

マルシマ営業日カレンダー

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

● 満月 5月13日(火) ● 新月 5月27日(火)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

新商品のご案内

鹿児島県産契約農家栽培三池高菜 使用

薩摩特産三池高菜の高菜漬

2025年5月下旬発売予定

こだわりの高菜

日本三大漬菜のひとつとして知られる高菜の中でも肉厚でみずみずしい、シャキシャキ食感の三池高菜を九州百名山の一つである霊峰「金峰山」の麓に位置する鹿児島県日置市で苗づくりからこだわって育てました。

おいしい調味料

調味には有機丸大豆しょうゆ、国産有機純米酢、鹿児島県喜界島産さとうきびの喜界島粗糖などマルシマが厳選したおいしい調味料を使用。シンプルながらも深みのある味わいが楽しめます。

素材の味と職人の技

高菜は収穫後すぐに天日干しして旨味を凝縮させます。その後、昔ながらの塩漬製法で漬け込み、発酵させます。さらに、低温での熟成と調味漬けを行うことで素材を活かした美味しい高菜漬けが出来上がります。



※写真はイメージです



原材料:高菜(鹿児島県産)、漬け原材料(有機しょうゆ、粗糖、有機米酢、食塩、煮干しエキス、ウコン)、(一部に小麦・大豆を含む)

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
マルシマ	5577	薩摩特産三池高菜の高菜漬 JANコード 4906657557750	250g	20	583円(540円)	180日

新規取扱商品のご案内

特別栽培米使用

美人玄米ごはん(国産) 2025年4月中旬発売予定

美人玄米ごはんはちょっと削った玄米と、黒米・大豆をブレンドした白米ベースの体にうれしいレトルトごはんです。玄米は摂りたいけど、食感が苦手と敬遠しがちだった方に白米と一緒に炊いてもっちり食べやすくしました。



原材料: 精米(国産)、玄米(国産)、黒米(国産)、大豆(国産)

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
オクモト	5894	美人玄米ごはん(国産) JANコード4982466768853	150g	36	279円 (258円)	8ヶ月

2さいごろからの甘口カレー

メイシー もぐもぐキッズカレー 2025年4月下旬発売予定

7種類の国産野菜(じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・とうもろこし・しょうが・かぼちゃペースト・濃縮トマト)と国産りんごを使用した甘口カレーです。国産鶏のひき肉入り。砂糖は鹿児島産さとうきびの粗製糖、食塩は沖縄の海水塩を使用しています。小麦粉の代わりに国産米の米粉を使用。酵母エキス不使用。



原材料: 野菜・果実(じゃがいも、玉ねぎ、人参、とうもろこし、りんご、しょうが)、鶏肉(国産)、菜種油、かぼちゃペースト、チキンスープ、濃縮トマト、米粉(米(国産))、コーンペースト、砂糖、食塩、カレー粉、馬鈴薯澱粉、香辛料

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
創健社	5911	メイシー もぐもぐキッズカレー JANコード4901735025596	100g	20	389円 (360円)	720日

MCT(中鎖脂肪酸)約95%。「非加熱・自然な製法」のこだわりのMCTオイル

有機ココナッツMCTオイル 2025年4月下旬発売予定

有機パーズンココナッツオイルを原料にオイルを加熱せず、温度を下げているので、固まる脂肪酸を取り除く、こだわりの「非加熱・自然な製法」で作っています。ココナッツオイルの特長である抗菌力の高い「ラウリン酸」も含む有機JAS認証取得のMCTオイル。MCT(中鎖脂肪酸)は消化吸収が速く、エネルギーになりやすいのが特徴。日々の生活にはもちろん、運動時のエネルギー補給にもおすすめです。低温でも固まりにくいので野菜ジュースやスムージー、サラダなどに。ほんのりと残るココナッツの香りが、コーヒーとの相性が抜群です。



原材料: 有機ココナッツオイル(フィリピン)

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
創健社	2189	有機ココナッツMCTオイル JANコード4560201272676	93g	12	1,404円 (1,300円)	720日

杜氏手造り黒酢

栴志田 有機3年熟成 2025年6月初旬発売予定

国産の有機玄米、福山の硬度30度の天然水、自家製の米麹のみを原料に、かめ壺の中だけで全行程を行う200年前から変わらない伝統製法にこだわっています。また、市場に出ている黒酢の発酵熟成期間は、半年から1年が一般的なのに対し、その3倍以上の3年以上かけて熟成しています。そのため、アミノ酸も多く、味わい・コクともに全く異なります。「栴志田(かくいだ)」は「黒酢を造り続けて50年の杜氏 赤池力が造る特別な黒酢」という意味をこめて、地元では最高の称号である「栴志田(かくいだ)」という名を冠しています。



原材料: 有機玄米(国産)、米麹(国産米)

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
福山黒酢	5914	栴志田 有機3年熟成 JANコード4560176240618	720ml	20	4,200円 (3,889円)	2年

ココナッツの香りがしないお料理に最適なココナッツオイル

香りのない有機ココナッツオイル 2025年4月下旬発売予定

酸化しにくいので揚げ物や炒め物におすすめ。揚げ物はカラッと炒め物はサラッとした仕上がりで素材の美味しさを引き出します。有機認証取得。製菓製パンに、バター代わりにお使い頂けます。飽和脂肪酸が多く油の酸化が少ないため、美味しさが長く続きます。



原材料: 有機ココナッツオイル(フィリピン)

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
創健社	5602	香りのない有機ココナッツオイル JANコード4560201272713	460g	18	1,080円 (1,000円)	720日

大自然の恵み

醗酵カシス メガサイズ 2025年4月中旬発売予定

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を含有しています。このカシスに日本の伝統的な酵母発酵技術を用い、美味しい発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おいしくお召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(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
ジャフマップ	5912	醗酵カシス メガサイズ JANコード4971969000843	1800ml	6	6,804円 (6,300円)	720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	とろろ昆布	30g	● 価格変更 (旧) 313円(290円) ⇒ (新) 335円(310円)	2025年5月1日 出荷分より
	さつまたくあん(玄米黒酢使用)	1本	● 価格変更 (旧) 540円(500円) ⇒ (新) 700円(648円)	
	有機いりごま(白)	60g	● 価格変更 (旧) 292円(270円) ⇒ (新) 346円(320円)	2025年7月1日 出荷分より
	有機いりごま(黒)			
	村のこんじゃく(板)	270g	● 原材料名変更 (旧) こんにゃく粉(こんにゃく芋(広島県))、海藻粉末/水酸化カルシウム ⇒ (新) こんにゃく粉(こんにゃく芋(国産))/水酸化カルシウム ● 表示変更 パッケージ文言等一部変更	実施済
村のこんじゃく(糸)	220g	在庫消化後		
創健社	博多風らーめん	106g	● 価格変更 (旧) 221円(205円) ⇒ (新) 238円(220円)	2025年6月1日 出荷分より
トーエー	どんぶり麺 ねぎ入しょうゆ味ラーメン	78g	● 価格変更 (旧) 238円(220円) ⇒ (新) 254円(235円)	2025年7月1日 出荷分より
	どんぶり麺 山菜そば			
	どんぶり麺 きつねうどん	77.3g		
	どんぶり麺 納豆そば	81.5g		
	どんぶり麺 野菜入しお味ラーメン	78.5g		
金沢大地	国産有機大麦茶	10g×40袋	● 価格変更 (旧) 648円(600円) ⇒ (新) 751円(695円)	販売再開時より (2025年6月下旬頃)
吉本商店	(舎)御膳みそ	1kg	● 価格変更 (旧) 788円(730円) ⇒ (新) 918円(850円)	2025年7月1日 出荷分より
	(舎)濃みそ		● 価格変更 (旧) 842円(780円) ⇒ (新) 972円(900円)	
	(舎)赤出しみそ			
仲宗根黒糖	黒糖蜜	200g	● 価格変更 (旧) 616円(570円) ⇒ (新) 648円(600円)	2025年6月1日 出荷分より
森友商店	対馬海峡のひじき藻塩	160g	● 価格変更 (旧) 799円(740円) ⇒ (新) 1,037円(960円)	2025年5月1日 出荷分より
竹内化研	ノンハームC-12	800ml	● 価格変更 (旧) 711円(646円) ⇒ (新) 737円(670円)	2025年5月1日 出荷分より
桜井食品	有機レンズ豆	500g	● 価格変更 (旧) 907円(840円) ⇒ (新) 1,080円(1,000円)	実施済
	有機チクピー豆		● 価格変更 (旧) 929円(860円) ⇒ (新) 1,231円(1,140円)	
	ベジタリアンのためのカレー	160g	● 価格変更 (旧) 583円(540円) ⇒ (新) 648円(600円)	
太陽食品	ホットケーキミックス(有糖)	400g	● 商品デザイン変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更	在庫消化後
	国産はとむぎ粒	250g	● 内容量変更 (旧) 250g ⇒ (新) 200g	2025年7月1日 出荷分より
			● 商品デザイン変更 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) 4904866190614 ⇒ (新) 4904866070312 ● 商品コード変更 (旧) 2528 ⇒ (新) 5895	

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
太陽食品	国産はとむぎ炊飯器用	200g	<ul style="list-style-type: none"> ●価格変更 (旧)648円(600円)⇒(新)994円(920円) ●商品デザイン変更 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)4904866010813⇒(新)4904866070336 ●商品コード変更 (旧)2325⇒(新)5896 	2025年7月1日 出荷分より
	国産はとむぎほうじ粒 小袋タイプ	112g (7g×16包)	<ul style="list-style-type: none"> ●価格変更 (旧)907円(840円)⇒(新)994円(920円) ●商品デザイン変更 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)4904866060221⇒(新)4904866070367 ●商品コード変更 (旧)5475⇒(新)5897 	
	国産はとむぎほうじ粒	200g	<ul style="list-style-type: none"> ●価格変更 (旧)1,512円(1,400円)⇒(新)1,296円(1,200円) ●内容量 (旧)200g⇒(新)150g ●商品デザイン変更 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)4904866060214⇒(新)4904866070350 ●商品コード変更 (旧)8742⇒(新)5905 	
	国産はとむぎほうじ粉末	150g	<ul style="list-style-type: none"> ●価格変更 (旧)1,102円(1,020円)⇒(新)1,296円(1,200円) ●商品名変更 国産はとむぎほうじ粉末⇒(新)国産煎りはとむぎ粉 ●商品デザイン変更 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)4904866210442⇒(新)4904866070374 ●商品コード変更 (旧)5556⇒(新)5913 	
千珠庵	薄焼きバターワッフル	8枚入	●賞味期限変更 (旧)120日⇒(新)150日	在庫消化後
マルタ	スマイルシリーズ 国産やさいのポーロ小袋	15g×4	●表示変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更	在庫消化後

◎取扱再開のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
テルヴィス	4760	オーガニックブルーアガベシロップ 330g	メーカー再開の為	実施済

◎製造中止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
マルシマ	6290	あずきしょうが湯 箱 180g (15g×12)	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	2149	じゃこ飯の素 30g		

◎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	8373	カップケーキ 8個	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
ワールドヘイセイ	4124	本物のいわしくん水煮 200g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後

お詫び

2025年4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。

1面 仕様変更のご案内 コジマフーズの価格改定内で商品名を間違えて掲載しておりました。

正しくは上から「有機発芽玄米おにぎり(プレーン)」「有機発芽玄米おにぎり(わかめ)」「有機発芽玄米おにぎり(しそ)」「有機発芽玄米おにぎり(あずき)」となります。

おすすめレシピ

筍の磯辺揚げ



箸が止まらない、3ステップで簡単♪ 筍のおつまみ

【材料】

- 筍(水煮).....300g
- ★すりおろしにんにく.....小匙1
- ★つゆ彩々.....大匙1半
- 片栗粉.....大匙2
- あおさ.....2g
- 油.....大匙2



【作り方】

- ①筍の水煮を軽く洗ったら水分を拭き取り、1cm幅のくし切りにする
- ②①と★を袋に入れ、軽く揉み込んだら冷蔵庫で30分以上寝かせる
- ③②に片栗粉とあおさをまぶし、中火で熱し油を引いたフライパンで両面に焼き色が付くまで揚げ焼きにしたら出来上がり



使用商品



2078
つゆ彩々
400ml 875円(810円)

○×△コラム

春に旬を迎える山菜は、虫や鳥に食べられないように自己防衛手段として苦味を持っている。そんな苦味のある山菜をなぜ人間は食べるようになったのか。それは、苦味のもとにはポリフェノールやミネラルが豊富に含まれており、新陳代謝を促進し、胃腸の働きを促し、寒い冬にため込んだ不要物や脂肪の排出を助けるといわれているからである。また味覚というものは、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の5つが基本とされている。「酸味」は腐敗、「苦味」は毒の味で人は本能的に忌避する味であるのでおいしいと感じるには訓練の必要な味である。それが成長の過程でお茶やコーヒー、ビールを美味しく飲む経験を身に付けてきたように春の山菜を美味しく食べられるようになったと考えられる。成長した大人は子どもより身体に不要物や脂肪が溜まっている場合が多いので理にかなっている！ (モクさん)

