

マルシマ ニュース

カレンダー

2月

3日 節分
4日 立春
11日 建国記念日
18日 雨水

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

◎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 風味豊饒 焼あごだし (ティーパック)



国産素材

- 長崎産焼あご(飛魚)
- 焼津産鰹本枯れ節
- 長崎産枯れ鯖節
- 宮崎産椎茸
- 利尻産昆布

◎国産の風味豊かな原料を使用し、バランスよく配合した香り豊かで旨みたっぷりのだしです。色々なお料理のだしとしてご使用下さい。また、だしパックの中身を使って、お料理の味付けにもお使い頂けます。

原材料/食塩、てんさい糖、飛魚、鰹節、鯖節、酵母エキス、椎茸、昆布、たまねぎ粉末



商品コード	商品名	内容量	入数	価 格	賞味期間
2165	風味豊饒 焼あごだし (ティーパック)	160 g (8g×20包)	20	998円 (950円)	1年半

★新規取扱商品のご案内です！



◎新しい大豆のかたち！ 手軽でカンタン、食べて美味しい、畑のお肉/国産大豆をまるごと使用した、無添加食材です。製造過程で油脂分を大幅カットしていますので、とてもヘルシーです。鶏肉のもも肉のような食感です。

お湯で約5分ほど戻してからお使いください。から揚げ、炒め物、てんぷら、フライ、佃煮、サラダなど何にでも合います。

原材料/大豆(国産大豆、遺伝子組み換えでない)

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
かるな	4875	大豆まるごとミート(ブロックタイプ)	90 g	20	410円(390円)	1年



◎減農薬の玄米と黒米を主原料にして、きび、あわ、ひえ、はと麦、大麦、以上全部で7種類の穀物をブレンドしてアルファー化した、プレーンタイプの素材系フレークです。七穀を完全アルファー化していますので、消化吸収がとてよく、お子様からご年配の方まで年齢を問わずどなたでも安心して美味しくお召上がり頂けます。

原材料/玄米、うるちきび、うるちあわ、うるちひえ、大麦、はと麦

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	6587	七穀フレーク	220 g	30	794円(756円)	6ヶ月

★新規取扱商品のご案内です！

◎作りたいスープが決まったら、スイッチを押すだけ！

旬の野菜でヘルシーに！ 材料を入れて、わずか30分で本格野菜スープの出来上がり！

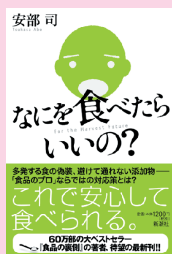
現代人に不足しがちな野菜の栄養分を、丸ごと美味しく煮込みます。

野菜を手軽にとれるスープリーズで、ヘルシーライフを始めませんか。

ポタージュスープや具だくさんの食べるスープ。おかゆやリゾットまでメニューいろいろ！



メーカー名	商品コード	商 品 名	本体寸法	容量	価 格
ゼンケン	5969	野菜スープメーカー スープリーズ ZSP-1	幅174mm・奥行280mm・高さ239mm	1台	32,550円(31,000円)



◎安心、安全な食品がほしいという消費者。無添加、有機野菜が使われない現実。

食と農と環境は、もはや切り離しては考えられない。

「食品の裏側」に書けなかった現実と対処方法がここにあります。

1月30日
発売！

メーカー名	商品コード	商 品 名	著者名	価 格
7526	新潮社	なにを食べたらいいの？	安部 司	1,260円(1,200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	寒ひじき	50 g	価格変更 [旧価格] 368円(350円) → [新価格] 441円(420円)	平成21年3月1日より
	小豆島手延べそうめん	250 g	原材料表示変更。食用植物油 → ごま油	在庫消化後
桜井食品	野菜らーめん (ノンフライ)	1 食入	規格変更。(新)野菜ラーメン 原材料のすべてに中国由来の原料は使用していません。	在庫消化後
三育フーズ	黒ごまクリーム 白ごまクリーム 黒ごまペースト	210 g 210 g 150 g	ダンボールの色変更。 背景の白のカラーを取り、ダンボール地の色(うす茶色)に変更。	在庫消化後
竹本油脂	極上胡麻油	1,400 g 450 g	名称変更。極上 → 太香 価格、内容量、JANコード等変更ございません。	在庫消化後
ムソー	五目ちらしずしの素	3 合用	原材料変更。澱粉を削除。	在庫消化後
	卓上ごま油	170 g	価格変更 [旧価格] 630円(600円) → [新価格] 683円(650円)	平成21年2月1日より
健康フーズ	てんさい含蜜糖	500 g	価格変更 [旧価格] 420円(400円) → [新価格] 431円(410円)	平成21年2月1日より
サンコー	カップケーキ	8 個	価格変更 [旧価格] 315円(300円) → [新価格] 336円(320円)	在庫消化後
	胚芽ビスケット	190 g	価格変更 [旧価格] 263円(250円) → [新価格] 273円(260円)	
	胚芽スティック	180 g	価格変更 [旧価格] 263円(250円) → [新価格] 273円(260円)	
	畑のクラッカー	135 g	内容量変更 → 125 g [新JANコード] 497372 8906472	
	クリームサンドクラッカー	105 g	内容量変更 → 100 g [新JANコード] 497372 8906489	
	全粒粉クラッカー	100 g	内容量変更 → 95 g [新JANコード] 497372 8906496	
平和アルミ	圧力釜	5 号炊き 8 号炊き 1 升炊き	PC-28A → 鋳物屋 圧力鍋 MB-217 [価格] 23,625円(22,500円) PC-45A → 鋳物屋 圧力鍋 MB-420 [価格] 25,725円(24,500円) PC-60A → 鋳物屋 圧力鍋 MB-623 [価格] 31,500円(30,000円)	在庫消化後 移行します
あなたと健康社	手作り食品(東城百合子著)	1 冊	価格変更 [旧価格] 890円(848円) → [新価格] 1,470円(1,400円)	実施済

◎取扱中止商品のご案内

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
ホリウチ	胡麻豆腐 3 種(各120 g) [金胡麻・白胡麻・黒胡麻]	弊社都合により	在庫消化後	寿 草	大豆からあげ(80 g)	弊社都合により	在庫消化後
ジャフマック	果実酵母みかん(565ml)	弊社都合により	在庫消化後	梅丹本舗	梅丹ガム(8 ケ入)	メーカー製造中止	在庫消化後
	ぶどう(565ml)			梅丹本舗	梅ジャム(200 g)	メーカー製造中止	実施済
健康フーズ	有機三年番茶(160 g)	メーカー終売	在庫消化後	ヴィセンテン・ジャパン	ひまわり油(500ml)	弊社都合により	実施済
林 原	マービー液状(卓上)700 g	弊社都合により	在庫消化後	日本製粉	グルコサミン(75 g)250mg×300粒	弊社都合により	在庫消化後
フジワラ	オイスターF(2粒×30)	弊社都合により	在庫消化後	北村化学	吉野森物語(蒸留木酢液)1 ℓ	弊社都合により	在庫消化後
モノドン	オニオンドレッシング	弊社都合により	実施済				

データで見る

食料消費・食生活の変化

日本においては戦後、食生活の洋風化が急速に進んだという特徴があり、この急激な変化が食料自給率を引き下げてきた大きな要因となっています。日本では昔から主食(ごはん)を中心とした食生活が行われてきましたが、戦後、副食(おかず)の割合が増え、中でも特に畜産物(肉、乳製品、卵など)や油脂の消費が増えてきました。自給率の高い米の消費が減り、自給率の低い畜産物や油脂の消費が増えてきたことにより、食料全体の自給率が低下してきたのです。



※カロリーベースの食料自給率

カロリーで計算 食料自給率

食料の重さは、米、野菜、魚……どれをとっても重さが異なります。重さが異なる全ての食料を足し合わせ計算するために、その食料に含まれるカロリーを用いて計算した自給率の値を「カロリーベース総合食料自給率」といいます。カロリーベース自給率の場合、牛乳、豚肉、鶏肉、卵には、それぞれの飼料自給率がかけられて計算されます。

シリーズ 森羅万象の旅 (3)

榊地湧社の書籍

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。

3. 白血球は自律する？

私たちの身体は、約60兆個の細胞の集合体であり、そうした意味で、身体の中の細胞は、私たち自身の一部分である。しかし、60兆個の細胞の一つ一つに、脳が絶えず命令を与えて動かしているのかというと、そうでもない。細胞は、その実、独立していて、それぞれが自律的な生活を営んでいるのだ。

そのことを外形的に最もよく表わしているのは、白血球だ。白血球は、つながって組織を構成している一般の細胞たちとは異なり、単独で行動する。細菌や異物を発見すると、アメーバのように触手を伸ばしながら近寄って行き、外敵を自らの細胞の中に取り込んで、破壊する。その動きは、まるで独立した生物のようだ。

たまたま白血球や精子が、独立した動物であるかのような運動をするから目立ってはいるが、身体を構成する60兆の細胞は、実は同じように個々の生活を持っている。

身体の全体から見れば細胞は微小な一部分にすぎないが、個々の細胞から見れば身体は巨大な社会だ。細胞たちはネットワークを形成し、情報を発信・受信し、動き回り、活動し、機能を果たしている。身体は微生物との共生体だというばかりではなくて、もっと根源的には、一つの秩序の下に調和して働く莫大な数の細胞たちの共生体なのである。



○×▲コラム

私たち食品製造、物流、販売者は普段、自然食品と呼んでいるものが、生活者のイメージしている自然食品の姿とどのように相違があるのか、自然食品というきわめて定義の広範な用語を商品や店舗につけたときに双方に温度差が生ずるのが常であろう。自然か自然でないかは主観に委ねる種類の形容詞であろう、敢えて言えばそんな状態の中で自然食品は‘あやしい’という風評も出ている。私たちは商品ラベルや販売員を通してお客様に自然か自然でないか判断をする情報を提供する側に徹してはどうか、それとも店頭で「自然食品は安全です。」って言いますか。

(ウッドバレイ)

産地見学レポート

JAS有機栽培米（あきたこまち）の産地

「秋田県 大潟村」



広大な大潟村▶
の圃場

弊社のお酢の原料である『国内産有機米』の産地、秋田県の大潟村に見学に行きました。

大潟村は八郎潟を干陸した干拓地で面積は約17,000ha、東京の山手線がすっぽり入るほどの大きさで、きれいに区画された圃場が見渡す限り延々と続いています（とにかく広い！）。干拓地であるために用水路と排水路がきちんと分かれて整備されており、有機栽培に適した好条件を備えています。サンライス有機の会の高野さんに圃場や調整設備などを案内して頂きました。

サンライス有機の会は20年以上有機栽培を実践している高野さんを代表とする6名の有機栽培グループです。有機基準で許可されている農薬も使用せず、全くの無農薬で栽培をしています。しかも肥料はできる限り自家配合して作り、モミガラを田んぼに入れて土壌改善をするなど持続可能な環境にやさしい農法です。

原点は30年前のある日、農薬の空中散布のために野鳥や魚がたくさん死んだからだ。そのたくさんの死骸を見て、高野さんは『農薬』を使わないと決心しました。

それから5年間に及ぶ闘争の末に生態系を破壊する『空中散布の中止』を勝ち取ってから始まった高野さんの有機栽培は農政（行政）との戦いと厳しい自然との戦いだった。

「安全な農産物の栽培は厳しく、若い後継者が育たない。」

朴とつと語る高野さんの言葉に実直な人柄と大変な苦勞を感じました。

（石田 満）

大潟村……地吹雪が吹荒れる冬、菜の花と桜の春、
風が吹き渡る緑の夏、黄金色と実りの秋、
めぐる季節の中で、命をはぐくむ暮らし、米、労働。



▲サンライス有機の会代表 高野さん



▲自家配合の有機肥料（発酵中）