



まじめに いい

平成21年11月20日号

マルシマ ニュース

カレンダー

12月
7日 大雪
13日 正月ごと始め
22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。

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						

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。

お雑煮

おすすめ材料



尾道の一般的なお雑煮
ダシ: すまし(昆布、かつお)
お餅: 丸もち
具: アナゴ、お野菜

尾道の中でもメインの具は地域で違い、
干ブグ・塩ブリを入れるところがあります。

お正月料理として、日本人に昔から伝えられてきた、お雑煮やおせち。先人達の伝承の味には、現代人の知らないたくさんの深い意味がこめられているようですが、由来については歴史学を中心とする考えと、民族学を中心とする考え方があるようです。



動物性素材不使用。
基本は昆布と椎茸。
干し太根の甘みと旨
味をプラスしました。

マルシマ
焼きたし
(5g×24袋)
998円(950円)



風味豊かな原料を使用し、
バランスよく配合した香り
豊かで旨味たっぷりのだし
です。

マルシマ
焼きたし
ティーパック(8g×20包)
998円(950円)



とにかく美味、味、
香り抜群です。

翔栄
対馬原木栽培
乾し椎茸
華茸
どんこ(40g)
893円(850円)



JA雲南
仁多丸もち(玄米)
(430g)
735円(700円)



鹿児島県枕崎産
マルシマ
本かつお
(徳用)
(90g)
714円(680円)



国内産
マルシマ
極上
本枯れ削りぶし
(20g)
336円(320円)



国内産大豆、国内産
小麦を天日塩で仕込
みました。

マルシマ
杉樽仕込醤油
濃口(900ml)
1,134円
(1,080円)



本枯れ節と北海道昆布の「旨味」がお料理
を引き立てます。

マルシマ 本枯れ和風だし
顆粒タイプ(8g×24袋)
1,029円(980円)



じっくりととった
だしに、国産醤油
と本格三河みりん
を合わせました。
マルシマ
さいさい
つゆ彩々
(400ml)
788円
(750円)



国内産昆布と国内
産かつお節を贅沢
に使いました。
マルシマ
こだわりのつゆ
割烹だし
(400ml)
798円
(760円)



伝統的な三河味噌
の製法を継承し、
うるち米、もち米
で醸造しました。
マルシマ
純米
発酵調味料
(500ml)
725円(690円)



だし用・鍋物用に
マルシマ
利尻こんぶ
(40g)
515円
(490円)



北海道産
マルシマ
徳用
出し昆布
(200g)
... 2,048円
(1,950円)

マルシマ
おすすめマイしょうが佃煮を使った
カンタンレシピ

●マイしょうが佃煮入りばら寿司



材料 米2合・マルシマすし酢60cc・
マイしょうが佃煮40g・いり
ごま・玉子・いんげん・油あげ

※すし飯にマイしょうがとごまをま
ぜるだけで簡単に、ばら寿司がで
きます。
油あげにつめていなり寿司に。

●マイしょうが佃煮入りパスタ



材料
パスタ・マイしょう
が佃煮・オリーブオ
イル・塩コショウ・
醤油・しめじ・ねぎ

※しめじをオリーブオイルで炒め、ゆでたパス
タを加え塩コショウし、香りつけに醤油を少
量入れ火をとめてマイしょうが佃煮をからめ
たらお皿に移し、さらにマイしょうが佃煮を
ちらし、小口に切ったねぎを上におきます。

★新規取扱商品のご案内です！

★国内産の胡麻を香りよく煎り上げました。

原材料／胡麻〈白：鹿児島県喜界島〉〈黒：茨城県〉

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期限
大村屋	2614	国産 いりごま (白) JANコード 4970547 593418	50g	50	473円 (450円)	6ヶ月
	2615	国産 いりごま (黒) JANコード 4970547 593913	50g	50	473円 (450円)	6ヶ月



★国内産丸大豆醤油を使った、醤油ベースのあっさりとした焼肉のたれです。

★契約栽培された、玉ねぎ、生姜など野菜がたっぷり入っています。

原材料／(中辛) 醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、ニンニク、味噌、生姜、胡麻、唐辛子
(甘口) 醤油、玉ねぎ、砂糖、発酵調味料、りんご、ニンニク、味噌、生姜、胡麻

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期限
吉田 ふるさと村	1698	焼肉のたれ (中辛) JANコード 4971066 300273	150ml	30	399円 (380円)	10ヶ月
	1699	焼肉のたれ (甘口) JANコード 4971066 300280	150ml	30	399円 (380円)	10ヶ月



★アサバ薬用新滋源グロースャンプー

頭皮と髪についた皮脂をクリアに落とし、フケ、かゆみを防ぐシャンプーです。

毛髪と頭皮を健やかに保ち、清浄な頭皮環境をつくるお手伝いをします。

★アサバフィットクリーム

うるおい成分ナノセラミドが乾燥しがちな角質層にすばやく浸透し、お肌のみずみずしさを守る保湿クリームです。メドウフォーム油と2種類の種子脂の保水膜で、しっとり柔軟な素肌を保ちます。

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期限
日本 デイリー ヘルス	6271	アサバ薬用新滋源グロースャンプー JANコード 4975812 102043	270ml	6	2,625円 (2,500円)	3年
	6272	アサバフィットクリーム JANコード 4975812 104146	40g	6	4,200円 (4,000円)	3年



◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期・備考
健康フーズ	てんさい含蜜糖	500g	入荷未定	
伯方塩業	伯方の塩	1kg	包材の一部記載事項・原材料変更。 天日塩(メキシコ) → 天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)	在庫消化後
ファイン	根昆布粉末	120g	価格変更。旧価格 1,050円(1,000円) → 新価格 1,260円(1,200円)	平成21年11月21日より

◎取扱い・製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	実施時期
ネイチャーズ ファイネスト	ゆうきをこめて(塩味)15枚	実施済

◎お菓子の定番変更

平成22年1月よりケース単位取り寄せになります。

メーカー名	商品コード	商品名・内容量
サンコー 秋の新商品	7196	ひとくち黒棒(130g)
	7188	豆乳プチクッキー(9g×5連)
	7117	すりごまソフト飴(70g)
	7266	米粉でつくったクッキー(50g)
	7187	バナナカステラ(3本)
	7166	フルーツラムネ(15g×5連)
	7280	珈琲キャラメル(140g)(個包装紙込)
	7118	古代米入り揚げもち(65g)
サンコー	7248	ムギ棒(7本)
	7197	野菜かりんとう(90g)
	7158	梅キャンディー(100g)
ウイング フーズ	9409	えびせんべい(20g×2)
	9412	もち小丸(70g)

お願い

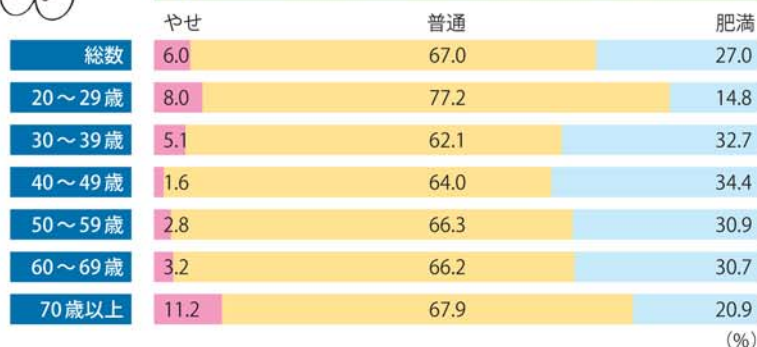
年末は運送便の荷物が混み合います。
従来より、早めのご発注を
よろしくお願い申し上げます。



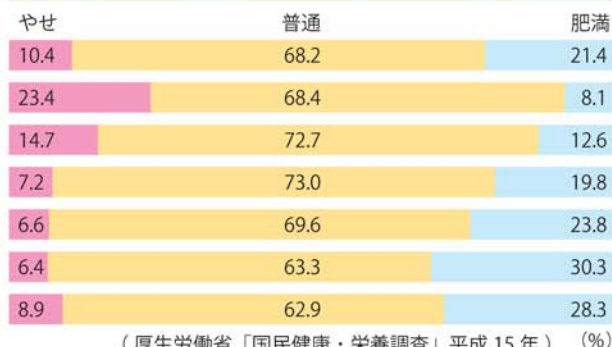
日本人の肥満 ●男性は全体的に肥満が増え、女性は中年を迎えると肥満がちに

●年齢階級別肥満の状況

男性 どの世代でも10年前、20年前よりぐんと肥満者の割合が増えています。とくに30代から60代の肥満者は30%を超えています。



女性 20年前に比べるとどの世代でも肥満者が減っていて、10年前と比べても40～50代では肥満者の割合が減っています。



(厚生労働省「国民健康・栄養調査」平成15年)

肥満の何がこわいの？

●肥満は多くの生活習慣病を育てる

肥満でいちばんこわいのは、命にかかわる多くの生活習慣病のもとになりやすいということです。日本人の死因は第1位はがん、第2位は脳卒中、第3位は心臓病です。2位と3位はどちらも動脈硬化や高血圧、高脂血症などが大きな危険因子ですが、これらには食事や肥満が大きく関わっています。それから急激に増えている糖尿病、高尿酸血症や痛風、脂肪肝、脾炎なども、肥満との関わりが深い病気です。



●腰痛や関節痛の原因にもなる

肥満のこわさは、生活習慣病だけではなく、体中あちこちに余分な脂肪がついているので、たとえば、のども脂肪で狭くなっています。それが原因で眠っている間に「睡眠時無呼吸症候群」という症状になることがあり、下手をすると命にも関わります。また、肥満しても骨の太さはほとんど変わりませんから、体重が骨や関節によい負担をかけ、それが腰痛や関節痛の原因となることも…。

●自分を知ることから…

まずは自分は肥満なのか、肥満だとしたらどの程度の肥満なのか、内臓脂肪はどうなっているのか、を認識しましょう。そしてなぜ、肥満になったのか、自分の生活を振り返ってみましょう。肥満の改善、生活習慣病の予防には、規則正しい生活と食事、適度な運動が必要。無理をし過ぎてストレスをためないように、自分のペースに合った方法で肥満や生活習慣病にならない体づくりをしていきましょう。

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ 重実 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

8. ① 免疫は自意識の源泉

自己の生命と他者の生命とを隔てているのは、遺伝子だ。そして、自己が自己であることを決定づけているのは、この遺伝子全部の組成(ゲノム)である。生物界のオスとメスは、遺伝子を半分ずつ出し合って、新たな個体を作る。こうして作られる個体は、この世で唯一で一回きりのものだ。

毎日毎日私たちの身体の中ではこの同一の遺伝子構成を持った細胞が分裂し、新たに生まれて来る。その数は、実に数千億個にのぼる。

しかし中には、遺伝子をコピーする過程で失敗し、変異した細胞も生まれてくる。これがいわゆるガン細胞だ。ガン細胞は、一日 3,000 個も発生する。これは、自己とは異なった遺伝子構成を持っているのだから、自己の一部ではなくて、他者である。

毎日発生してくるガン細胞を見つけて、その都度殺しているのが白血球の一種ナチュラル・キラー細胞(NK細胞)である。しかし、ナチュラル・キラー細胞が発見し損なったガン細胞がいた場合、ガン細胞は分裂し、成長していく。通常のガン細胞が目に見えるような大きさのガンになるまでには、20年間を要する。



○×▲コラム

断食が隠れブームのようだ、各地で講習会、道場が開かれまたあるホテルでは断食宿泊パックと称して1週間の宿泊で10万円を超える料金だったり、インターネットでは断食を検索すると「ちょっとリッチな断食道場」と謳った施設が紹介されている、勿論多くのケアが付加されているのだが…私的には混乱している。かように日本は飽食なのか、食欲という欲望ははたして健康になりたいという欲望に向かうのか…否、両欲であろう。私たちは如何にも強欲なことか、そろそろシフトダウンしなければならぬ。

ウッドバレイ

さぬきゆでうどんの製造工場を訪ねて…

情熱とこだわりの結晶、さぬきゆでうどん



マルシマの「さぬきゆでうどん」は、「寝ても覚めても、うどん。麺業三代、八十年の味。」を幸福な湯気とともに、みなさまにお届けしたいと謳っている、香川県高松市のさぬき麺業(株)様に製造を委託しています。そこで今日は、うどん製造工場を視察しました。

工場へ入ると、まずは原料を置いてある倉庫へ…25kg入りの紙袋に入った小麦粉が立ち並び、きっちりと整列して置かれていました。ちなみにマルシマの「さぬきゆでうどん」に使われる小麦粉は100%国内産の小麦で作られています。

最初は小麦粉・塩・水を混ぜ合わせ、生地にする工程で、原料をタンクに投入し、混ぜ合わせ、先代の社長が苦労して開発し、特許を取ったという「手打ち麺の風味を出す」スグレモノの練り機で練り上げます。

練り上げが終了すると、生地を棒状にし、夏で1.5時間、冬で3時間寝かせて熟成させます。この熟成時間をとる為に、製造される方は朝5時には出社されるとの事。冬は厳しい!! 次に熟成させた生地をローラーで徐々に延ばしていきます。

ローラーで延ばされ、シート状になった生地は細く切られて麺になり、1食ずつ小さなカゴの中に入っていきます。(この工程からすべてコンベアで自動的に運ばれていきます。)

麺はカゴに入ったままゆで釜に入り、13分間ゆでられます。ゆで上がった麺は袋に詰められ、横一列にきれいに並んだ状態で加熱殺菌と風力冷却を兼ねた機械に入っていきます。

その後、金属検知器・ウェイトチェッカーを通し、専用の粉末スープと合わせて包装して「マルシマさぬきゆでうどん」の出来上がりです。

視察終了後、さぬき麺業様の直営店にてお昼をいただきながら社長の奥様と常務様にお話を伺いましたが、「小麦粉から生地を作っていくと…うどんの気持ちがわかるんですよ。」と話されていました。本場讃岐うどんに携わる方は、情熱とこだわりが半端じゃないって事を肌身に感じた瞬間でした。

「情熱」と「こだわり」が詰まったマルシマの「さぬきゆでうどん」を今後とも宜しく願いいたします。

(コーセー)



三代目社長の香川政明さん



① 棒状にこねて寝かせた生地



② 生地をローラーにかけて延ばす



③ 生地を細く切って麺に



④ 1食ずつカゴに入りゆで釜に入っていく



⑤ 袋に入り殺菌、冷却されて出てきた麺