

マルシマニュース

カレンダー

6月 みなづき (水無月)	5日 芒種 入梅 10日 父の日 15日 夏至 21日
---------------------	--

※赤字はお休みとさせていただきます。

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

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@bbb.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 北海道産有機もちきび

◎現代人の食生活に不足しがちな鉄などのミネラル、たんぱく質、ビタミンB1等をバランスよく含んでいます。ご家族の健康の為にぜひおすすめします。
蒸してつけば、素朴なお菓子「きび餅」に、お米に混ぜて炊くと「きびごはん」が出来上がります。

原材料名／有機もちきび(北海道産)



商品コード	内容量	入数	価 格	賞味期間
2473	180 g	30	588円(560円)	6ヶ月

★リニューアル商品のご案内です！

●シールラベルから吊り下げ穴付印刷袋になって見栄え良く、販売しやすくなりました。●



マルシマ 十穀元氣 ～穀物サプリ～

◎お米に混ぜて炊くだけの簡単穀物サプリです。使いやすい小袋タイプで、お米2～3合に1袋(25g)を入れて頂くだけで、現代の食生活に不足しがちな各種ビタミンやミネラル、食物繊維が摂れます。

原材料名／胚芽押麦、もちきび、もち玄米、黒米、とうきび、赤米、もちあわ、たかきび、ハトムギ、ひえ

国産穀物
100%



商品コード	内容量	入数	価 格	賞味期間
2532	25 g × 6	20	557円(530円)	1年

「麦芽エキス」が入ってより、おいしくなりました。

マルシマ 深煎り玄米粉入り たんぽぽコーヒー

ノンカフェイン
飲料



◎国産のタンポポの根を主原料に数種の穀物をブレンドした健康飲料です。タンポポの苦味、甘味、酸味に特殊製法の深煎り玄米粉(リブレフラワー)などを加えたノンカフェイン飲料ですので、健康に気を使われる方や特に女性の美容のお供に、またお子様からお年寄りの方まで安心してお召し上がれます。

原材料名／乳糖、タンポポ根、炒り玄米粉、黒大豆、小豆、サンザシ、クチナシ、麦芽エキス

商品コード	内容量	入数	価 格	賞味期間
3497	150 g	12	1,733円(1,650円)	1年

6月1日より、上記の価格です。

昔ながらの手造り 梅干し!!

予約
受付中!!



- ◆原材料…紀州産梅、しそ、沖縄の塩（漬け原料）
- ◆“仙人梅”の昔ながらの味の秘密とこだわり

仙人梅の新物は9月下旬頃



土用干しが終わると“手もみの赤じそ”と一緒に漬け込みます。（本漬けです）



原料の『梅』は一番のこだわり。化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培した、紀州産の『梅』を使います。『梅』をそのままを食べるのだから、やはりこだわります。



土用干し。基本は三日三晩。『梅』の干し具合で調整します。一粒一粒、手でひっくりかえます。手間も愛情もいっぱい。

丹精込めて
造られる
“仙人梅”



大切な『梅』はミネラル豊富なお塩と女松の新芽と共に漬け込みます。女松の新芽で風味がよくなります。

商品コード	商品名	内容量	入数	価格(税込み)	価格(本体)	賞味期間
3850	仙人梅	200 g	12	819円	780円	1年
3847	仙人梅	800 g	12	2,993円	2,850円	1年

梅干し

梅干しは、青梅（梅の成分の有機酸の約半分がクエン酸）を塩漬けにしたもので、日に干してから浸け液に戻した日本特有の保存食品。古くより、食品の防腐用、疲労回復などに重宝されました。

梅干しは、酸味が強いから酸性食品と思いませんか？ 梅干しはカルシウム・ナトリウムが多く含まれている、アルカリ性食品なのです。

Q 土用干しは、なぜするの？

A 「土用」は、夏は小暑の後13日目に「土用」に入り、18日で「土用」が明けて、次の季節が始まります。この「土用」の間に梅を干す作業を「土用干し」といい、ウメ実の香気を増し果肉を安定させ、表皮をやわらかくする効果があります。普通三日三晩といいますが、三日・天日にあて、三日・夜干しをするということ。夜露があたり湿気をおび果肉は膨張するとともに表皮を滑らかにして、ふっくらとした品質のよい梅干しとなります。

梅干しの力

梅干しパワーは疲労回復、食欲増進（夏バテ防止）、殺菌効果、血液改善、肝機能の向上等に力を発揮します。これらは、梅干しのクエン酸やアルカリ性食品の働きによるものです。梅干しを一日一粒食べること、また毎日食べる工夫をしましょう。

梅醬番茶

梅干しと醤油・番茶で疲れをとろう。

（つくり方）湯のみに梅干1個を入れ、種を取り去り、そのあとでよく突き砕いてねる。これに、醤油を大さじ1を加え、熱い番茶を注いでかきまわしてから飲みます。



梅風味ツナごはん

【材料 4人分】

ツナ缶…小1缶（約90g）
米…米用カップ2（360ml）
しょうが…小1かけ（5g）
梅干し…大2個

さめてもおいしいので、おにぎりにどうぞ。

A { 酒…大さじ1
しょうゆ…大さじ1/2
みつば…4〜5本

（つくり方）

1. 米は洗って水気をきり、同量の水に30分以上つけます。
2. ツナは軽く油をきってほぐします。しょうがは皮をこそげてせん切りにし、梅干しは大きくちぎります。
3. (1)にAを混ぜ、炊飯器に入れます。(2)のをせて（梅干しは種も）ふつうに炊きます。炊き上がったら、全体を混ぜて種を取り出し、みつばをきざんで散らします。



★新商品のご案内です！



ケース単位
でご注文
下さい！

◎国内産天草100%使用のところてんです。
つるんとさわやかな食感をお楽しみ下さい。

原材料／天草(伊豆・三浦半島)、醸造酢、
たれ【醤油(大豆・小麦を含む)、米酢、砂糖、食塩、
発酵調味液】



季節商品

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	4831	ところてん	200 g	20	200円(190円)	60日



4ヶ単位
でご注文
下さい！

◎麺は国内産小麦粉・自然塩を使用し、揚げ油は100%植物油を使用しています。
かん水は使用していません。「わかめ」がたっぷり入った、あっさりしお味ラ
ーメンです。ご家庭のどんぶりに入れ、熱湯を注ぐだけで、簡単にお召し上がり
いただけます。

原材料／油揚げめん(小麦粉(国内産100%)、パーム油、馬鈴薯でん粉(遺伝子
組換えでない)、食塩、ホワイトペッパー、オニオンパウダー)、食塩、
砂糖、チキンエキス、ごま、酵母エキス、コーン、わかめ、人参、デ
キストリン(タピオカ)、香辛料(大豆を含む)、ねぎ、魚醤粉末、ほたて
エキス、乳糖、植物油脂(ごま油)

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
ムソー	2853	どんぶり麺 しお味ラーメン	78.5 g	24	173円(165円)	5ヶ月



◎厳選した国産大豆から作られた、こだわりの豆乳で玄米粥を作りました。豆乳に含ま
れるイソフラボン、サポニン、大豆タンパク、カルシウムなどが、玄米の食物繊維と共に摂
れるお粥です。年齢と共に健康が気になる方にぜひお勧めしたい玄米粥です。調理する
水は浄水器を通した水を使用し、隠し味に使用する塩は自然塩(海の精)を使用しています。

原材料／豆乳(国産)、有機玄米(国内産)、食塩(大島産、海の精)

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
コジマフーズ	3997	玄米豆乳がゆ	180 g	20	252円(240円)	1年

◎弊社特注扱いでしたが、定番在庫になります。

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
ヒカリ	1736	有機トマトケチャップ	300 g	20	368円(350円)	2年
〃	1720	有機ウスターソース	250ml	12	410円(390円)	2年
〃	8723	有機トマトソース	225 g	12	389円(370円)	1年半



◎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	一夜漬の素	700 g 450 g	原材料表示変更 新表示 → 米ぬか、食塩、カキ殻粉末、昆布粉末、唐辛子	在庫消化後
金 笛	胡麻ドレッシング	390ml	価格変更 旧価格 840円(800円) → 新価格 966円(920円)	平成20年6月1日出荷分より
木曽路物産	内モンゴル重曹	600 g	パッケージ表示一部変更『入浴剤に』を削除	在庫消化後
竹本油脂	太白胡麻油	1,400 g(缶入)	価格変更 旧価格 1,890円(1,800円) → 新価格 2,100円(2,000円)	平成20年6月1日出荷分より
〃	〃	450 g(ビン入)	価格変更 旧価格 788円(750円) → 新価格 840円(800円)	〃
〃	極上胡麻油	1,400 g(缶入)	価格変更 旧価格 1,680円(1,600円) → 新価格 1,995円(1,900円)	〃
〃	〃	450 g(ビン入)	価格変更 旧価格 683円(650円) → 新価格 788円(750円)	〃
徳 食	そば米	300 g	価格変更 旧価格 347円(330円) → 新価格 368円(350円)	平成20年5月21日出荷分より
ホ シ ノ	天然酵母パン種	500 g	原材料表示変更 新表示: 小麦粉、米、酵母、麴	在庫消化後
ムソー	吉野くず	140 g	商品名変更 → 無双本葛 価格・内容量・JANコード等変更ございません。	在庫消化後
〃	吉野くず・粉末	100 g	商品名変更 → 無双本葛・粉末 価格・内容量・JANコード等変更ございません。	〃
ギデオ	生わかめ	260 g	価格変更 旧価格 630円(600円) → 新価格 819円(780円)	平成20年7月1日出荷分より

◎仕様変更

メーカー名	商 品 名	内容量	変 更 内 容	
向 井	手作り香辛料 輪切り唐辛子	10 g	価格変更 旧価格 263円(250円) → 新価格 368円(350円)	平成20年7月1日出荷分より
〃	手作り香辛料 一味	20 g	価格変更 旧価格 263円(250円) → 新価格 368円(350円)	〃
創 健 社	黒胡麻せんべい	110 g	内容量・JANコード変更 110 g → 100 g 新JAN → 4901735 020102	在庫消化後
サンフローラ	プロボリスキャンディー	120 g	ケース入数変更 50 → 20	実施済

◎お菓子 新定番商品〈実施日：平成20年6月1日より〉

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期限
サンコー	7169	カップケーキ	8 個	12	315円 (300円)	60日
〃	7137	全粒粉クラッカー	100 g	12	231円 (220円)	180日

◎下記のお菓子は取り寄せになります

〈ケース単位〉在庫消化後

サンコー 揚げ餅(100 g)
 〃 雑穀あられ(70 g)
 〃 野菜プチクッキー(10 g×5連)
 〃 とんがりフルーツ(15個)
 〃 ココアケーキ(7 個)
 〃 えび大判(6 枚)
 〃 えび小判(3 枚×5連)
 ウイングフーズ かぼちゃポーロ(5個×4)
 〃 ココアウエハース(10枚)
 〃 わかめのせんべい(20 g×2)

◎終売商品と代替商品のご案内

ボーソー調合コメ油(1,400 g)スチール缶…1,082円(1,030円)平成20年7月終売
 JANコード4976663 000540 ↓
 ボーソー調合こめ油(1,350 g)ハンディボトル…1,029円(980円)
 JANコード4976663 649060

◎製造中止・取扱中止・休止商品のご案内

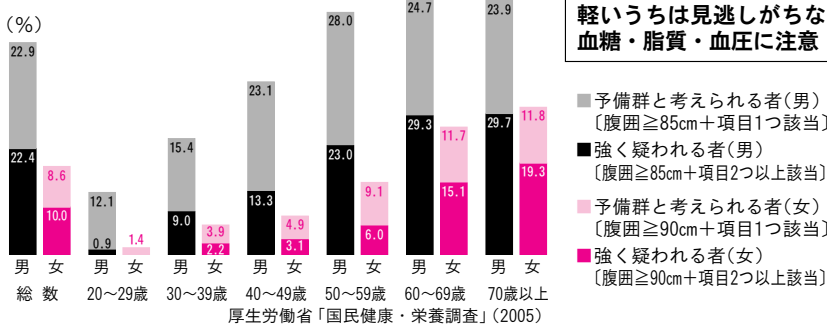
メーカー名	商品名・内容量	備 考	実施時期	メーカー名	商品名・内容量	備 考	実施時期
マルシマ	米ひじき(40 g)	原料不足の為、製造中止	在庫消化後	健康フーズ	小桜エビ(50 g)	弊社都合により取扱中止	在庫消化後
高橋ソース	CHソース(焼そば)300ml	弊社都合により取扱中止	在庫消化後	大日本	中華だしの素 (半ねり)250 g	弊社都合により取扱中止	実施済
ライス アイランド	きび(国産)200 g	弊社都合により取扱中止	在庫消化後				

データで見る

あなたも指導の対象に!? メタボの指導がスタート!

2008年4月から義務化した「特定健診・特定保健指導」。指導はしっかり受け止めよう!

メタボリックシンドロームの状況



症状がないからこそ危険
 軽いうちは見逃しがちな
 血糖・脂質・血圧に注意!

内臓脂肪面積が男女とも100cm²以上に相当する

内臓脂肪型肥満

へそ周りが▶▶
 男性85cm以上、女性90cm以上

高血糖

空腹時血糖
 ▶▶110mg/dl以上

脂質異常症
 (高脂血症)

中性脂肪
 ▶▶150mg/dl以上、
 HDLコレステロール
 ▶▶40mg/dl未満
 の一方または両方

高血圧

収縮期血圧(上)
 ▶▶130mmHg以上、
 拡張期血圧(下)
 ▶▶85mmHg以上
 の一方または両方

このうち2つ以上が当てはまる状態

メタボリックシンドローム

●中年男性の2人に1人がメタボ&予備群

「メタボ」という言葉。正式にはメタボリックシンドローム(内臓脂肪型症候群)といいます。

現在、日本ではメタボ該当者が約920万人、予備群は約980万人もいます。40歳から74歳の男性の2人に1人、女性の5人に1人がメタボリックシンドローム及びその予備群と考えられているのです。

内臓脂肪型肥満の原因は主に過食と運動不足です。メタボにならないようにするためには、食べものから摂取したエネルギーと、運動などで消費するエネルギーのバランスを意識し、適正体重を保つことが大切なのです。

●メタボリックシンドロームに特化した保健指導が始まりました。

4月から、「特定健診・特定保健指導」が実施されました。どういう制度なのでしょう?

医療保険者(保険証を発行する保険組合や国保など)に対するもので、「特定健康診査・特定保健指導」の対象となるのは、40歳から74歳の被保険者・被扶養者です。健康な暮らしをするために、重大な病気の一手手前であるメタボリックシンドロームおよびその予備群に生活習慣を見直し、行動変容をしてもらう…。そのためにも医療保険者は被保険者と家族に健康診断を積極的に呼びかけ、メタボと判定された人やその予備群に特定保健指導をすることが義務付けられました。

○×▲コラム

日本のゴールデンウィーク中にミャンマーではサイクロンの被害で二万人以上が亡くなり数十万人が住む家を失ったと報道されている。自然災害に対する畏怖と人間の無力さを感じるわけだが、おそらく数億年前の地球は数千度の火の塊であったことは間違いない、そこには人間はおろか生物は存在しなかった。人間の営みの何と小さなことか。有機農業って本当に地球にやさしいの? はたして豊かな環境が循環し継続可能なの? 私たちが出来ることって「地球に」とか「大地に」とか軽々しく口にしてはいけないんじゃないか。地球の処方箋を創れると勘違いしてはいけない、私たちの営みは全て私たち自身の生存の為のものであり我まなものであると承知しておかなければならない。

By ウッド・バレイ