ヒメノモチを使用しています。生地に地元産の酒粕を練り込み国内からの選りすぐりの調味料を使い4種類(のり塩、カレー、甘酒風味、プレーン)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油、酒粕/パウダー、きび糖、酒粕、食塩

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2339	玄米餅を米油で揚げたサクサク玄米餅チップス 甘酒風味 JANコード4580590560376	70g	588円(544円)	270日



地元産の酒粕を使用

玄米餅を米油で揚げたサクサク玄米餅チップス カレー

2025年1月下旬発売予定

もち生地は自社農場で栽培した自然栽培ヒメノモチを使用しています。生地に地元産の酒粕を練り込み国内からの選りすぐりの調味料を使い4種類(のり塩、カレー、甘酒風味、プレーン)のフレーバーがあります。シンプルな味付けでお米の味をダイレクトに感じることができます。米油を使用することによって口の中に油っぽさが残りません。できるだけ油の酸化を抑えカリッと感を持続させるようにしているのでドライでいつでも気軽に楽しめます。

原材料:もち米(国産)、こめ油、みりん、カレーパウダー(コリアンダー、ターメリック、黒胡椒、クミン、ガラムマサラ、フェネグreek、生薑、アサフィエダ、その他香料)、酒

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
五代目 森山清次兵衛	2266	玄米餅を米油で揚げたサクサク玄米餅チップス カレー JANコード4580590560369	70g	588円(544円)	270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	秋田県産有機栽培 黒米	200g	● 価格変更 (旧)510円(472円)⇒(新)594円(550円)	2025年2月1日 出荷分より
	有機もちぎび	180g	● 価格変更 (旧)670円(620円)⇒(新)778円(720円)	
	尾道ラーメン	115g	● 価格変更 (旧)238円(220円)⇒(新)259円(240円)	
	尾道いりこラーメン	90g	● 価格変更 (旧)259円(240円)⇒(新)281円(260円)	2025年4月1日 出荷分より
	尾道まぜ麺	130g (90g)		
	尾道山椒まぜ麺			
	尾道カレーまぜ麺			
	根こんぶ入りとろろ	25g	● 内容量変更 (旧)25g⇒(新)18g ● J A Nコード変更 (旧)4906657324000⇒(新)4906657812859 ● 商品コード変更 (旧)3240⇒(新)8128	在庫消化後
	利尻こんぶ	40g	● 内容量変更 (旧)40g⇒(新)25g ● J A Nコード変更 (旧)4906657323706⇒(新)4906657811852 ● 商品コード変更 (旧)3237⇒(新)8118	
早煮こんぶ	27g	● 内容量変更 (旧)27g⇒(新)17g ● J A Nコード変更 (旧)4906657323904⇒(新)4906657883458 ● 商品コード変更 (旧)3239⇒(新)8334		
創健社	小麦胚芽粉末	400g	● 価格変更 (旧)1,080円(1,000円)⇒(新)1,091円(1,010円)	2025年2月3日 出荷分より
	国産野菜の五目ちらし寿司	150g	● 価格変更 (旧)529円(490円)⇒(新)562円(520円)	
	メイシー きらきら星のおせんべい	40g	● 価格変更 (旧)205円(190円)⇒(新)216円(200円)	
アリモト	玄米このは うす塩味	80g	● 価格変更 (旧)324円(300円)⇒(新)389円(360円)	2025年3月1日 出荷分より
	玄米このは しょうゆ味			
	有機玄米プラス 黒胡麻	40g	● 価格変更 (旧)238円(220円)⇒(新)270円(250円)	
	有機玄米プラス キヌア&チアシード			
有機玄米プラス めかぶ				
スギヤマ薬品	しそ油	280g	● 価格変更 (旧)1,728円(1,600円)⇒(新)1,512円(1,400円) ● 内容量変更 (旧)280g⇒(新)230g ● パッケージ変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更 ● JANコード変更 (旧)4962311222013⇒(新)4962311240062 ● 商品コード変更 (旧)2222⇒(新)2289	在庫消化後
健康フーズ	うの花クッキー	80g	● 価格変更 (旧)238円(220円)⇒(新)292円(270円)	2025年2月1日 出荷分より
キング製菓	ブランクッキー	80g	● 価格変更 (旧)259円(240円)⇒(新)313円(290円)	2025年2月1日 出荷分より
マルタ	MSシリーズ のりものビスケット	88g	● 表示変更 パッケージび文言等一部変更	在庫消化後
竹本油脂	太香 胡麻油(ペットボトル入)	450g	● 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 ● キャップの液だれ改善 ● キャップシールの仕様変更	在庫消化後
	太白 胡麻油(ペットボトル入)			

◎取扱休止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
創健社	1769	ジロロモーニ 有機トマトピューレー パジル葉入り 350g	メーカー都合により取扱休止 ※来春以降に仕様変更して再開予定	在庫消化後
	4170	ジロロモーニ 有機パスタソース トマト&ナス 350g		
	4335	ジロロモーニ 有機パスタソース トマト&ズッキーニ 350g		
エビス農園	5547	無人島生まれのオーガニックレモン果汁 100ml	原材料不足の為取扱休止 ※販売再開時期は未定	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
東和フーズ	3555	北海道産韓韮そば茶 120g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後
三育フーズ	4129	ベジタブルミートソース 180g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後
創健社	2854	ジロロモーニ デュラム小麦 有機ファルファッレ 250g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後

豆乳で作る

おすすめレシピ

鮭と白菜のクリーム煮



和・洋・中どんな料理にも合わせやすい
バランスの良い野菜だしを使用しました。

【材料】(2人分)

- 鮭.....2切
- 白菜.....1/8
- しめじ.....1株
- 油.....大匙1/2
- ★水.....300ml
- ★昆布と野菜のだし.....1袋(5g)
- ★酒.....大匙1
- 豆乳.....200ml
- 米粉.....大匙1
- 塩胡椒.....少々

【作り方】

- ①鮭は軽く洗ってしっかり水気を拭き取ったら三等分に切り、米粉の半量をまぶしておく。
- ②白菜は茎を削ぎ切り、葉をざく切りにし、しめじは石づきを取り、ほぐしておく。
- ③中火で熱したフライパンに油を引き、①を片面2~3分ずつ焼いたら一旦取り出す。
- ④フライパンに白菜の茎、しめじ、★を入れ、沸騰したら蓋をして中火にして3分煮る。
- ⑤④に白菜の葉、鮭、豆乳、米粉の残りを入れ、2分ほど煮て、塩胡椒で味を整えたら出来上がり。

使用商品

2133
昆布と野菜のだし
60g(5g×12)
778円(720円)





本年もマルシマ商品をお願いします!!



有機純正醤油
1251
550ml 743円(688円)



本かつお
2029
90g 821円(760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)



焼あじだし
2165
8g×20 1,566円(1,450円)



まろやか仕立ての酢の物酢
1732
500ml 810円(750円)



かけるだけ酢の物酢
1672
500ml 810円(750円)



つゆ彩々
2078
400ml 875円(810円)



てり旨
1754
500ml 832円(770円)



田舎みそ
1461
800g 745円(690円)



国産麦麹生みそ
1435
600g 929円(860円)



黒煮豆
4032
120g 475円(440円)



国産有機全粒きな粉
2570
100g 365円(338円)

Event Calendar

●満月 吸収の機能MAX ●下弦 毒素を排出していく ●新月 排出の機能MAX ●上弦 吸収の機能が高まってくる ●満月 吸収の機能MAX

2025	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
1	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	木	金
	水元日		くるみパンの日		小寒	メロンの日		お米の日	ブルメーン・Tシャツの日	かんぴょうの日		豆腐の日	成人の日	たい焼きの日		おむすびの日				大寒	漬け物の日		天ぷらの日		中華まんの日		ツナの日		めかぶの日	焼ビーフンの日	
	●満月 14日(火)																														
	●新月 29日(水)																														

2025	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		
2	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		
	あすきの日	みかんの日	節分・立春		みたらしだこの日		カレーの日	ぜんざいおしるの日	河豚の日	ふきのとうの日	建国記念の日		めかぶの日	手巻き寿司の日		千切り大根の日	雨水	イクラの日	キヌアの日		おでんの日		天皇誕生日		プルーンの日	ツナの日	そばの日			
	●満月 12日(水)																													
	●新月 28日(金)																													

二十四節気 立春(2月3日) ...まだまだ寒さは厳しいが、暦の上では春。この日を過ぎて初めて吹く強い南風を「春一番」と呼ぶ。
雨水(2月18日) ...雪が雨に変わり、草木が芽生える頃。農耕を始める目安とされてきた日。

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。