



まじめにおいしい

平成 21 年 4 月 20 日号

マルシマ ニュース

2 日 八十八夜
5 日 端午・立夏
21 日 小満

※赤文字はお休みとさせていただきます。
5月6日は祭日ですが営業します。

カレンダー

5							6						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2		1	2	3	4	5	6
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	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@bbbnn.jp

◎価格は税込価格（カッコ内は本体価格）の表示です。

★リニューアルしました!

「ごはん」と相性ピッタリ!!



ひじきごはんの素 (40g)

399円(380円)

- 国内産ひじきと厳選した調味料及び具材を使用しました。
1袋(40g)で約2合。

アツアツ
ごはん
に
まぜるだけ!!

じゃこ飯の素 (30g)

399円(380円)

- 上乾ちりめんを丸大豆醤油で味付けしました。
1袋(30g)で約2〜3合。



生姜でごはん (70g)

494円(470円)

- 国内産の生姜を食べやすいように千切りにし、おかかと一緒においしく炊いた佃煮です。ごはん、おむすびはもちろん煮魚料理などお料理のアクセントにも、お使いいただけます。



あごと小えびの
ふりかけ (35g)

368円(350円)

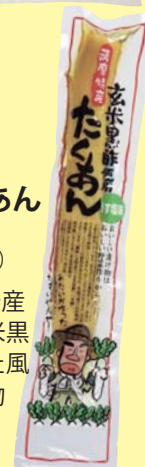
- 長崎県産のあご(飛魚)を特殊加工で丸ごと花削りにし、国産のあみえび、鰹、焼きのり、あおさ等を加えた、こだわりのふりかけです。



さつまたくあん
(1本)

399円(380円)

- 鹿児島・宮崎産の大根を玄米黒酢を使用した風味豊かな漬物です。



◎国内産の雑穀をお米に混ぜて炊くだけで、お米だけでは不足しがちな各種栄養素が摂れます。



十穀元氣 (25g×6)
599円(570円)

現代人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。使いやすい小袋タイプ。



黒米 (300g)
578円(550円)

黒米は白米と比較して食物繊維7倍、カルシウム4倍、マグネシウム5倍、ビタミンB1は4倍と高い栄養素を含んでいます。



もちきび (180g)
588円(560円)

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。

ごはん推進委員会シリーズ

ごはんにか合う料理。昔のものから現代のものまで、ごはんを食べることは、生命がつながること。「ごはん」は日本の伝統食です。
マルシマでは、昔ながらの発酵食品(醤油・味噌・漬物等)をとり入れた「ごはん」中心の食生活(和食)を応援する為にこれからも先人の知恵・知識を大切に、ごはんにか合う食品をご提案していきます。



★新規取扱商品のご案内です！

★選ばれた良質のオリーブから作られたオリーブ油です。自然の特徴を生かすため低温圧搾（コールドプレス）をしています。毎日の食事に使いやすいオリーブ油。地中海の風味や香りを生かしたこのオリーブ油をいつもの料理に付け加えてみてください。

原材料／有機栽培オリーブ（原料原産国：イタリア）



メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
桜井食品	2282	クリアスプリング 有機オリーブ油	450g	6	1,890円 (1,800円)	2 年

★国内産の七種類の雑穀で作ったせんべいです。

宮古島の塩雪を使用し、シンプルな塩味に仕上げました。

そのままお召し上がりいただく他、お湯を注いで雑炊に、また、お味噌汁に入れるなど、様々な方法でお召し上がりいただけます。

原材料／玄米、植物油、丸麦α、押し麦、食塩、黒米、赤米、黒豆、ひえ、もちきび



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	6693	七穀米せんべい	50g	10	231円 (220円)	8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	梅にんにく	200g	原材料変更。でんぷん ➡ 寒天	在庫消化後 (平成21年5月製造分より予定)
	有機純米酢	全種	ラベルデザインのみ一部変更。	在庫消化後
	梅ドリンク	100mℓ	原材料、ラベルデザイン一部変更。 新原材料。➡ 果糖ぶどう糖液糖、三温糖、梅果実糖抽出液、梅酢、乳糖、グリシン(卵を含む)、リンゴ酸、クエン酸、香料(梅フレーバー) 「天然」などの文言を削除 栄養成分分析結果を新配合の分析結果に変更 「梅果汁 0.1%」の文言を追加 賞味期間 1年半 ➡ 1 年	平成 21 年 4 月 製造分より
ツルシマ	ひじき	100g	価格変更。 [旧価格] 840円 (800円) ➡ [新価格] 924円 (880円)	平成21年5月1日より出荷分より
創健社	ハヤシライスルウ	115g	パッケージデザイン変更。 「厳選素材」を「トマトの旨み」に変更。	在庫消化後
	玄米胚芽(粉末)	400g	デザイン変更・チャック付き袋採用・JANコード変更。 価格は変更ありません。	在庫消化後
	りんごしぼり みかんしぼり ぶどうしぼり	(各) 190g	デザイン変更・価格・JANコード・ITF 変更。入数 ➡ 20 価格変更。 [旧価格] 137円 (130円) ➡ [新価格] 158円 (150円) ・りんごしぼり JANコード 4901735 020485 「酸化防止剤(ビタミンC) ➡ 不使用」 ・みかんしぼり JANコード 4901735 020492 ・ぶどうしぼり JANコード 4901735 020508	在庫消化後
ムソー	地鶏めしの素 (2合用)	180g	デザインを含めてすべて変更。容量 ➡ 170g 価格変更。 [旧価格] 473円 (450円) ➡ [新価格] 498円 (474円)	平成21年4月23日 リニューアル
	野菜カレー(甘口) 野菜カレー(辛口)	(各) 200g	原材料表示変更。➡ とうもろこしでん粉を削除。 一番最後に「増粘剤(加工でん粉)」と記載。	在庫消化後
	梅醤エキス	350g	原材料、包材の一部変更。 新原材料：醤油(大豆、小麦含む)、梅干	在庫消化後 (平成21年4月～5月頃)
健康フーズ	かつお一節	3g × 5	パッケージデザインの一部変更。 価格、容量、JANコード、など変更はありません。	在庫消化後
桜井食品	国内産契約栽培 スパゲティ	300g	原材料に小麦グルテンを追加。	在庫消化後

◎仕様変更

メーカー名	商 品 名	内容量	変 更 内 容	実施時期
友 愛	国産百花蜂蜜	500g 1.2kg	卸価格が上がります。詳しくは営業まで。	平成21年5月1日 出荷分より
太陽食品	グアバ茶 ギムネマ入り	3g×30	現行品終売。新タイプ ➡ 国産有機グアバ茶 90g (3×30 包) 商品コード 3365 価格 2,625円(2,500円) JANコード 4904866 200627	実施済
スギヤマ	しそ油	280g	パッケージデザインの一部変更。お召し上がり方、製造者、賞味期限、えごま使用追加。JANコードの変更はありません。	在庫消化後
サンコー	アップルグミ グレープグミ	(各) 20g×5	賞味期限変更。270日 ➡ 180日	在庫消化後
	クリームサンド クラッカー	105g	原料のとうもろこしが分別にて入手困難になり、ビスケット生地より ぶどう糖表記を除きます 。	
サンフローラ	プロポリスキャンディ	100g	入数 20 ➡ 25	実施済
日本 甜菜製糖	ラフィノース 100	2g×60	化粧箱をリニューアル、包装数量を変更。価格は変更なし。 封緘方法 ➡ ホットメルト 化粧箱の開封方法 ➡ プッシュオープン方式 化粧箱サイズ ➡ 縦 125mm×横 84mm×高さ 100mm 1 カートン ➡ 6 箱 1 ケース ➡ 24 箱	在庫消化後
日本 デイリー ヘルス	アサバ スティックルージュ 751 パッションオレンジ		色番号、色名、全成分を変更。容器、価格、色調は変更なし。 スティックルージュ 743 (パッションローズ) JANコード 4975812 108205	在庫消化後

◎器具類商品の修理についてのご連絡

弊社販売商品の下記器具類商品について、修理依頼が発生した場合、より早く消費者様対応するため、ご使用消費者様より製造メーカーに直接、修理依頼をしていただきますようお願いいたします。その際、修理費用が発生する場合はメーカーより直接消費者様へのご請求となります。

尚、交換部品（パッキン等）につきましては、従来どおり当社取扱いとさせていただきます。

◎実 施 日 平成21年4月1日(水)より

◎修理依頼先 ●平和圧力鍋商品各種

株式会社 鋳物屋 〒999-3737 山形県東根市大字若木字七窪 5555-18 TEL 0237-47-3434

●山本電気商品（米じまん）

山本電気株式会社 〒962-0818 福島県須賀川市和田道 116 番地 TEL 0248-73-0835

◎取扱・製造中止商品のご案内

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
マルシマ	生芋こんにやく(糸)250g	6月で製造中止	在庫消化後	長野トマト	高原朝摘みトマト ジュース (190g)	弊社都合により	在庫消化後
桜井食品	有機オリーブ油 (エキストラバージン)430g	メーカー製造中止	在庫消化後	平田産業	純正菜種サラダ油 (一番搾り)600g	弊社都合により	在庫消化後
光陽製菓	寒天根こんぶゼリー (130g)	弊社都合により	在庫消化後	風と光	奄美カレー (甘口・中辛口・辛口) 各(180g)	メーカー製造中止	在庫消化後
	そばボーロ (140g)			久保養蜂園	ブルーネエキス(300g)	取扱中止	在庫消化後
	次郎柿ゼリー (130g)			サンコー	酢こんぶ (40g)	メーカー製造中止	在庫消化後
	寒天塩キャラメル (110g)						

◎マルシマニュース 3月20日号に間違いがありました。お詫びして訂正いたします。

季節商品再開 ツルシマ 亀そうめん・亀ひやむぎ 各**220円**(各190円) ➡ 各**200円**(各190円)

○×▲コラム

エコのエゴ? エゴのエコ?

親戚からお祝い返しに石鹸ギフトを頂いた。それがなんと驚いたことにフタをあけると食べ物である「ポップコーン」が緩衝材としてバラで敷き詰められていたのである。【他の緩衝材よりCO₂の排出が少なくエコです。】と書いてある。ふむふむ、なるほど、なるほど、エコ、エコん〜ん〜???...

でも石鹸だからへこんでもOKだし別に緩衝材は要らんしな〜。ポップコーンは捨てるしかなさそうだしこれって本当のエコなんだろうか? 「使わない」のが一番じゃないか? 食べ物捨てることになるし。

子供のときに「食べ物粗末にしたらいけん!」と言われていたのを思い出す。昔の格言に『食足りて礼節を知る』とあるが今の日本は『食足りすぎて皆狂う』、『過ぎた食で皆礼節知らず』じゃないだろうか。ちなみに冒頭の石鹸メーカーには「こんなもったいないことをしたら『パチ』が当たりますよ」とアンケート用紙に書いて送付した。

(ともぞう)

健康・美容・調理・生活の知恵
さまざまな効用が発信されている

酢

知っていますか？ 醸造酢の力！

- * 殺菌力が強い
- * 食欲増進作用
- * 減塩効果
- * ビタミンC破壊酵素抑制作用

お酢の効用

酢は疲労回復に有効です。激しい労働で汗をかいたり、病気になる食欲がなくなった場合、酢料理は食欲を取り戻してくれます。

その他、酢は乳酸を分解し、腰痛・高血圧の予防に役立つと共に肩凝り・筋肉痛・不眠・便秘等にも良いといわれています。醸造酢には、このような働きがあるとされていますが、合成酢には、このような働きはありません。

らっきょうの漬け方

■ 材料 らっきょう…2 kg 有機純米酢…900ml 三温糖…300g～500g
塩…100g 赤唐がらし…3本

- ① らっきょうはよく洗い両端を切ります。
- ② 大なべに熱湯をわかし、その中にらっきょうをザーツと入れ、10秒程度でざるにとり、水気をきってさましておきます。
- ③ 調味料を合わせて煮立たせ、さましておきます。
- ④ それぞれ完全にさめたら、広口びんにらっきょう・調味料を入れ、種をとった赤唐がらしを加え、ラップをした上にびんのふたをしめます。
- ⑤ ふたをとらないで、1日1回ぐらいびんをゆすってやります。3週間ぐらいすると食べられます。

●つくり方ポイント——

らっきょうを湯に通す時間をあまり長くすると煮えてしまっ歯ごたえのないものになりますし、時間を短くしてしまうと漬かるまで少し日数がかかります。ここに示したように10秒程度にすると失敗せずにつくることができます。

●かんたんな漬け方——

らっきょう酢をつくらなくても有機純米酢だけで漬け、食べる前にハチミツ等で味付けをしてもおいしく召し上がれます。



らっきょうの花

無塩梅漬けの漬け方

- ① 梅を水洗いしたあと、よく水を切ります。
 - ② 有機純米酢に漬けて10日～20日間ねかせて下さい。
(梅が酢の中につかってしまう状態。)
 - ③ シソの葉に対し15%の塩を入れた水で洗い、水切りしたうえ、酢を入れてもみます。
(1回目のもみ汁は、アクがあるため捨てます。)
 - ④ 梅酢の中にシソを入れます。この後、15日～20日間位で食べられ、長期保存もできます。
- ※ 梅酢は等分のハチミツを入れ、水で割って「梅ジュース」としておいしく召し上がれます。



酢・アラカルト

- ★しゃっくりがとまらない。
盃1杯の酢を水でうすめて飲むと止まる。
- ★眠れない時。
盃1杯の酢を水でうすめて飲むと眠れる。
- ★ヒビ、アカギレをなおす。
毎日うすい酢につけるとなおる。
- ★フケ防止に。
洗髪の前に頭に酢をすりこむとよい。
- ★おむつかぶれを防ぐ。
おむつ洗いの最後のすすぎ水に酢を少量入れるとよい。
- ★陶器の汚れをとる。
塩に酢を混ぜたもので拭くと汚れがおちる。
- ★水揚げをよくする。
ササ・竹・ススキ・アジサイ・アザミ等の切り口を少しの間酢につけるとよい。
- ★皮製品の汚れをとる。
酢をつけた布で拭くときれいになる。
- ★悪酔いを防ぐ。
お酒を飲む時、酢のものの料理などを食べると悪酔いを防ぐ。
- ★手についたゴボウ、ズイキのアクをとる。
強いアクは石けんでもなかなか落ちないが、酢で洗うと落ちる。
- ★コンブをやわらかくする。
酢を少量入れて煮るとやわらかくなる。

