



マルシマ ニュース

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。

カレンダー

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

6月 5日 芒種
11日 入梅
21日 夏至

※赤字はお休みとさせていただきます。



絶品そうめんは、絶品めんつゆで食べたいね!!



小豆島手延べそうめん (250g)
420円(400円)

●国内産小麦粉を原料に手延べ製法にて造りました。四百年の昔から生き続ける伝統の味をご賞味ください。



つゆ彩々 (400ml)
788円(750円)

●じっくりとった「だし」に「国産醤油」と「本格三河みりん」を合わせ、甘さを抑えた、すっきりと、まろやかで風味の良いつゆに仕上げました。エキスを類は使用していません。



かつおめんつゆ (300ml)
452円(430円)

●丸大豆仕込みで、じっくりと熟成させた純正醤油に、かつおぶしエキスと、こんぶエキスを使用了たつゆです。



こだわりのつゆ 割烹だし (400ml)
798円(760円)

●国内産昆布と国内産かつお節を贅沢に使い、杉の桶でじっくり熟成した醤油をブレンドした「こだわりのつゆ」です。

絶品! 小豆島そうめん

そうめんの本場、小豆島で国内産小麦粉を使用し、昔ながらの手延べ製法で丹精こめて造りました。こまやかな風味と腰の強いそうめんは適した風土と手延べならではの味わいです。

小豆島は、三輪・揖保・島原と並んで4大産地のひとつです。小豆島にそうめんが伝わったのは、約400年前、お伊勢参りをした人が三輪でそうめん作りを見て農閑期の副業に適していると考え、製造方法を習得したのが始まりとされています。

延ばして延ばして細くしたものを「手延べ」、刃物で細く切ったものは、「機械麺」と言い別します。



マクロビオティックなそうめんつゆをつくろう～植物性だし(焼きだし)～



(2人分)
●焼きだし……5g(1袋)
●丸島醤油(濃口)……大きじ2~3
●水……200cc
(お好みに合わせて醤油を加減して下さい)



有機純正醤油 <濃口> (550ml)
609円(580円)



焼きだし (5g×24袋)
998円(950円)

基本は昆布と椎茸。干し大根の甘みと旨味をプラスしました。

★新規取扱商品のご案内です!

★有機 JAS 認定の大豆を味噌玉麴とし、その麴玉に仕込水を少量にして水、塩を混ぜて木桶に仕込み、重石をピラミッド状に積み上げ、天然醸造で二夏二冬の歳月をかけ熟成させたものです。

原材料/有機大豆、食塩

(角久 八丁みそ代替商品です)



メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
まるや八丁	1502	有機 八丁味噌	400g	6	798円 (760円)	180日

★安全安心な国産果汁と遺伝子組み換えでない北海道産のてんさい糖を使用しました。

- 果汁50%ぶどうゼリー 原材料/砂糖、ぶどう果汁、寒天、蒟蒻粉、サンゴCa
- 果汁50%りんごゼリー 原材料/砂糖、りんご果汁、寒天、蒟蒻粉
- 果汁50%みかんゼリー 原材料/砂糖、みかん果汁、寒天、蒟蒻粉



メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
片山食品	6170	果汁50%ぶどうゼリー	80g	100	158円 (150円)	120日
	6172	果汁50%りんごゼリー	80g	100	158円 (150円)	120日
	6173	果汁50%みかんゼリー	80g	100	158円 (150円)	120日

★すっきり置けるコンパクトデザイン。単身者・少人数の世帯向けに新発売。50℃までの温水に対応、1筒式なのでカートリッジ交換も簡単。

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格
ゼンケン	5048	浄水器 アクアセンチュリースマート	1台	1	22,050円 (21,000円)



◎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	国産有機 小豆	200g	価格変更。旧価格 609円(580円) ⇒ 新価格 651円(620円)	平成21年6月21日より
	国産有機 大豆	200g	価格変更。旧価格 410円(390円) ⇒ 新価格 441円(420円)	
丸島醤油	減塩しょうゆ	全種	ラベル表示一部変更。	在庫消化後
桜井食品	国内産強力粉	500g	契約栽培のため在庫が少なくなっています。銘柄変更と休止。 「キタノカオリ」⇒「 ハルノアケボノ 」「 春よ恋 」 2~3ヶ月休止の予定があります。 その期間は、「 北海道産強力粉 500g 」(慣行栽培)をご利用ください。	在庫消化後
向井	軸付タカの爪	8g	内容量変更。⇒ 5g	在庫消化後
平田産業	純正菜種油	1,250g	価格変更。(値下げ) 旧価格 1,260円(1,200円) ⇒ 新価格 1,208円(1,150円)	平成21年5月21日出荷分より
竹本油脂	太香ごま油(缶入)	1,400g	卸値が上がります。価格は変更なし 1,995円(1,900円) 変更なし。価格 788円(750円) 価格変更(値下げ)卸値は上がります。旧価格 2,100円(2,000円) ⇒ 新価格 1,995円(1,900円) 価格変更(値下げ)旧価格 840円(800円) ⇒ 新価格 788円(750円)	平成21年6月1日出荷分より 詳しくは担当営業まで
	太香ごま油(ビン入)	450g		
	太白ごま油(缶入)	1,400g		
	太白ごま油(ビン入)	450g		

◎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	だしつゆ四季(400ml)	製造中止	在庫消化後	マルサン	サラダドリンク(125g)	弊社都合により	在庫消化後
創健社	黒胡麻せんべい(100g)	弊社都合により	実施済		国産調整豆乳(200ml)	//	
	有精卵	弊社都合により	在庫消化後	健康フーズ	健康ふりかけ わかじそ(25g)	メーカー製造中止	
	マヨネーズ(ビン入)500g			健康ふりかけ 梅干し(25g)	弊社都合により		

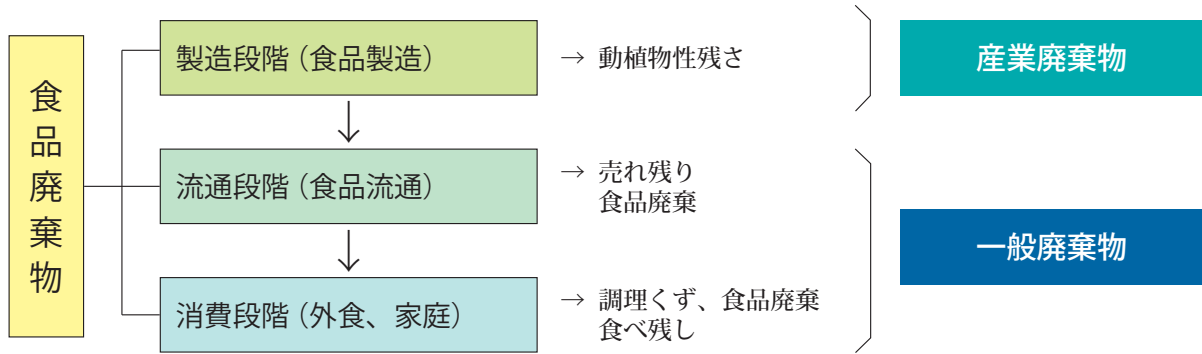
◎お菓子 新規定番商品のご案内 (実施日:平成21年6月1日より)

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
サンコー	7158	梅キャンディー	100g	15	242円 (230円)	1年

◎下記のお菓子 取り寄せになります。

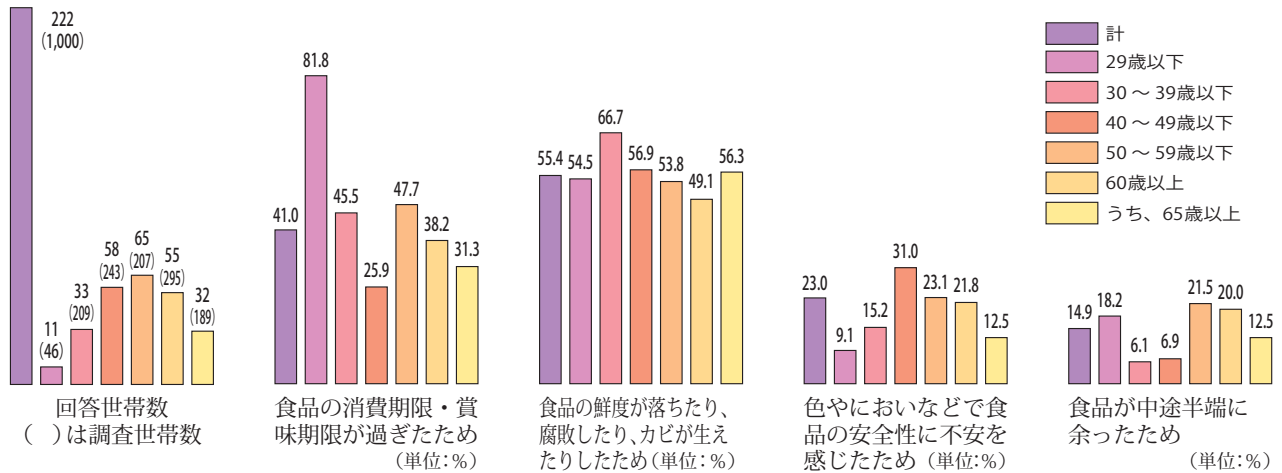
<ケース単位> 在庫消化後

メーカー名	商品名・内容量
サンコー	根菜スナック(50g) おしゃぶりこんぶ(30g) しっとりおかき(80g)



食事管理者の年齢階層別「食品を使用せずに廃棄した理由」(複数回答)

注：回答世帯数は調査期間において「食品を使用せずに廃棄したものがあつた」と回答した世帯数を示している。



農林水産省：平成19年度食品ロス統計調査より

シリーズ 森羅万象の旅

(株)湧社の書籍

さねしげ 実重 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

5. 絶え間ない赤血球の流れ

赤血球は、全身の細胞に、エネルギー燃焼のために不可欠な酸素を運ぶ。

一人の人間の身体にある血管は51億本。すべてをつなぎ合わせると9.6万キロメートルにもなり、この距離もまた地球二周半に匹敵するほどのものだ。心臓から送り出された血液は、わずか約50秒で再び心臓へと戻って来る。

その血管の一本一本で驚くほど素早く酸素の受け渡しが行われているのだ。

そして腎臓では、三分ごとに体重と同じ重さの血液がろ過されていく。腎臓の細胞たちも働きものだ。血液から老廃物を受け取り、処理していく。そして、一日に1.5トンもの血液を浄化するのである。

このようにして、私たちの体内では、大量の血液が休むことのない大河のように流れ続けている。この流れは、人が誕生するよりも前の胎児の頃から、人が死んで心臓が停止するまでの長い期間において、一瞬も止まることはない。絶え間ない地球物質の流れだ。

私たちの身体の中で、水が循環し、大気の成分が循環し、大地の成分が循環していく。そして、地球の大きな循環とつながっていく。



○×▲コラム

原始社会の物々交換から貨幣経済、そして今では証券という化け物が物やサービスの実体価値からかけ離れたところで世界を揺るがしている、この化け物は私達の欲望と言い換えることもできるだろう。私達の生活に必要なもの、先ず空気、水、食、衣、住、エネルギー、移動手段、趣味、贅沢品…、私達が生きてゆくのには本当に必要なものから遠いものほど欲望が加速して行く、証券という化け物の対極にあるのが空気である、私達にとって本当に有難いものは目の前にある。地産地消、身土不二…身近なものに目を向けるという軌道修正が化け物を駆逐するのではないだろう。

(ウッドバレイ)



◆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



丹精込めて造られる“仙人梅”

- ①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』をそのまま食べるのだから、やはりこだわります。
- ②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。
- ③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。
- ④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)

仙人梅の新物は9月下旬頃

●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。

●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。



仙人梅 (200g)
819円(780円)



仙人梅 (800g)
2,993円(2,850円)

Q&A

土用干しは、なぜするの?

「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」間に梅を干す作業を「土用干し」といい、ウメの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。

◆梅醤番茶

梅干しと醤油・番茶で疲れをとろう!

つくり方

湯のみに梅干し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。



◆梅びしお

梅料理のレパートリーが増える、昔から庶民の万能調味料として愛された“梅びしお”

つくり方

材料 梅干し 500g・みりん大さじ1

梅干しを水に6~8時間つけて塩抜きする。種をとって裏ごしをする。(すり鉢でするだけでもOKです) 鍋に入れ混ぜながら弱火で約20分煮て水分を飛ばす。ジャム状になったら、みりんを加え照りを出す。

◎醤油に溶いたり、ドレッシングに入れたり、いろいろなバリエーションがお楽しみいただけます。めんつゆなどに少量入れると独特な酸味があり、食欲をそそります。