



マルシマ ニュース

カレンダー

1日	元旦
5日	小寒
12日	成人の日
20日	大寒

※赤字はお休みとさせていただきます。

1							2						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	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							

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。

ごあいさつ

新年あけましておめでとうございます。

まさに激動の時世となりました、世の中、特に経済の暗い要因を挙げればきりがありません。当然といえば当然ですが労せずして得た実体のない浮利を追い求めて右往左往して、その上で踊り明かした果てに使い込んでしまったことに気がついただけ、いや既に気がついていたにも係わらず踊り明かした確信犯がアメリカであり、そのアメリカドルに群がり、或いはドルを掴ませられた市場がボーゼンとしている昨今ではないでしょうか。

食品の世界で見ますと生活の基本である食の安全を脅かす事件が連日報道されて止む兆しもありません。しかしその真実をよく見てみるとこれらの事故はひとえに私たちの欲望が引き起こした人災とも言えるのではないのでしょうか。私たちのとどまるところを知らない欲望に、食料生産とその流通・加工が行われる構造またその安全性を担保する制度が追いついていない状況があります。

係る状況下でもう一度私たちが成さなければならぬことをいくつか確認しなくてはなりません。まずは自然健康食品であるまじめに食品であるのだから人体に安全でなければならぬ、伝統的あるいは経験的に安全が確認されている事、あるいは科学的に安全であることが確認されている事、次に食品の店頭販売者また流通担当者は消費者が望んでいるその食品の情報を持っている事、お客様に説明責任がはたせるかという事、この二つの前提条件が整ってからはじめて他の食品に比べて自然健康食品の優位性が示されることとなります。弊社はこの視点を再確認し、地に足の着いた原料調達、加工、物流、販売を着実に手がけてまいります。

本年もお引き立てのほど宜しくお願い申し上げます。

(株)純正食品マルシマ

代表取締役社長 李谷正樹

産地レポート

「高知大生姜」(高知県高岡郡)



▲生産者の藤崎さん

平成20年11月9日、収穫直前の生姜産地を訪問しました。当日は小雨の降る悪天候。「日頃の行いが悪いのかなあ」と思いつつ、生産者の藤崎さんに電話すると心良く畑まで出てくれるとの事。「あくありがたい!」感謝、感謝!である。と思いつつ車を走らせ畑に着くとなんだかいつもと違う感じ。「うーん」とうなりながらよく見ると生姜の背丈が大きい。例年より10〜15cm以上大きく育っているようである。



▲掘ったばかりの大生姜

程なく藤崎さんが到着し、「今年はどうですか?」と聞くと「うーんいいよ。」との事。生姜は親芋の約10倍くらいの小芋が付けば良いで嬉しい。「試しに掘ってみましょう。」と掘ってもらってビックリした。私もここ数年生姜を見ているが感動ものの立派さである。「すごい!」と思わず大声が出てしまった。

種芋植えから、草取り、水やり、土寄せと約8ヶ月間苦労して育てた生姜がみごとに育ったのである。(石田 満)



★新商品のご案内です！



◎西アフリカの平和なガーナのカカオは、小規模な家族農家で丹精込めて栽培されております。ガーナ産のカカオは他の国のものよりも酸味が少なくマイルドなのが特徴で、グレードはNo.1です。
ダンディーカカオ85は、カカオ豆を煎り粉碎し、ペースト状にしたカカオマスにビートグラニュー糖を加えた、シンプルで深みのある味のビターチョコレートです。

原材料／カカオマス(ガーナ産)、ビートグラニュー糖(北海道)

冬期限定

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
健康フーズ	7463	ダンディーカカオ85 DANDY CACAO85	80 g	20	452円 (430円)	1 年



◎炊き込み黒米

炊き込み黒米は餅米の一種で、その種皮に紫黒系色素(アントシアニン)を多く含んだお米です。鉄分をはじめ、カルシウムや各種ミネラルが白米より豊富に含まれており、医食同源の本場、中国でも滋養強壮に優れた食材として薬膳料理にも使われている、大変貴重なものです。

原材料／黒米(国産・減農薬)

◎炊き込み赤米

炊き込み赤米は餅米系の品種で、その種皮に橙色系色素(カテキン・タンニン)を多く含んだお米です。弥生時代の遺跡から籾が出土したり、稲の原種とも言われており、日本人との付き合いはその当時からだったことが知られています。

原材料／赤米(国産・減農薬)

◆お米に適量(1割前後)をまぜて一緒にといで、やや大目の水加減で炊き込んで下さい。
1時間ほど水に浸してから炊飯、炊き上がり後、30分程度蒸らして下さい。

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	2300	炊き込み黒米	300 g	30	840円 (800円)	最終選別をした日付(基本的には袋詰めした年月日を記載しています。) 「調整年月日表示」から約1年
	2301	炊き込み赤米	250 g	30	840円 (800円)	



◎小麦はいが焙煎粉末

私たちが毎日食べている白いご飯やパンは、その原料のお米や小麦から一番豊富な胚芽の部分を取り除いてしまっています。胚芽は別名「穀物のダイヤモンド」とも言われるとても貴重で栄養豊かなものです。ホットケーキ・蒸しパン・天ぷらの衣・ハンバーグ等、1割程度混ぜて下さい。美味しく香ばしくなります。

原材料／小麦胚芽

◎とうがらしのふりかけ

香りよく、辛味の効いた赤とうがらしをベースにした、かつお風味のふりかけです。
原材料／乾燥赤とうがらし、白ごま、あじ、かつお、玄米胚芽、醤油(大豆・小麦)、青のり、砂糖(三温糖・上白糖)、食塩(粗塩)、かつおエキス、みりん、でんぷん(馬鈴薯でんぷん)、酵母エキス

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	6876	小麦はいが焙煎粉末	300 g	30	840円 (800円)	6 ヶ月
	3101	とうがらしのふりかけ	30 g	20	242円 (230円)	6 ヶ月



◎ほうじ黒豆粉

北海道産黒大豆を100%使用したきなこです。
きなこの栄養価プラス黒大豆の効能を併せもつ黒豆きなこで、こだわりのきなこ牛乳をお試し下さい。

原材料／北海道産黒大豆(品種:光黒)

◎玄米フレーク

減農薬の玄米と国産大麦を、一切の味付けをせずにアルファー化した、プレーンタイプの素材系フレークです。牛乳をかけて洋朝食風に。離乳食にも最適です。

原材料／玄米(国産・減農薬)、大麦(国産)

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	6845	ほうじ黒豆粉	200 g	30	756円 (720円)	6 ヶ月
	6835	玄米フレーク	220 g	30	651円 (620円)	6 ヶ月

◎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	おいしいゆず湯	15 g × 4	パッケージ表示変更。国産100% → 国産ゆず100%	在庫消化後
	じゃこ飯の素	30 g	原材料名変更。新表示 → かたくちいわし、ごま、醤油、米発酵調味料、しそ、還元水飴、酵母エキス、みりん、鰹節エキス、食塩、昆布エキス	
創健社	古式原糖	1 kg	新内容量 800 g 新価格 599円(570円) 新JANコード 4901735 020195	在庫消化後(平成21年1月中旬頃より)
天 塩	塩胡椒	65 g	パッケージ表示変更。原材料名から 海水を消去 。 デザインを刷新。 価格、JANコード、規格、製法等の変更はありません。	在庫消化後
三 育	和風野菜 ミートボール	100 g	商品名変更 → 和風野菜大豆ボール JANコード、価格、原材料、中身、配合は変更ありません。	在庫消化後
深層海塩	ハマネ(深層海塩)	200 g	卸値が変わります 。詳しくは営業まで。	平成21年1月より
ホリウチ	胡麻どうふ 金胡麻	120 g	新価格 250円(238円) 新JANコード 4539909 009006	JANコード即日 値上げは 平成21年1月20日 より
	胡麻どうふ 白ごま	120 g	新価格 250円(238円) 新JANコード 4539909 009013	
	胡麻どうふ 黒ごま	120 g	新価格 250円(238円) 新JANコード 4539909 009020	
健康フーズ	パン用全粒粉(国内産)	700 g	価格変更 旧価格 347円(330円) → 新価格 368円(350円)	平成21年1月5日出荷分より
	卵黄油(小)	120 g	パッケージ表示変更。 原材料、内容量、価格等の変更はありません。	在庫消化後
サンコー	黒ごまかりん糖	160 g	内容量変更。 → 135 g 新JANコード → 4973728 906427 原材料変更。植物油(菜種油・パーム油 → パーム油)	平成21年1月21日 より
キング製菓	ブラウンクッキー	20枚入	価格変更 旧価格 189円(180円) → 新価格 210円(200円)	平成21年1月5日出荷分より

◎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
マルシマ	玄米黒酢(720ml)	製造中止	在庫消化後	日本DH	アサバミルキーファンデーション 215ライトオークル	メーカー終売	在庫消化後

シリーズ 森羅万象の旅 (2)

(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。

2. 微生物と共生する身体

私たちは、自分の身体のことを独立した生命であり、単独の個体だと思い込んで暮らしている。しかし、実は私たちの身体の中には莫大な数の微生物が暮らしているのだ。身体は多数の微生物との共生体なのである。

私たちの腸の中には100兆個もの数にもものぼる微生物が棲んでいる。その種類は100種にのぼる。一人の人間の腸に棲む微生物を一行に並べてみると実に10万キロメートルに及び、これは地球2周半というほどの距離だ。

朝起きたばかりの人の唾液1ミリリットルの中には、1000万から1億の細菌がいる。胃の内容物では1ミリリットル中1万から1億の細菌がいる。そして大腸の中となると、内容物1グラム当たりの細菌の数は100億から数千億にのぼる。そしてその中には、身体に対して有害な物質を産出するクロストリジウムのような細菌もいれば、その繁殖を抑制するビフィズス菌のような細菌もいる。さらに、私たちひとりひとり、その身体の中に棲みついている菌の種類は異なっているのである。

空気を吸っているだけで、一日に吸い込む細菌の数は、8万にのぼる。菌に付いた食物カスには、1グラムに2億の微生物がいる。胃腸ばかりでなく、手にも身体の表面にも、毛穴の中にも無数の微生物が棲みついている。

掌を開いて見つめてみていただきたい。その表面には今、1平方センチメートル当たり何万個という微生物が乗って生活しているのである。



○×▲コラム

農産物の産地で「あと10年で何とかせんといかん。」とよく聞く。なぜあと10年なのか？それは、日本の農業生産者のほとんどが高齢者だからである。

弊社が使用している高知県生姜の生産者も例外ではなく平均年齢は65才～70才だ。

「あと10年したらこの畑だれがするん？」という話である。「あと10年したら私らどこでできた何食べるん？」という事である。「地産地消」、「食料自給率の向上」、「食育」、そういったかけ声が空々しく、むなしく聞こえるのは私だけではないと思う。日本は他国に「車」を売って儲ければそれで良いのか？「テレビ」さえ売れば良いのか？ その代償として、食べ物までも「グローバル化」してしまったツケは大きい。「生きる事」とは「食べる事」である。(ともぞう)

「風邪」

身体を温めて、風邪の予防を！

たくさんの書籍やメディアで「現代日本人の平均体温が下がっている」「体温が下がると免疫力が低下し、さまざまな病気を引き起こす」などの情報が増えてきました。温かく保ち、細菌やウイルスに負けない身体を!!

マルシマのしょうが湯はできるだけ東洋思想における食養原理に基づいて材料を吟味し、多くの手間と時間をかけ、丹精込めて作られています。

●身土不二

自分が育った環境と同じ環境で育った食物を頂くことが身体に良い。
日本人は日本でできた食物のほうが合う。
◎国産原料（粗糖、生姜、馬鈴薯澱粉、蓮根粉末、花梨粉末など）

●一物全体

食物はその全体（命のある状態）でバランスがとれている、その一部だけを食すれば身体のバランスもくずれる。
（生姜は皮も含めて丸ごとすりおろし。〔生姜の有効成分の約7割が皮にあるといわれています〕精製された白砂糖より精製の少ない黒砂糖や粗糖）

●陰陽の調和

すべての物事は陰と陽に分けられ、そのバランスを取る事が大切である。
体質に合わせた食物の陰陽のバランスが大事。（寒い時や陰性体質（冷え性）の方は陽性の物をとると身体が温まってよい。元々陰性である「砂糖」や「生姜」に十分熱を加えている為に一般品より陽性化しており、とても身体が温まります。）



しょうが湯(袋入・22g×5)
305円(290円)



しょうが湯
(箱入・22g×18)
1,082円(1,030円)



花梨しょうが湯(袋入・22g×5)
347円(330円)



花梨しょうが湯
(箱入・22g×18)
1,187円(1,130円)



しょうが湯(有機生姜)
(箱入・22g×12)
798円(760円)



オリゴしょうが湯
(袋入・15g×6)
399円(380円)



オリゴしょうが湯
(箱入・15g×16)
998円(950円)

お家にあるもので簡単にできる、
身体温めドリンク

■梅醤番茶

材料 梅干し 1個
醤油 大さじ1
ショウガ汁
番茶

- ①梅干しの種をとって湯のみ茶碗に入れ箸で果肉をよくつぶす。
- ②醤油を加えて、よく練り合わせる。
- ③ショウガのしぼり汁を加える。
- ④熱い番茶を注いで、よくかき混ぜてから飲む。



れんこんくず湯
(15g×5)
525円(500円)

本葛100%使用



仙人梅
(200g)
819円(780円)

三重のエコファーマーの自信作



国産有機しょうゆ
(150ml)
504円(480円)

醤油の最高峰!