

マルシマ営業日カレンダー

10							11						
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					

● 新月 10月11日(日) ● 満月 10月26日(月)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—

新商品のご案内

北海道産昆布、有機純正醤油使用

塩吹昆布 梅味(紀州産梅)

2026年9月下旬発売予定

佃煮の本場、香川県・小豆島にて北海道産の肉厚昆布を細断し、杉桶仕込みの有機純正醤油でじっくり炊き上げ、乾燥して仕上げました。

さらに、紀州産梅を使用した梅肉に赤しそを合わせることで、昆布の旨みを引き立てる梅のほどよい酸味と赤しその爽やかな香りが調和した、風味豊かな味わいに仕上がっています。

国産原料100%のみりん、鹿児島県産さとうきび100%使用の含蜜糖を使用しています。

おにぎりの具、お茶漬け、お茶うけ、お弁当など幅広くお使いください。



原材料:有機醤油(小麦・大豆を含む)(国内製造)、昆布(北海道産)、本みりん、含蜜糖、梅肉、食塩、赤しそ梅酢漬け

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	10403	塩吹昆布 梅味(紀州産梅) JANコード 4906657040368	30g	30	626円(580円)	12ヶ月

新規取扱商品のご案内

「海人の藻塩」で砂はきした宍道湖産しじみ

島根県宍道湖産レトルトしじみ大粒 2026年9月下旬発売予定

獲れたての宍道湖産大和しじみを「海人の藻塩」で砂はきし、レトルトパックにしました。大粒(しサイズ)のしじみは漁獲量の約5%と言われ、希少価値が高いです。大粒ですので、身もしっかりと食べる事ができ、濃厚な出汁も出ます。



原材料:大和しじみ

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	10439	島根県宍道湖産レトルトしじみ大粒 JANコード4977272103486	140g	40	540円 (500円)	180日

圧搾一番搾り

北海道産なたね油 販売中

北海道産の菜種を昔ながらの圧搾製法で搾油した一番搾りの油です。淡い色合いでまろやかな風味を持つ油です。炒め物やフライ、ドレッシングなど様々な料理に合わせやすいのが特徴です。



原材料:食用なたね油(国内製造)

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
太田油脂	10337	北海道産なたね油 JANコード4962311230018	600g	12	1,080円 (1,000円)	1年

白髪が自然な茶に染まる

ナイアードヘナ+木藍 茶 販売中

100gx4袋入りで、3袋分のお値段のお徳用商品。リピーターの方におすすめです。植物100%の染毛料。化学染料や保存料等の添加物は一切使用していません。ヘナ+木藍+6種のハーブをオリジナル処方と配合。黒髪はほとんど変わらず、白髪が自然な茶に染まります。ヘナとハーブのトリートメント効果も実感していただけます。畑から直接仕入れた木藍(インディゴ)を使用。



全成分:ヘンナ、ナンパイアイ葉、アンマクロ果実、タカサブロウ葉、セイタカミロパン果実、アカシアコンシナ果実、ブソウゲ花、カンゾウ根

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
ナイアード	10396	ナイアードヘナ+木藍 茶 JANコード4524989000876	400g (100g×4袋)	10	4,950円 (4,500円)	製造より 3年間

白髪が赤茶に染まり、まとまりを

ナイアードヘナ+ハーブ 販売中

100gx4袋入りで、3袋分のお値段のお徳用商品。リピーターの方におすすめです。植物100%の染毛料。化学染料や保存料等の添加物は一切使用していません。ヘナに6種のハーブを配合。黒髪はほとんど変わらず、白髪が赤茶に染まります。ハーブのトリートメント効果が付与されるため、高いトリートメント効果を実感できます。髪に艶やしなやかを与え、さらさらでしっとりまとまり感のある仕上がりに。



全成分:ヘンナ、アンマクロ果実、タカサブロウ葉、セイタカミロパン果実、アカシアコンシナ果実、ブソウゲ花、カンゾウ根

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
ナイアード	10398	ナイアードヘナ+ハーブ JANコード4524989000852	400g (100g×4袋)	10	3,960円 (3,600円)	製造より 3年間

白髪が赤に染まる

ナイアードヘナ100%赤茶徳用 販売中

100gx4袋入りで、3袋分のお値段のお徳用商品。リピーターの方におすすめです。植物100%の染毛料。化学染料や保存料等の添加物は一切使用していません。ヘナだけのシンプル処方。黒髪はほとんど変わらず、白髪が赤茶に染まります。ヘナのトリートメント効果が髪にハリ、コシ、艶を与え、生え際ふんわりボリューム感のある仕上がりに。



全成分:ヘンナ

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
ナイアード	10400	ナイアードヘナ100%赤茶徳用 JANコード4524989000838	400g (100g×4袋)	10	3,300円 (3,000円)	製造より 3年間

鰹だしの旨みが活きています

静岡風おでん二人前 2026年9月下旬発売予定

スープは、焼津産鰹節、イワシ昆布ダシ、宗田節、ムロ節等でダシをとり、ダシの効いた風味豊かなおでんに仕上げました。練り物は無リンすり身を使用しております。圧加熱殺菌を行っておりますので常温保存が可能です。



原材料:しょう油(国内製造)、発酵調味料(米・米麹・食塩)、いわし昆布だし、鰹だし、宗田節、イワシ、ムロ節、食塩、ゆで卵(国産)、海鮮ボール(たら、ぐち、いか、その他)、大根、黒はんぺん、(サバ、イワシ、たら、その他)、こんにゃく/水酸化カルシウム(珪素凝固剤)、(一部に卵・大豆・小麦・サバ・いかを含む)

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
ジャフマック	10440	静岡風おでん二人前 JANコード4971969000546	600g (個包装)	10	1,166円 (1,080円)	1年

直火焙煎

北海道産なたね油赤水 販売中

北海道産の菜種を直火焙煎してから圧搾しコクと風味を引き立てた一番搾りの油です。赤水とは一般的な油は、精製することで透明に近くなります。一方、焙煎したなたねの色と風味を残す製法で作られた油は、香り高く独特の色をしていることから、江戸時代から「赤水」という名前で親しまれてきました。



原材料:食用なたね油(国内製造)

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
太田油脂	10338	北海道産なたね油赤水 JANコード4962311230025	600g	12	1,112円 (1,030円)	1年

白髪が透明感のある黒に染まる

ナイアードヘナ+木藍 黒 販売中

100gx4袋入りで、3袋分のお値段のお徳用商品。リピーターの方におすすめです。植物100%の染毛料。化学染料や保存料等の添加物は一切使用していません。ヘナ+木藍+6種のハーブをオリジナル処方と配合。黒髪はほとんど変わらず、白髪が透明感のある黒に染まります。ヘナとハーブのトリートメント効果も実感していただけます。畑から直接仕入れた木藍(インディゴ)を使用。



全成分:ナンパイアイ葉、ヘンナ、アンマクロ果実、タカサブロウ葉、セイタカミロパン果実、アカシアコンシナ果実、ブソウゲ花、カンゾウ根

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
ナイアード	10397	ナイアードヘナ+木藍 黒 JANコード4524989001194	400g (100g×4袋)	10	5,610円 (5,100円)	製造より 3年間

白髪が落ち着いた黒茶に染まる

ナイアードヘナ+木藍 黒茶 販売中

100gx4袋入りで、3袋分のお値段のお徳用商品。リピーターの方におすすめです。植物100%の染毛料。化学染料や保存料等の添加物は一切使用していません。ヘナ+木藍+6種のハーブをオリジナル処方と配合。黒髪はほとんど変わらず、白髪が落ち着いた黒茶に染まります。ヘナとハーブのトリートメント効果も実感していただけます。畑から直接仕入れた木藍(インディゴ)を使用。



全成分:ナンパイアイ葉、ヘンナ、アンマクロ果実、タカサブロウ葉、セイタカミロパン果実、アカシアコンシナ果実、ブソウゲ花、カンゾウ根

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
ナイアード	10399	ナイアードヘナ+木藍 黒茶 JANコード4524989000890	400g (100g×4袋)	10	4,950円 (4,500円)	製造より 3年間

オーガニックでヴィーガン対応の画期的なレトルトハヤシ

有機ヴィーガンレトルトハヤシ 2026年9月下旬発売予定

伝統的な「ハヤシライス」の味を追求し、ハヤシ本来のコクと旨味を純植物性で実現するため、試行錯誤を重ねました。爽やかな有機トマトの風味を生かし、バランスよく仕上げています。ゴロっとした大豆ミートとハヤシソースの相性が抜群です。ハヤシライスとしてはもちろん、オムレツやハンバーグ、パスタなどにかけても美味しくお召し上がりいただけます。



原材料:有機ハヤシルツ(国内製造)、有機オニオンソー、有機トマトペースト、有機玉ねぎ、有機トマトケチャップ、有機大豆たんぱく、有機マッシュルーム、有機とんかつソース、有機豆みそ、有機コナツツシガー、有機ホワイトルツ、有機コーンスターチ、有機野菜ブイヨン、有機醤油、有機ナツメグ/香料(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

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
風と光	10442	有機ヴィーガンレトルトハヤシ JANコード4560342332321	180g	24	702円 (650円)	2年

◎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	国産押麦	1kg	● 価格変更 (旧)670円(620円)⇒(新)745円(690円)	2026年12月1日 納品分より
	国産丸麦		● 価格変更 (旧)659円(610円)⇒(新)724円(670円)	
健康フーズ	DANDY CLASSIC 85	80g	● 価格変更 (旧)1,058円(980円)⇒(新)799円(740円)	季節商品再開時より
吉田ふるさと村	焼肉のたれ(中辛)	150ml	● 価格変更 (旧)464円(430円)⇒(新)562円(520円)	2026年11月1日 納品分より
	焼肉のたれ(甘口)			
	玉ねぎドレッシング		● 価格変更 (旧)518円(480円)⇒(新)605円(560円)	
コジマフーズ	有機活性発芽玄米	500g	● 価格変更 (旧)1,188円(1,100円)⇒(新)950円(880円)	実施済
マルヤス	しゃぶしゃぶ蒟蒻	200g	● 価格変更 (旧)184円(170円)⇒(新)216円(200円)	2026年11月1日 納品分より
	薩摩の味花かつお	60g	● 価格変更 (旧)518円(480円)⇒(新)594円(550円)	
	味立て上手ソフト削り	2g×10p	● 価格変更 (旧)378円(350円)⇒(新)432円(400円)	
マルモ	通の味立て本枯節ソフト	2g×12p	● 価格変更 (旧)594円(550円)⇒(新)648円(600円)	2026年11月1日 納品分より
ツルシマ	生姜末	40g	● 価格変更 (旧)1,220円(1,130円)⇒(新)1,490円(1,380円)	2026年11月1日 納品分より
ビバ	ゴールドenspикаcoco ポディーソープ	700ml	● 価格変更 (旧)1,210円(1,100円)⇒(新)1,430円(1,300円)	2026年10月1日 納品分より
	ゴールドenspикаcoco ポディーソープ 詰替用	600ml	● 価格変更 (旧)935円(850円)⇒(新)1,045円(950円)	
	ゴールドenspикаcoco 台所用洗剤 詰替用	400ml	● 価格変更 (旧)385円(350円)⇒(新)440円(400円)	
森友商店	対馬海峡のひじき藻塩	150ml	● 価格変更 (旧)1,134円(1,050円)⇒(新)1,458円(1,350円)	2026年11月1日納品分より
伊藤食品	銀のまぐろ水煮	70g	● 価格変更 (旧)259円(240円)⇒(新)298円(276円)	2026年11月1日 納品分より
	金のまぐろ油漬			
桜井食品	有機お菓子をつくるお米の粉	250g	● 価格変更 (旧)810円(750円)⇒(新)594円(550円)	2026年10月1日納品分より
ニッテン商事	ビートオリゴ	300g	● 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	在庫消化後
山清	北海道産有機小豆使用つばあん	200g	● 包材形態変更 外装フィルムを廃止し、一重のスタンド袋に変更 ● 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	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
創健社	3470	有機ほうじ茶 150g	メーカー再開の為	2026年11月中旬頃
桜井食品	2659	オーガニックキヌア(キンワ) 340g	弊社都合の為再開	実施済
東和フーズ	8340	北海道産 韃靼そば茶 110 g	メーカー再開の為	2026年10月初旬頃

◎季節商品再開のご案内							
メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格(本体価格)	再開時期	備考
創健社	7351	ビッグアーモンドチョコ	400 g	20	2,354円(2,180円)	2026年10月上旬より (気温により再開時期は前後いたします)	
	7432	ミルクチョコレート	70 g	40	497円(460円)		
健康フーズ	7463	DANDY CLASSIC85(ダンディクラシック)	80g	20	799円(740円)	2026年10月上旬より	
JAしまね	4437	仁多白米丸もち	380g	20	983円(910円)	2026年11月上旬より	数量限定
	4438	仁多玄米丸もち		20	1,075円(995円)		
ツルシマ	7322	香蓮飴	100g	30	497円(460円)	2026年10月上旬より	

◎季節商品休止のご案内(在庫消化後)			
メーカー名	商品コード	商品名	実施時期
創健社	7733	有機緑茶 500ml	在庫消化後

◎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	8980	尾道くず湯 45 g(15 g×3)	弊社都合により製造中止	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
ニッポンライフ イノベーション	3014	向井の香辛料 ゆず七味 10g	メーカー都合により取扱中止	実施済
創健社	5911	メイシー もぐもぐキッズカレー100 g	弊社都合都合により定番取扱中止 特別注文品扱いに変更	在庫消化後
健康フーズ	1841	純果糖 500 g	弊社都合都合により定番取扱中止 特別注文品扱いに変更	在庫消化後
キング製菓	6781	ブランクッキー 20枚	弊社都合都合により定番取扱中止 特別注文品扱いに変更	在庫消化後

お詫び

2026年8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 新商品のご案内「神石生芋こんにゃく(板)(糸)(玉)」原材料 (誤)有機こんにゃく芋(広島県神石郡産)／水酸化カルシウム
⇒(正)こんにゃく芋(広島県神石郡産)／水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

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

6 植物から見た世界④

動物の場合、クジャクの羽や昆虫のフェロモンにみられるように、情報の発信は同じ種の異性に向けて行われることが多い。そうでなくても同種間で交信することが多い。しかし、植物にとっては、情報発信の主な相手は動物だ。移動することのない植物にとって、花粉を受粉させたり、種子を散布してくれたりする動物に対してコミュニケーションすることが重要なのだ。

昆虫は植物の発する香りの道に乗って、花の方へと引き寄せられる。

また前述したように、花卉の中央部分は紫外線を発していて、どこに蜜があるかを昆虫に明示している。さらに花卉は、植物の他の部分よりもやや温度が高くしてあって、昆虫の身体を温かく包むベッドとなる。

おすすめレシピ

さわやかサクサク

高菜コロッケ



おつまみにも

おすすめです♡

【材料】5cmの丸形 8個分

じゃがいも.....2個
 たまねぎ.....1/2玉
 三池高菜の高菜漬.....大きい葉2〜3枚(100g)
 卵.....2個
 ★塩胡椒.....少々
 ★本枯れ和風だし(顆粒).....小さじ1/2
 ★きび粗糖.....小さじ1
 マヨネーズ.....大さじ1と1/2
 ◎小麦粉.....50g
 ◎水.....50ml
 パン粉.....30g
 米油.....260g



使用商品



5577
三池高菜の
高菜漬
250g
583円
(540円)



2008
本枯れ
和風だし
200g
1,469円
(1,360円)



1827
きび粗糖
500g
365円
(338円)

こだわりの高菜漬を使った、新しい味のコロッケの紹介です☆

高菜漬は、発酵の酸味が特徴で、“油”そして“卵”との相性抜群!とてもさわやかな味わいで、
 ついついもう一つ食べたくなりますよ♪

(下準備)

- ・じゃがいもは1〜2cm角に切って、つぶせる硬さになるまで茹でる。
- ・高菜漬は1cmくらいの大きさに切る。
- ・玉ねぎはみじん切りにする。

【作り方】

- ① 米油を大さじ1程度フライパンに入れて、玉ねぎを炒めた後、溶いた卵を加える。
- ② 柔らかめの炒り卵状になったら、★の調味料を加えてしっかり炒め、最後にマヨネーズを入れて、1分程
 馴染ませるように炒めて火を止める。
- ③ ②にじゃがいも、高菜を加えてしっかり混ぜ合わせ、5cm程度の丸形に形成してタネを作る。
- ④ ◎を小さなボウルに入れて混ぜ、③をひたして、パン粉をまぶしたらバットに並べる。
- ⑤ 米油を揚げ物鍋で170℃〜180℃に熱し、④を両面がほんのりきつね色になるまで揚げたらできあがり。

お好みでソースや醤油を、1さじかけてどうぞ! 高菜マヨ(高菜を刻んで、マヨネーズ、酢、砂糖を適量入れて混ぜる。)をかけてもおいしいですよ!

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
2026					
10	1 木 醤油の日	2 金 豆腐の日	3 土 イワシの日	4 日 レモンの日	5 月 ロールケーキの日
	6 火 イワシの日	7 水 寒露	8 木 トマトの日	9 金 スプーツの日	10 土 さつまいもの日
	11 日 きのこの日	12 月 カレーの日	13 火 鮎の日	14 水 イクラの日	15 木 漬物の日
	16 金 霜降	17 土 豆腐の日	18 日 柿の日	19 月 おだしの日	20 火 とらふぐの日
	21 水 てん菜・ん菜糖の日	22 木 きび粗糖の日	23 金 きび粗糖の日	24 土 きび粗糖の日	25 日 きび粗糖の日
	26 月 きび粗糖の日	27 火 きび粗糖の日	28 水 きび粗糖の日	29 木 きび粗糖の日	30 金 きび粗糖の日
	31 土 きび粗糖の日				
2026					
11	1 日 野沢菜の日	2 月 文化の日	3 火 かき揚げの日	4 水 カレーの日	5 木 ししやもの日
	6 金 和紅茶の日	7 土 もやしの日	8 日 豆腐の日	9 月 タルタルソースの日	10 火 かまぼこの日
	11 水 蓮根の日	12 木 おにぎりの日	13 金 イクラの日	14 土 ゆり根の日	15 日 勤労感謝の日
	16 月 鯉節の日	17 火 プルーンの日	18 水 ツナの日	19 木 松葉か二の日	20 金 そばの日
	21 土 そばの日	22 日 そばの日	23 月 そばの日	24 火 そばの日	25 水 そばの日
	26 木 そばの日	27 金 そばの日	28 土 そばの日	29 日 そばの日	30 月 そばの日
	31 火 そばの日				

二十四節気

立冬(11月7日) ...木枯らしが吹き、朝夕の冷え込みとともに日中の陽射しも弱まる頃。この日から立春の前日までが冬。
 小雪(11月22日) ...読み方は「しょうせつ」。木々の葉が落ち、北国から雪の便りが届く頃。

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。