

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

● 満月 7月11日(金) ● 新月 7月25日(金)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

暑い夏にマルシマのお酢はいかがですか

国産有機純米酢

尾道の地下水仕込み



1602 1.8L
1,890円(1,750円)



1600 900ml
1,048円(970円)



1653 500ml
670円(620円)



1601 300ml
486円(450円)



国産有機
まるやか純米酢
1623 300ml
486円(450円)

クセを抑え
素材を選ばない
万能調味料

まろやかな酸味と
あっさりクセのない
うま味

角のないしっかりした
酸味と深いコクのある
甘み

お米の美味しさを
引き立てる、バランスの
よい味わい

酸味とうま味の
バランスのよい
万能調味料

クセのないすっきりとした
酸味は、ドレッシングや
パーモントドリンクに
最適です

国産りんご果汁で
造ったりんご酢と
はちみつをブレンドした
パーモント酢です



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)



漬かるんで酢
1675 500ml
691円(640円)



すし酢
1620 300ml
659円(610円)



有機
酢の物じょうず
1665 300ml
637円(590円)



純りんご酢
1591 500ml
788円(730円)



はちみつりんご酢
1589 300ml
1,458円(1,350円)

新規取扱商品のご案内

お鍋にサラダに、ヘルシーに麺としても

しゃぶしゃぶ蒟蒻

発売中

平麺形でくずきりのように味しみの良いこんにやくです。
鍋物やすき焼きをはじめ、サラダや麺料理などさまざまな料理にご利用いただけます。



原材料:こんにやく芋精粉(国産)、米粉、食塩/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)

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
マルヤス	6367	しゃぶしゃぶ蒟蒻 JANコード4978141102487	200g	10	184円(170円)	150日

植物油でつくったせっけん

エスケーダイケン無香料つめかえ用

植物油でつくった台所用せっけん。
泡立ちよく、すっきり洗え、すすぎ簡単。手肌にやさしいことも魅力です。



全成分:水(工程剤)、脂肪酸カリウム(界面活性剤)、グリセリン(工程剤)、グルコン酸ナトリウム(pH調整剤)、クエン酸カリウム(pH調整剤)

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)
エスケー石鹸	10010	エスケーダイケン無香料つめかえ用 JANコード4964495400768	500ml	12	616円(560円)

◎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	国産有機純米酢	1.8ℓ	● 価格変更 (旧) 1,890円(1,750円) ⇒ (新) 2,333円(2,160円)	2025年9月1日 出荷分より
		900ml	● 価格変更 (旧) 1,048円(970円) ⇒ (新) 1,296円(1,200円)	
		500ml	● 価格変更 (旧) 670円(620円) ⇒ (新) 821円(760円)	
		300ml	● 価格変更 (旧) 486円(450円) ⇒ (新) 594円(550円)	
		20ℓ	● 価格変更 (旧) 15,898円(14,720円) ⇒ (新) 19,440円(18,000円)	
	かけるだけ酢の物酢 まろやか仕立て酢の物酢 漬かるんで酢 純りんご酢 すし酢	500ml	● 価格変更 (旧) 810円(750円) ⇒ (新) 918円(850円)	
			● 価格変更 (旧) 691円(640円) ⇒ (新) 810円(750円)	
			● 価格変更 (旧) 788円(730円) ⇒ (新) 1,026円(950円)	
			● 価格変更 (旧) 659円(610円) ⇒ (新) 756円(700円)	
			● 価格変更 (旧) 486円(450円) ⇒ (新) 594円(550円)	
		300ml	● 価格変更 (旧) 637円(590円) ⇒ (新) 734円(680円)	
			● 価格変更 (旧) 1,458円(1,350円) ⇒ (新) 1,728円(1,600円)	
			● 価格変更 (旧) 691円(640円) ⇒ (新) 799円(740円)	
			● 価格変更 (旧) 767円(710円) ⇒ (新) 864円(800円)	
			● 価格変更 (旧) 1,458円(1,350円) ⇒ (新) 1,728円(1,600円)	
			● 価格変更 (旧) 1,296円(1,200円) ⇒ (新) 1,490円(1,380円)	
			● 価格変更 (旧) 875円(810円) ⇒ (新) 961円(890円)	
● 価格変更 (旧) 832円(770円) ⇒ (新) 961円(890円)				
● 価格変更 (旧) 2,020円(1,870円) ⇒ (新) 2,268円(2,100円)				
● 価格変更 (旧) 430円(398円) ⇒ (新) 572円(530円)				
● 容器仕様変更			在庫消化後	
創健社	香りのない有機ココナッツオイル	460g	● 価格変更 (旧) 1,080円(1,000円) ⇒ (新) 1,188円(1,100円)	2025年8月1日 出荷分より
青い海	シママース(沖縄の塩)	1kg	● 価格変更 (旧) 486円(450円) ⇒ (新) 508円(470円)	2025年9月1日 出荷分より
コジマフーズ	有機活性発芽玄米	500g	● 価格変更 (旧) 799円(740円) ⇒ (新) 1,188円(1,100円)	
		200g	● 価格変更 (旧) 205円(190円) ⇒ (新) 216円(200円)	
	● 価格変更 (旧) 227円(210円) ⇒ (新) 248円(230円)			
	● 価格変更 (旧) 270円(250円) ⇒ (新) 297円(275円)			
	● 価格変更 (旧) 238円(220円) ⇒ (新) 259円(240円)			
	● 価格変更 (旧) 302円(280円) ⇒ (新) 313円(290円)			
	● 価格変更 (旧) 270円(250円) ⇒ (新) 281円(260円)			
	● 価格変更 (旧) 292円(270円) ⇒ (新) 302円(280円)			
	● 価格変更 (旧) 281円(260円) ⇒ (新) 302円(280円)			
	230g	● 価格変更 (旧) 259円(240円) ⇒ (新) 292円(270円)		
		● 価格変更 (旧) 275円(255円) ⇒ (新) 302円(280円)		
		● 価格変更 (旧) 292円(270円) ⇒ (新) 324円(300円)		
		● 価格変更 (旧) 529円(490円) ⇒ (新) 616円(570円)		
	300g	● 価格変更 (旧) 556円(515円) ⇒ (新) 691円(640円)		
		● 価格変更 (旧) 643円(595円) ⇒ (新) 734円(680円)		
		● 価格変更 (旧) 643円(595円) ⇒ (新) 734円(680円)		

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
伯方塩業	伯方の塩	1kg	● 価格変更 (旧)459円(425円)⇒(新)529円(490円)	2025年8月1日出荷分より
太地園	有機特上粉末茶	100g	● 価格変更 (旧)2,041円(1,890円)⇒(新)2,106円(1,950円)	実施済
	有機特上煎茶		● 価格変更 (旧)1,516円(1,404円)⇒(新)1,750円(1,620円)	
丸島醤油	再仕込さしみ醤油 減塩しょうゆ	360ml	● 容器仕様変更	在庫消化後
桜井食品	オーガニックココアパウダー	100g	● 包材サイズ変更 (旧)220×90×30(mm)⇒(新)220×105×30(mm)	在庫消化後
	お好み焼粉	400g	● パッケージデザイン変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更	
青い海	天糖太陽	500g	● 表示変更 原料が旧糖から新糖へ切替 外箱に「新」丸囲みのスタンプを実施 ※「新」印の押印期間は押印開始日よりおよそ1ヶ月	在庫消化後

◎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	原料不足の為製造一時休止 ※2025年11月頃再開予定	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
サンコー	7073	あずきなクラッカー 130g	メーカー都合により取扱中止	在庫消化後
桜井食品	2556	国内産契約栽培 薄力粉 500g	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

ライスペーパーで作る

明太高菜のチーズガレット



話題のライスペーパーレシピ!

高菜漬けと相性抜群の明太子とチーズをたっぷり入れた
じゃがいものガレット

【材料】4人分

- 明太子.....70g
- 三池高菜の高菜漬け.....50g
- じゃがいも.....500g
- 塩.....ひとつまみ
- 胡椒.....ひとつまみ
- 豆腐チーズ.....80g
- ライスペーパー.....2枚
- オリーブオイル.....大匙1

【作り方】

- ①じゃがいもは芽を取って皮をむき、スライサーで千切りにしたらボウルに入れ塩胡椒を全体に揉み込み、少し置いておく
- ②高菜漬けはみじん切りにし、明太子は皮から取り出す
- ③①から出てきた水をしっかり切ったら②を混ぜる
- ④フライパンにオリーブオイル半量を引き、水で濡らしたライスペーパーを1枚敷いたら、③の半量、豆腐チーズ、③の残りの半量の順に重ねて広げ、もう1枚のライスペーパーを水で濡らして乗せる
- ⑤蓋をして弱火で10分蒸し焼きにしたら裏返し、残りのオリーブオイルを鍋肌に回しかけ、5分焼く
- ⑥焼き上がったら食べやすい大きさにカットして盛り付けて出来上がり!



使用商品



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⑥

ゾウも人間の耳に聞こえない低周波を発する。胃の中で低い音をつくって、草原を隔てた遥か遠くの仲間と交信する。ゾウの群れが交信する中にいる人は、この低周波のために気分が悪くなることがある。

電磁波、嗅覚、味覚、聴覚など、どの一つをとっても人間では想像もできないほどの情報の世界がある。もちろん、これは人間が劣っているためではない。人間に認識できることが他の動物には認識できず、他の動物に認識できることが人間に認識できないというだけだ。地球のもつ多様な環境条件のうちどの部分に合わせて特殊化するかということが、それぞれの種の生きる戦略ごとに異なっているだけだ。種によって異なった認識の冒険があるのである。

○×△コラム

マルシマ 三池高菜の高菜漬の「**低温熱成**」について・・・ 冷蔵庫が無かった時代に肉や魚、野菜を保存するために、塩漬けや燻製、または天日干しなどで乾燥させていた。その保存方法の一つである塩漬けが、現代に至るまでの漬物や調味料の原点だった。保存の目的であった塩漬けから時間を経て生まれた液体を味わうと、そこには旨味があり味噌や醤油、みりんという調味料になっていったのである。この変化は微生物が働く発酵という反応であり、時間と熱が必要である。しかし、焦ってはいけません!そこは生き物が働く場所である。熱を加え過ぎると微生物は死滅したり疲労したりして上手く働けなくなる。適温で時間をかけて機嫌よく働いてもらうのがよい。

マルシマ「三池高菜の高菜漬」の「**低温熱成**」は生き物のチカラを借り、手間と時間を掛けて丁寧に造ったという意味なのである。

(モクさん)



店舗見学レポート 丸亀水神市場様



2025年5月19日、香川県丸亀市にある「丸亀水神市場」様に伺わせていただきました。

香川県高松市に本社を置く、株式会社厳選様が2025年4月29日にグランドオープンしたこだわりのスーパーで、香川県高松市にある「春日水神市場」の2号店となります。

農薬や化学肥料に頼らない野菜を販売しているお店で、作り手の顔も作り方もわかる地元農家様の新鮮な野菜などを取り扱っています。

おしゃれな外観のお店の中に入ると原料にこだわった調味料や加工食品、お惣菜や元気で瑞々しくおいしそうな野菜がたくさん並んでいました。私たちの訪問した日はお休みでしたが、国産無農薬米・国産小麦を原料に、麴を元種としたパンも販売しているそうです。

そして店頭で特に目を引かれたのは、野菜に貼られた特別なラベルで、顔写真とともに、

- ①生産者はどんな人なのか
- ②生産地はどこなのか
- ③生産者さんがお客様に伝えたいメッセージ
- ④どうやって栽培したのか



お店で販売されていたお弁当とコロッケを購入し、ランチにいただきました!



野菜の栽培基準の説明。品質管理と情報公開で信頼が高まります。

などが書かれていました。特に

④の栽培基準は農薬、化学肥料、除草剤などを使っているかどうか、また使った期間をきちんと管理しているかなどについて、厳選様独自の安全基準を作り、5段階に設定しているそうです。

店頭にも見やすい場所に表示の説明が貼られていて、初めて厳選様のお店で買い物をするお客様でも安心して購入することができると感じました。

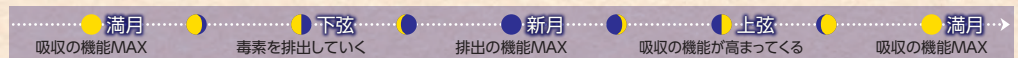
丸亀水神市場様のお店は新鮮で安全な野菜はもちろんのこと、作り手の思いまでお客様に届けるとい、温かみのあるお店でした。安心して食材を選べる環境は大変貴重で、オープン1か月ですすでにお客様にとってなくてはならない場所になっている様でした。今後ますます地域に愛され、発展していくことを心より願っています。

商品部 工藤 夕子



新鮮なこだわりの野菜がたくさん!

Event Calendar



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
7	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	木
	じゅんさいの日	アメリの日	七味の日	梨の日	穴子の日		小暑	お米の日		納豆の日		豆腐の日		マンゴーの日	からしの日		イクラの日		海の日	大暑	カシスの日		かき氷の日		スイカの日		福神漬の日	梅干しの日			
	● 満月 11日(金)	● 新月 25日(金)																													

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
8	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	日
	パインの日	キャベツの日	はちみつの日	北海道ばいしの日	発酵の日		立秋	パイナップルの日	パフチーの日	はとむぎの日	山の日	豆腐の日		すいとんの日		鮎の日	米油の日			漬物の日		処暑		ドレッシングの日		プルーンの日	ツナの日	カレーの日	味噌の日		
	● 満月 9日(土)	● 新月 23日(土)																													

二十四節気 立秋(8月7日) … 暦の上では秋。この頃を過ぎると鬚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23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。