



まじめにおいしい

平成22年新年号

マルシマ ニュース

★満月＆新月カレンダー

1日 満月
15日 新月
30日 満月

※赤文字はお休みとさせていただきます。

カレンダー

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



お取引先の皆様におかれましては今年もマルシマに多くのご意見や情報を賜りますようお願い申し上げます。

まいります。

マルシマは食品製造と流通に携わることにより原料から加工、流通の各段階において安全性確保と情報公開を通じてお客様に安心を提供すると共にお客様と相互に情報の交換ができる仕組みを創ってまいります。

追求した購買行動が加速してゆくことは容易に想像できます。

食品市場においても特定保健用食品に対する消費者の視点は大きく揺らぐような事件が起こり、また健康食品市場がこれだけ伸張しているにも係わらず法的な整備が遅々として進んでいません。このような現実の中にあっても消費者の食品に対して安全性と機能性を追求した購買行動が加速してゆくことは容易に想像できます。

新しい年を迎えたような気がいたします。私達の生活軸が安定することなく、食品市場においても特定保健用食品に対する消費者の視点は大きく揺らぐような事件が起こり、また健康食品市場がこれだけ伸張しているにも係わらず法的な整備が遅々として進んでいません。このような現実の中にあっても消費者の食品に対して安全性と機能性を追求した購買行動が加速してゆくことは容易に想像できます。

平成22年新年ご挨拶



株式会社
純正食品マルシマ
代表取締役社長

李 谷 正 樹

★新商品のご案内です！

マルシマ 天然日高産 きざみ昆布 (30g)

◎北海道日高産の天然昆布を細切りにして、おいしく煮えるようにしています。だしも出ますので、いろいろなお料理にご利用いただけます。

◎本品は1～2分の水戻しで約5倍になります。水切りしてからご使用ください。

お召上がり方

- 油揚げ、豆類、魚肉、たけのこ、竹輪、野菜等の煮合わせ。
- 油揚げの包煮、油炒め、佃煮、又お米と一緒に炊き上げていただくと風味がありオススメです。
- おみそ汁、お吸い物にも。

原材料／昆布（北海道産）、醸造酢



商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価 格	賞味期間
3219	天然日高産 きざみ昆布 JANコード 4906657 321900	30g	20	284円 (270円)	1年

★新規取扱商品のご案内です！

★オーガニックインスタント珈琲（詰替）

コロンビア国内で最も美しく自然に恵まれたサンタ・マルタ山で有機栽培されている高品質のコーヒー豆を使用しています。有機 JAS 認定（JONA）のオーガニックインスタントコーヒーです。

原材料／オーガニックコーヒー豆（生豆生産国名：コロンビア）

★オーガニックココア（オリゴ糖入り）

さっと溶け、香ばしく濃厚な味わいのオリゴ糖入りココアです。オーガニックカカオ豆ならではの素材の良さをお楽しみください。有機 JAS 認定（兵庫県有機農業研究会）商品です。

原材料／オーガニックシュガー、オーガニックココアパウダー（10%～12%）

オーガニックオリゴ糖、大豆レシチン

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期限
むそう 商事	3469	オーガニック インスタント珈琲（詰替） JANコード 4958325 411222	85g	20	1,050円 (1,000円)	2年半
	3479	オーガニック ココア（オリゴ糖入り） JANコード 4958325 431152	120g	24	693円 (660円)	1年



★お米のホットケーキミックス

岐阜県産のお米の粉を使用した小麦粉を使用していないホットケーキミックス粉です。お米の粉ならではの、しっとりもっちりとした食感が特徴のホットケーキがご家庭で簡単に作れます。

原材料／うるち米（岐阜県産）、砂糖、塩、重曹

★オーガニック お菓子をつくるお米の粉

有機栽培されたうるち米をお菓子作りに使用できる様に細かく製粉したお菓子作り専用のお米の粉です。シフォンケーキやクッキーなどの他、小麦粉の代わりに天ぷらの衣などのお料理にもお使いいただけます。

原材料／有機うるち米（国内産）

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期限
桜井食品	2291	お米の ホットケーキミックス JANコード 4960813 125009	200g	20	294円 (280円)	6ヶ月
	2292	オーガニック お菓子をつくるお米の粉 JANコード 4960813 511307	250g	20	494円 (470円)	6ヶ月



★ベジタリアンのためのグルテンカレー

玉ねぎをじっくりと炒めて、トマトピューレーと数十種類のスパイスなどでコクと深みのある味に仕上げました。国内産野菜と国内産小麦グルテンを使用している具が入ったカレーです。

原材料／国内産野菜（玉ねぎ・じゃがいも・人参・にんにく）、粒状小麦たん白、トマトピューレー、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー（原材料の一部に大豆を含む）

★ベジタリアンのための根菜カレー

玉ねぎをじっくりと炒めて、トマトピューレーと数十種類のスパイスなどでコクと深みのある味に仕上げました。国内産の根野菜を使用して作ったカレーです。

原材料／国内産野菜（玉ねぎ・じゃがいも・人参・れんこん・ごぼう・にんにく）、トマトピューレー、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー（原材料の一部に大豆を含む）

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期限
桜井食品	3989	ベジタリアンのための グルテンカレー（レトルト） JANコード 4960813 432442	200g	20	298円 (284円)	1年半
	3990	ベジタリアンのための 根菜カレー（レトルト） JANコード 4960813 432459	200g	20	298円 (284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・備考
マルシマ	国産合わせみそ	500g	原材料名表示変更 ➡ 麦みそ(大麦(国産)、大豆(国産)、食塩)、米みそ(大豆(国産)、米(国産)、食塩)	実施済
	純米発酵調味料	1.8ℓ・500ml	賞味期間の変更 1年 ➡ 13ヶ月	実施済
	ごはん昆布	36g	産地表示変更 北海道 ➡ 国内産	在庫消化後
	たたき昆布	36g	産地表示変更 北海道 ➡ 国内産	在庫消化後
	えびいりこふりかけ(袋入り)	50g	内容量変更 50g ➡ 40g(原料高騰のため)	実施済
	あごと小えびのふりかけ	35g	内容量変更 35g ➡ 30g(原料高騰のため)	在庫消化後
ムソー	どんぶり麺(7種)	(各)1食入	スープとかやく袋のデザイン変更。 ※材質の変更はありません。 (マルシマ定番は、ねぎしょうゆ味・山菜そば・きつねうどん・納豆そば・しお味ラーメン)	在庫消化後
創健社	博多風らーめん	106g	価格変更。旧価格 147円(140円) ➡ 新価格 153円(145円)	平成22年2月1日より
コジマフーズ	玄米かぼちゃ粥 小豆かぼちゃ	(各)200g	季節商品に変更 ➡ 6月～翌年1月頃まで	
桜井食品	オーガニックレーズン	100g	価格変更。旧価格 242円(230円) ➡ 新価格 221円(210円) 値下げ	平成22年1月21日より
	オーガニックくるみ(ウォールナツ)	50g	価格変更。旧価格 473円(450円) ➡ 新価格 355円(338円) 値下げ	
	きしめん	250g	価格変更。旧価格 184円(175円) ➡ 新価格 195円(186円)	
	野菜らーめん	90g	価格変更。旧価格 137円(130円) ➡ 新価格 141円(134円)	
	十穀ラーメン(しょうゆ)	88g	価格変更。旧価格 179円(170円) ➡ 新価格 183円(174円)	
	国内産中力粉(北海道産)	500g	価格変更。旧価格 368円(350円) ➡ 新価格 391円(372円)	
	北海道産強力粉	500g	価格変更。旧価格 305円(290円) ➡ 新価格 339円(323円)	
	岐阜県産薄力粉	500g	価格変更。旧価格 273円(260円) ➡ 新価格 296円(282円)	
	ホットケーキミックス(有糖)	400g	価格変更。旧価格 368円(350円) ➡ 新価格 381円(363円)	
	ホットケーキミックス(無糖)	400g	価格変更。旧価格 368円(350円) ➡ 新価格 381円(363円)	
	パン粉	200g	価格変更。旧価格 252円(240円) ➡ 新価格 260円(248円)	
	ベジタリアンのためのカレー	160g	価格変更。旧価格 336円(320円) ➡ 新価格 340円(324円)	
	ベジタリアンのためのシチュー	120g	価格変更。旧価格 378円(360円) ➡ 新価格 393円(374円)	
	国内産マカロニ	300g	価格変更。旧価格 347円(330円) ➡ 新価格 365円(348円)	
	国内産スパゲティ	300g	価格変更。旧価格 347円(330円) ➡ 新価格 365円(348円)	

◎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	メーカー名	商品名・内容量	実施時期
マルシマ	えびいりこふりかけ(75g)ピン入り 終売	実施済	ファイン	ニンニクエキス粒(100g)	在庫消化後
	カテキンきな粉(130g)	在庫消化後		根昆布エキス粒(500粒)	在庫消化後
マルサンアイ	五穀玄米ごはん(175g)メーカー終売	在庫消化後	日本 デリーヘルス	アサバカラーパウダー(全品)	在庫消化後
ネイチャーズ ファイネスト	ゆうきをこめて(11枚)しょうゆ味	実施済		アサバスティックルージュ(全品)	
				アサバコンパクトケーキ(310番) 終売	

◎マルシマニュース 11月20日号に掲載の日本デリーヘルス アサバ フィトクリームの価格に間違いがありました
のでお詫びして訂正します。(誤) 4,200円(4,000円) ➡ (正) **4,725円(4,500円)**

○×▲コラム

悩めるあなたに
また新しい年がやってくる。57回目の新年を目前にして、なんで歳を負うごとにこう悩みが増えるんだろう普通は逆なんじゃないか? と思っていた。そんな時、タイトルに引かれて政治学者である姜尚中著の「悩む力」を読んだが目からウロコの名著であった。
彼は在日として生まれ、アイデンティティの問題など多くの葛藤を経験して人は問題を中途半端で投げ出さず、一生懸命悩んで悩み抜く力こそ重要であり、生きる上で真の強さを掴む事ができると説く。また「他者と相互に承認しあわない一方的な考え」や「他者を排除した考え」の人は悩みは少ないが決して悩みを解決できないし、幸せにもなれない。
『相互承認』こそが幸せの大前提であるという。
社会との関わりや家庭の問題にせよ、その現状は自分が作り出したものなのである。だから自分で悩み抜き、真正面から考えて解決する以外に道はない事を肝に銘じたい。

生姜を届けてくれる人たち

「マルシマのしょうが湯はここから始まります。」

毎年恒例のマルシマを陰から支えてくれているみなさんに感謝の気持ちを伝えることと、「今年も来年もその先もよろしくお願いします。」という挨拶をする目的で生姜の生産者さんと生姜を提供してくれている農協関係の方々を訪ねて高知県に行って来ました。

生姜生産者、藤崎さんの生姜畑へお邪魔します。畑の近くに車を停め、みなさんが作業している場所に到着。「藤崎さん!!」と呼んでみると、ご本人不在…。もうすぐ帰ってくるとのことだったので、待っていると、トラックで藤崎さん登場!!

僕はご本人にお会いするのはこれが初めて。

高知弁と笑顔が素敵でとってもカッコイイおじさまです。

今年の生姜の出来具合はというと、昨年は豊作過ぎたのか、藤崎さんは「あまり良くない」といった感じでしたが、僕等からしてみれば、充分過ぎるくらい立派な背丈の生姜の葉や茎が立ち並び、一つ抜いてもらおうと、両手にはとても収まりきらないほど大量の生姜が!! …出来具合は上々のように見えました。

少しだけ生姜の収穫作業の流れを説明します。まずは僕等の胸の高さまで伸びている生姜の茎と葉を「生姜ハーベスタ」という専用の機械で上側をカットし、少し地面から引き上げます。こうすることによって収穫しやすくなります。次に人がカットした部分を引っ張るというより横に倒すような感じで抜いていきます。市販されている生姜は大きくてもこぶし大程の大きさですが、採れたての生姜は多いものでそれが10個ほど連なっています。糸状の根っこをちぎり、春先に植えた親芋と呼ばれる生姜を分けて集めます。きれいに並べて、茎の部分を根元からカットします。生姜を折って、ある程度の大きさにしてからコンテナに詰めます。

ここで生姜についての豆知識を…今年とれた生姜は「新生姜」、昨年とれて定温倉庫に保管されている生姜を「囲い生姜」、生姜畑でも触れた親芋と呼ばれる、今年の春に植えられた生姜を「親生姜」といい、生姜の成分（辛味など）が多い順は【新生姜<囲い生姜<親生姜】となっています。また、生姜は親子の絆が非常に深い植物で、最初は親から子へ養分が行きます。子が茎や葉を付け、十分に成長し、親が弱ると今度は子から親へ養分が行きます。まるで自立した子供が恩返しをするように…美しい親子愛ですね♪

その後、藤崎さんに「今後ともよろしくお願いします」と挨拶して僕の初めての生姜生産に携わる人たちへの訪問が終了しました。

生姜は熱帯の植物なので、寒さに弱く、霜が降りると低温障害でダメになります。しかし、生姜は秋口に良く太り、大きく成長します。欲張って収穫するのを遅くすれば寒さにやられ、収穫が早過ぎるとせっかくの成長期をムダにしてしまいます。なので、収穫時期の見極めは非常にシビアだと聞きました。それに高知県はご存じの通り台風の通り道ですので、大雨が降って畑の土の上まで水が来てしまっても生姜はダメになります。このように生姜は非常にデリケートでリスクな作物です。それを30年も収穫し続けている藤崎さんをはじめとする生産者の皆さん。そして生産者の人が丹精込めて育てた生姜を一括して管理・販売しているJA関係の皆さん

「いつも生姜を届けてくれてありがとう」

マルシマのしょうが湯を支えていただいている人たちへ感謝・感謝です!!!!
(コーセー)



収穫作業中の皆さん



生姜生産者：藤崎さん



生姜ハーベスタ



その場で生姜を抜いてもらいました



収穫したての生姜