



自然の恵みを食卓に

平成20年11月20日号

マルシマ ニュース

カレンダー

12

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			

1

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						

12月
しわす
(師走)
7日 大雪
21日 冬至
23日 天皇誕生日

※赤字はお休みとさせていただきます。

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

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

★新商品のご案内です！

マルシマ ひじき入佃煮

有機醤油使用



- ◎沖縄産もずくと沖縄産アーサ(ひとえぐさ)とひじきを入れ、有機醤油でおいしく炊き上げた佃煮です。
 - ◎もずくの原藻の形状を残し、長い繊維とそのなめらかさが味わえます。
 - ◎増粘剤等は使用しておりません。
- 原材料/有機醤油(大豆、小麦を含む)、ひとえぐさ、ひじき、もずく、砂糖、しいたけ、麦芽水飴、寒天

商品コード	商品名	内容量	入数	価 格	賞味期間
3901	ひじき入 佃煮	140 g	10×4	557円 (530円)	1 年



マルシマ もずく入佃煮

有機醤油使用



- ◎沖縄産もずくと沖縄産アーサ(ひとえぐさ)を有機醤油でおいしく炊き上げた佃煮です。
 - ◎もずくの原藻の形状を残し、長い繊維とそのなめらかさが味わえます。
 - ◎増粘剤等は使用しておりません。
- 原材料/もずく、有機醤油(大豆、小麦を含む)、ひとえぐさ、砂糖、しいたけ、麦芽水飴、寒天

商品コード	商品名	内容量	入数	価 格	賞味期間
3902	もずく入 佃煮	140 g	10×4	557円 (530円)	1 年



おせち料理、ご予約受付中!!

(詳しくは、担当営業まで…。)



★新商品のご案内です！



◎豆乳(有機栽培大豆使用)を使用したコーンスープです。国産の「とうもろこし」、「小麦粉」、「玉葱」を使用しました。化学調味料を使用せず、添加物を配合しておりません。容器にはカート缶(紙製の缶形態容器)を採用しました。

原材料／スイートコーン、小麦粉、砂糖、豆乳、食塩、ビーフエキス、ポークエキス、チキンエキス、野菜ブイヨンパウダー、酵母エキス、玉葱

ケース単位

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
マルサンアイ	4800	ぽっかぽか コーンスープ カート缶	125 g	18	147円(140円)	180日



◎あわめん
古来より食されてきた雑穀である「あわ」につなぎとしてタピオカ澱粉を使用して仕上げた麺です。中華風スープにも良く合います。ラーメン風に。原材料／うるちあわ、タピオカ澱粉

◎きびめん
古来より食されてきた雑穀である「きび」につなぎとしてタピオカ澱粉を使用して仕上げた麺です。ソース類との相性が良いのでパスタ風にどうぞ。原材料／うるちきび、タピオカ澱粉

◎ひえめん
古来より食されてきた雑穀である「ひえ」につなぎとしてタピオカ澱粉を使用して仕上げた麺です。めんつゆに良く合います。つけ・かけどちらでも。原材料／ひえ、タピオカ澱粉

◆そば粉や小麦粉を一切使用せず、専用工場にてのど越しとコシのある麺に仕上げました。

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
創健社	6882	あわめん(乾燥)	200 g	20	357円(340円)	540日
	6883	きびめん(乾燥)	200 g	20	357円(340円)	540日
	6884	ひえめん(乾燥)	200 g	20	399円(380円)	540日



◎国内産で農薬を使わずに栽培した玄米をまる一日、遠赤外線釜でゆっくりと炒りました。一粒一粒がはげないように、ていねいに炒ると、玄米の力を最も効果的に引き出すといわれる、『黒炒り』という状態になります。粉にしたりそのまま食べたり、色々方法はありますが、『玄米物語』は粗挽きにして、無漂白のティーバッグに入れました。

原材料／
有機玄米(国内産)、
黒大豆(国内産)

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
富士食品	2302	玄米物語(黒炒り玄米)	5 g × 20	30	756円(720円)	1 年

★リニューアル商品のご案内です！

◎薬用成分グリチルレチン酸ステアリルと酢酸トコフェロールが、乾燥、肌荒れを防ぎ保護する、保湿力の高いクリームです。モルティエラ油が肌のしっとり感をキープし、健康で美しい素肌を保ちます。

従来品との違い
★薬用成分を配合し、医薬部外品になりました。
★シア脂、ホホバ油、γリノレン酸などの油性成分を配合し、保湿力をさらに高めました。
★レチノールを抜き、日中でもお使いいただけるようになりました。

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格
日本デリーヘルス	6425	ミズフィールレストクリームS	30 g	6	7,140円(6,800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	さめきゆでうどん	1 食	価格変更 旧価格 137円(130円) ⇒ 新価格 158円(150円)	平成21年1月5日より
	押麦	1 kg	価格変更 旧価格 452円(430円) ⇒ 新価格 494円(470円)	平成21年1月5日より
	割麦	1 kg	価格変更 旧価格 504円(480円) ⇒ 新価格 525円(500円)	
	丸麦	1 kg	価格変更 旧価格 441円(420円) ⇒ 新価格 473円(450円)	
	お好みソース 広島そだち	500 g	賞味期間変更 2 年 ⇒ 1 年	平成21年1月製造分より
ツルシマ	健康番茶	180 g	価格変更 旧価格 788円(750円) ⇒ 新価格 840円(800円)	平成20年11月20日より
梅 丹	梅肉エキス	280 g	価格変更 旧価格 10,500円(10,000円) ⇒ 新価格 11,025円(10,500円)	平成20年12月15日より
	"	90 g	価格変更 旧価格 3,675円(3,500円) ⇒ 新価格 3,833円(3,650円)	
	梅丹(粒)	200 g	価格変更 旧価格 7,035円(6,700円) ⇒ 新価格 7,350円(7,000円)	
	"	90 g	価格変更 旧価格 3,675円(3,500円) ⇒ 新価格 3,833円(3,650円)	
	梅酢(白)	300ml	価格変更 旧価格 788円(750円) ⇒ 新価格 945円(900円)	
	梅酢(赤)	300ml	価格変更 旧価格 788円(750円) ⇒ 新価格 945円(900円)	在庫消化後
	梅丹ドロップ	100 g	内容量変更 ⇒ 80 g (価格変更はありません)	
	梅丹のど飴(梅肉エキス入)	100 g	内容量変更 ⇒ 80 g (価格変更はありません)	
	梅丹古梅霊芝ドロップ	100 g	内容量変更 ⇒ 80 g (価格変更はありません)	

◎仕様変更

ムソー	とうもろこし・ドライパック	155 g	容量変更 → 120 g 新JANコード → 4978609 218415	在庫消化後
ウイングフーズ	ウエハース	10枚	原材料表示：膨張剤(重曹)の前に全粉乳を追加	実施済
コジマフーズ	有機玄米	5kg	価格変更 旧価格 3,927円(3,740円) → 新価格 4,074円(3,880円)	新米より
	有機七分搗米	5kg	価格変更 旧価格 4,200円(4,000円) → 新価格 4,368円(4,160円)	
	有機胚芽白米66	5kg	価格変更 旧価格 4,431円(4,220円) → 新価格 4,599円(4,380円)	
大村屋	絹ごし胡麻(白)	500 g	価格変更 旧価格 1,260円(1,200円) → 新価格 1,418円(1,350円)	平成20年12月1日より
	絹ごし胡麻(黒)	500 g	価格変更 旧価格 1,260円(1,200円) → 新価格 1,418円(1,350円)	
	絹ごし胡麻(白)	300 g	価格変更 旧価格 840円 (800円) → 新価格 924円 (880円)	
	絹ごし胡麻(黒)	300 g	価格変更 旧価格 840円 (800円) → 新価格 924円 (880円)	
	ねり胡麻(白)	130 g	価格変更 旧価格 399円 (380円) → 新価格 452円 (430円)	
	ねり胡麻(黒)	130 g	価格変更 旧価格 399円 (380円) → 新価格 452円 (430円)	
	すりごまマイルド(白)	90 g	価格変更 旧価格 315円 (300円) → 新価格 368円 (350円)	
	すりごまマイルド(黒)	90 g	価格変更 旧価格 315円 (300円) → 新価格 368円 (350円)	

◎下記のお菓子は取り寄せになります。(平成21年1月より弊社特別注文となります。)

サンコー 黒豆きな粉寒天 [㊞] 130 g	サンコー きなこ棒 [㊞] [季節商品] 10本	サンコー タマゴボーロ 16 g×5
〃 おやつカステラ [㊞] 130 g	〃 カレー揚げせん [㊞] 70 g	〃 全粒粉ラスク [㊞] Fe・Caプラス 16枚
〃 磯辺巻 [㊞] 40 g	〃 大豆と小魚 14 g×5	

◎右記の商品は一時休止となっております。 ツルシマ 生姜末(30 g) [再開予定……平成21年1月上旬]

◎製造中止・終売商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備 考	実施時期	メーカー名	商品名・内容量	備 考	実施時期
丸島醤油	純正醤油(濃口)610ml	製造中止	実施済	ミキ・セフティー	本物のうるめちゃん(つみれ)	メーカー製造中止	在庫消化後
マルシマ	じゃり豆(125 g)	製造中止	実施済	サンコー	梅キャンディー	メーカー終売	実施済
梅 丹	お弁当梅干し	メーカー販売中止 リニューアルにて販売予定	在庫消化後	書 籍	自然の力(東条百合子著)	メーカー販売中止	実施済

シリーズ 森羅万象の旅

(1) 株式会社湧社の書籍
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。

はじめに

空と海と森は、地球固有の環境圏だ。紺碧の天空も、蒼茫たる大洋も、豊穡な森林も、太陽系の他の惑星には、どこにも見当たらない。

空と海と森。こうした環境に包まれていない宇宙空間に放り出されてしまえば、私たちは、一瞬たりとも生きていくことができない。そして、地球を象徴するこれらの大自然は、いずれも生物たちの長い協同作業の結果、現在のものとして形成されてきたものだ。

今、私はこの部屋にある幾つかの鉢植えの植物とともに、呼吸している。この部屋の中にうごめく、そして私の体内に棲む何兆という細菌たちとともに生命活動を続けている。そして部屋の外には樹があり、その頭上には大気がある。そこから更に樹々は連なり、大気もまた空へと連なっているし、地中には樹々の根や昆虫、微生物が無数に生息している。今、この瞬間を地球上のあらゆる生命が共有している。

それだけが事実なのであり、生物たちと私たちと地球とは、この瞬間に降りかかり、顕現する運命を、共に体験しているのだ。そして、森羅万象へと還るために、私たちは、自分が独立し、切り離された存在ではなくて、自然と連続した存在だということを想起し、学び直さなければならないのに違いないのだ。



○×▲コラム

健康食品は効かない…健康食品の売り上げが落ち込んでいる。数年前にはOTCの売り上げをはるかに超え、広告媒体ではありとあらゆる素材が紹介され、その効能効果が謳われて世の中の多くの人が飛びついていった。効くと勘違いさせた売り手、一方勘違いした消費者そのどちらもマーケットで踊らされてバブルが弾けていった。健康食品はサプリメント、健康生活を補完するもの、単独で‘効く’のではなく‘効かす’のは自分自身の日々生活。店舗の経営でいえば健康食品＝コンサルタントのようなもの、それを経営に効かすのは店主の日々経営。

(ウッドバレイ)

おせち

簡単おせちから手作りはじめてみませんか？



おせち料理は、平安時代に始まった神事で、平安時代の貴族社会では、年の初めのほか、3月3日や5月5日などの五節供に、神前にお供物をして、悪魔払いを祈願しました。

この時出されていた料理が、「お節句(おせちく)料理」と呼ばれており、今の「**おせち料理**」の起源といわれています。

江戸時代に入ると庶民の暮らしは安定し、食文化も発達して、庶民の間でも新年を祝い、その年の豊作を祈って食べる料理も、野菜や山海の幸を使った、豪華なご馳走へと変化し、江戸末期には、「めでたさを重ねる」という意味の縁起をかつぎ、重箱に詰めて重ねて出されるようになりました。この習慣は今日のおせち料理にも継承されています。



■黒豆

■材料

黒豆300g

A(三温糖250g、醤油大さじ3、水1と1/2、塩小さじ1/2、重曹少々、さびた釘5〜6本)

■作り方

- ①黒豆は水で洗い、水気を切る。
 - ②深鍋にAを入れ、ひと煮立ちさせ冷ます。(砂糖は半量残しておく)
 - ③①を②に入れ、一晚漬けておく。
 - ④③を直火にかけ、沸騰直前で弱火にして泡を取り、1/2カップ差し水をし、再び沸騰直前でごく弱火にして、3〜4時間煮る。火から下ろし冷ます。これを2度繰り返す。三温糖半量を入れ、4〜5時間、弱火で煮て、一晚おく。
- ☆煮汁がなくなったら水を足し、たえず豆に水がかぶさるくらいにしておくことが大切。

■昆布巻き

■材料

昆布(10cm×15cm)10枚
身欠きにしん(半身)6枚
かんぴょう、出し汁3カップ、酒大さじ2
黒砂糖大さじ2、薄口醤油大さじ3
みりん大さじ2
塩少々

■作り方

- ①昆布は軽くぬれ布巾で拭く。水をさっとかけて置く。かんぴょうも水をかけて軽く絞って置く。
 - ②身欠きにしんを棒状に切る。昆布を広げにしんを置き巻く。かんぴょうで結ぶ。
 - ③昆布巻きを平鍋に並べ、調味料と出し汁をヒタヒタに入れ落としぶたをして中火で煮揚げる。
- ☆梅酢を入れる。(昆布を早く、柔らかく煮る)

■田作り

■材料

かえり100g
クルミ(アーモンド)50g
三温糖大さじ3
薄口醤油大さじ2
酒・みりん各大さじ4
サラダ油小さじ2 和紙1枚

■作り方

- ①フライパンを熱し、和紙をひき、かえりを入れ弱火でからりとする。盆ザルかバットに冷ます。
- ②クルミ・アーモンドを切り、からいりする。盆ザルに移し冷ます。
- ③煮汁の調味料を合わせ中火で焦がさぬように煮立てる。泡がブクブク、照りが出るまで煮詰める。
- ④①・②を入れて手早く混ぜ合わせるサラダ油を加えて混ぜからめる。

おすすめ材料



杉樽仕込醤油
濃口(900ml)

1,134円(1,080円)



三温糖
(800g)

473円(450円)



純米発酵調味料
(500ml)

725円(690円)



国産有機黒豆
(200g)

588円(560円)



早煮昆布
(36g)

294円(280円)



味まん点
煮干しかえり
(80g)

399円(380円)

◆直火釜で丹念に
炊き上げたお手軽な
パックもどうぞ!!



黒煮豆(150g)
399円(380円)



金時煮豆(150g)
336円(320円)



昆布煮豆(150g)
368円(350円)



直火釜で炊いています！