



マルシマニュース

H20 1・20日号

生姜パワーでポッカポカ!!

生姜本来の辛味と香りが生きてる、おいしい「しょうが湯」マルシマのしょうが湯は「一物全体食」の考えから、まるごとすりおろし、本葛、節れんこん粉末を加えることにより、身体の芯まで暖まり、のどにも良い健康飲料に仕上がりました。

当然、食品添加物の使用は一切なし。甘味もミネラルを多く含んだ粗糖や黒糖を使用しています。ジンジャー（＝ショウガ）は英国でも温かさを保つハーブとしてポピュラーに用いられています。



あたたかい紅茶へ
砂糖の代わりに入ると
今、人気の「しょうが紅茶」が
簡単にできます。



「一物全体食」って何？

食べ物は、生命のある状態そのままを食べた方が調和がとれ、健康に良いという考え方です。

（例えば、白米よりも玄米）



玉の岩と千光寺鐘楼

尾道のしょうが湯

室町時代より、港町として栄えた尾道には、お寺がたくさんあります。そのお寺で売られていた「あめ湯」がしょうが湯のもとになっています。しょうが湯のメーカーも多く、今では尾道のかくれた名産品になっています。



葛100%だから身体にやさしい。葛の根からとれる上質の本葛に昔から、のどなどによいと言われているれんこんと生姜を加えた心温まるくず湯です。

商品コード	商 品 名	内容量	入数	税込価格	税抜価格	賞味期間
5450	カラダ想いのオリゴしょうが湯	15 g × 6	20	399	380	2年
5488	生姜湯（有機栽培生姜使用）	22 g × 12	20	798	760	2年
5688	しょうが湯（箱入）	22 g × 18	20	1,082	1,030	2年
5589	しょうが湯（袋入）	22 g × 5	20	305	290	2年
5689	花梨入りしょうが湯（箱入）	22 g × 18	20	1,187	1,130	2年
5616	花梨入りしょうが湯（袋入）	22 g × 5	20	347	330	2年
5500	れんこんくず湯	15 g × 5	20	525	500	2年

2月・3月の カレンダー

※赤字はお休みとさせていただきます。

2	3
日 月 火 水 木 金 土 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	日 月 火 水 木 金 土 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

株式会社 純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL 0848(20)2506 FAX 0848(20)2363
URL: <http://www.junmaru.co.jp>
E-mail: marusima@bbbn.jp



◎仕様変更

メーカー名	商 品 名	内容量	実施時期	変 更 内 容
マルシマ	かつお梅	150 g	2008年3月1日 製造分より	原材料表示変更 新表示：梅、しそ、かつお節、漬け原料〔食塩 還元水飴、粗糖、はちみつ〕、酸味料 (クエン酸)、野菜色素、VB1
創健社	黒米入り 五穀クッキー	12枚	在庫消化後	内容量変更 12枚⇒ 9枚(袋サイズも併せて縮小)
〃	花豆クラッカー	110 g	実施済	価格変更旧価格 263円(250円)⇒ 新価格 284円(270円)
〃	ポテトチップス バターしょうゆ味	80 g	在庫消化後	内容量変更80 g⇒ 72 g
〃	ポテトチップス 野菜コンソメ味	80 g	〃	〃
〃	ポテトチップス うす塩味	80 g	〃	〃
〃	ブルーベリージャム	200 g	2008年2月1日 出荷分より	価格変更旧価格 420円(400円)⇒ 新価格 452円(430円)
〃	デュラム小麦粉有機スパゲッティ	500 g	2008年3月1日 出荷分より	価格変更旧価格 378円(360円)⇒ 新価格 452円(430円)
〃	全粒粉デュラム小麦有機スパゲッティ	500 g	〃	価格変更旧価格 378円(360円)⇒ 新価格 452円(430円)
〃	古代小麦グラツィエッタ・ラ有機スパゲッティ	500 g	〃	価格変更旧価格 599円(570円)⇒ 新価格 704円(670円)
〃	博多風ラーメン	104 g	〃	価格変更旧価格 137円(130円)⇒ 新価格 147円(140円)
〃	キャノーラ&べに花一番	1,050 g	〃	価格変更旧価格 1,155円(1,100円)⇒ 新価格 1,260円(1,200円)
ツルシマ	里芋粉	200 g	2008年3月1日 出荷分より	価格変更旧価格 504円(480円)⇒ 新価格 630円(600円)
〃	デンシー粉 (なすの黒焼)	50 g	〃	価格変更旧価格 347円(330円)⇒ 新価格 378円(360円)
〃	鶴そば	250 g	〃	価格変更旧価格 294円(280円)⇒ 新価格 326円(310円)
〃	亀そば	250 g	〃	価格変更旧価格 252円(240円)⇒ 新価格 284円(270円)
〃	糸そば	150 g	〃	価格変更旧価格 189円(180円)⇒ 新価格 210円(200円)
〃	山芋入り糸そば	150 g	〃	価格変更旧価格 210円(200円)⇒ 新価格 231円(220円)
〃	亀うどん	250 g	〃	価格変更旧価格 179円(170円)⇒ 新価格 200円(190円)
〃	細うどん	250 g	〃	価格変更旧価格 189円(180円)⇒ 新価格 210円(200円)
〃	玄米うどん	250 g	〃	価格変更旧価格 315円(300円)⇒ 新価格 347円(330円)
〃	亀そうめん	250 g	〃	価格変更旧価格 179円(170円)⇒ 新価格 200円(190円)
〃	亀ひやむぎ	250 g	〃	価格変更旧価格 179円(170円)⇒ 新価格 200円(190円)
椿き家	北海道十勝とうふ	300 g	〃	価格変更旧価格 168円(160円)⇒ 新価格 177円(169円)
〃	国産もめん豆腐	200 g	〃	価格変更旧価格 130円(124円)⇒ 新価格 138円(131円)
〃	国産丸大豆豆乳	180 g	〃	価格変更旧価格 150円(142円)⇒ 新価格 158円(150円)
〃	国産かため絹	300 g	〃	価格変更旧価格 168円(160円)⇒ 新価格 177円(169円)
〃	国産ミニ絹とうふ	120 g × 3	〃	価格変更旧価格 168円(160円)⇒ 新価格 177円(169円)
〃	華おから	150 g × 2	〃	価格変更旧価格 135円(128円)⇒ 新価格 149円(142円)
〃	国内にがり絹豆腐	300 g	〃	価格変更旧価格 147円(140円)⇒ 新価格 158円(150円)
サンフローラ	プロポリスキャンディー	120 g	在庫消化後	原材料より黒糖を除く

◎取扱い中止商品 長い間ご愛顧いただき有難うございました。(在庫消化後)

メーカー名	商 品 名	備 考
マルシマ	おふくろの味 (手造り佃煮の素)	弊社都合により
マルサン	ミネラル麦芽豆ジャン180 g	メーカー都合により

マルシマレポート～Bio Fach開催～



今年もヨーロッパ最大の有機食品見本市「Bio Fach」が2月21日～24日の4日間、ドイツのバイエルン州第2の都市であるニュルンベルグで開催されます。

ニュルンベルグという都市は人口約50万人（2004年調べ）。中世からの伝統ある都市であり、ドイツ、メルヘン街道の要衝として栄えています。

Bio Fach（ビオ・ファ）とはドイツ語で「オーガニック専門」という意味、その名の通り有機食品専門の展示会です。

ヨーロッパで有機市場が盛んになった背景には1986年のチェルノブイリ原発事故以来、近年、問題になっている狂牛病の発生、海洋の汚染や地球温暖化とヨーロッパの環境状況の悪化があり、有機食品に

対する関心は強く、価格はやはり日本と同じく既存食品の1.2～2.0倍の価格差はありますが、消費者はBio商品を手に取り、購入していく光景をよくみます。それだけBioに対する信頼と関心を見受けることができます。

私がこの展示会で興味を持ったのは「フェア・トレード」。貧困のない公正な社会をつくる為、また、貧しい人々が自らの力で暮らしを向上させること、農薬や化学肥料に頼らない自然農法や、自然素材を活かした生産によって、持続可能な社会づくりを支援していくというコンセプトに基づき、森林伐採による環境破壊を防ぎ、尚且つ、我々の市場にニーズのある有機食品（彼らにすればごく普通のもの）を供給するというもので環境・格差社会とさまざまな世界情勢を考えた、言わば「地球環境」を考えたシステムであることに強い関心を覚えました。

このように地球環境にやさしく、又我々が安心して食べる事ができる食品を追求し、日本においても同じく変化していく地球環境の中で、国内産、有機食品のラインナップを充実させ、皆様に色々な情報を発信していけるマルシマでありたいと思っております。

（ごんぞう）

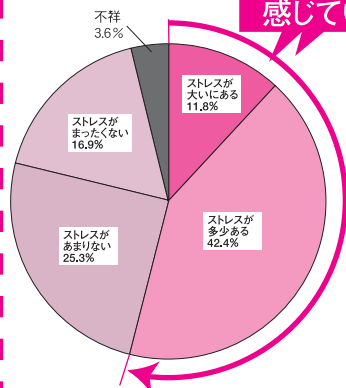


データで見る

心身の健康

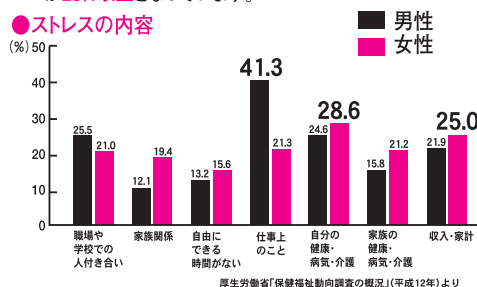
～ストレスの実態～

50%以上の人
がストレスを
感じています。



ストレスの原因は、仕事や人間関係など人それぞれです。対人関係や多忙な仕事からくる不安や焦りなどの心に関わるストレスが原因の場合、簡単には回復しません。また、同じ状況下であってもストレスを感じる人と全く感じない人がいます。ストレスは、心だけでなく体にも影響が……。

男性は「仕事のこと」が40%以上、
女性は「自分の健康・病気・介護」と「収入・家計」
が25%以上となっています。



ストレスが加わると体に防衛反応が働いて、ある程度までは、ストレスに適応しようとします。適応能力の限度を超えると心はもちろん体にも大きな影響をあたえます。ストレス初期には、目の疲れ・肩こり・胃のもたれ・慢性期には、疲れがとれなくなったり、寝つけない・食欲がないといった症状があらわれます。

対処法……体や心を効果的に休ませる究極の方法は睡眠です。

快適な睡眠を心がけましょう。

○×▲コラム

アケオメー、コトヨローとか言われれば、‘なめるなコノヤロー’とどうしても思ってしまう。そのノリで「K. Y.」というのが昨年流行ったそうな、どうやら「空気読めない」ってんで場違いとか仲間ハズレという意味でその人の肯定的表現ではないらしい。そこには空気すなわち環境は与えられたものであって変えられるものではないという前提条件があり、受け入れないやつは世の中を上手く渡って行けない要領のわるい奴だと、なんとつまらない情けない真っ暗なおもしろくない「K. Y.」であろうか。若者だろうが年寄りだろうが空気を読んでもヒマがあったら自分の思いを真っ直ぐ突き進んでみてはどうなんだ！悪い空気の世の中を変えようと行動する気持ちが今必要なんじゃないか、なりふり構わない突破力だ！。そう考えると私はもう一方流行った小島何某の「でも、そんなのかんげーねえー」の方が圧倒的ウェルカムである。

b y.ウッドバレイ

旨い“だし”を上手に使っておいしい料理を食卓に!!

“だし”で料理の味は決まります。

風味豊かな、だしを使って冬の定番『鍋』など、あたたかく、おいしい料理を食卓に!!

焼きだしは動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、干し大根の旨みを「特殊製法」で十分に引き出しています。

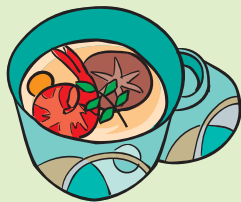
素材の味を引き出したいお料理におすすめします。特に魚の臭いや、お肉の苦手な方におすすめします。

「だし巻き卵」や「茶碗蒸し」などは特によくあいます。

★茶碗蒸し★

焼きだし 10g (2袋)
水 600cc
卵 2〜3個★
しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1

★具材の量によって調整してください。



【写真提供：(株)日本鯉節協会】

枕崎産本枯れ節と北海道産昆布の風味豊かな「本枯れ和風だし」。

本場、鹿児島枕崎で水揚げされた、新鮮な本かつおを落葉樹の煙でいぶし、「カビ付け」と呼ばれる工程を3回以上繰り返し、じっくりと熟成させます。こうして時間をかけて造りだした本枯れ節と、昆布の旨み、ニガリを含んだ焼塩を詰め込んだ「本枯れ和風だし」。原料にこだわり、製法にこだわった逸品です。

★ちょっと変わった“だし”の使い方★

てんぷらのころもに「本枯れ和風だし」を入れると、だしがきいて何もつけなくても、おいしい天ぷらの出来上がり。

小麦粉1カップに「本枯れ和風だし」小さじ1が目安です。

北海道昆布と良質のかつお節を贅沢に使い、純正醤油をブレンドした「こだわりのつゆ」です。四季を通して幅広くご利用いただけます。



〈ご利用方法〉

- そのままお使いいただけるもの
冷奴、納豆、照り焼き
- 薄めてお使いいただけるもの
お雑煮、かけ麺、お吸い物 8〜9倍
丼、つけ麺用つゆ 5〜6倍
おでん 10〜12倍



商品コード	商 品 名	内容量	入数	税込価格	本体価格	賞味期間
2118	焼きだし (箱入)	5g × 24	12	998	950	1年
2134	焼きだし (袋入)	5g × 8	30	410	390	1年
2007	本枯れ和風だし (箱入)	8g × 24	12	1,029	980	1年
2008	本枯れ和風だし (スタンドパック)	200g	12	840	800	1年
2133	本枯れ和風だし (袋入)	8g × 8	30	420	400	1年
2055	こだわりのつゆ 割烹だし	500ml	12	893	850	1年半