

まじめにおいしい

平成21年6月20日号

マルシマ ニュース

カレンダー

2日 半夏生
7日 小夏・七夕
19日 土用の丑
20日 海の日
23日 大暑

7月

※赤字はお休みとさせていただきます。

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

立夏～梅雨～小暑～大暑、『夏』

アウトドアを楽しむ季節がやってきました。
バーベキュー、カレーライスなどの
お供にさせていただきたい商品をご紹介します。



生野菜には
とても
よくあう!

マルシマ
金胡麻 ごまの香り
(280ml)
683円(650円)

- 香りの良い金胡麻、杉桶で熟成した有機醤油など、できる限り安全で本物の材料を使用し、添加物は一切使用しておりません。



焼肉、
野菜サラダに
OK!

マルシマ
割烹ぽん酢
ゆずの香 (400ml)
714円(680円)

- 国内産ゆず果汁を濃さずにつぶり（当社比30%アップ）使用しました。さわやかな酸味とゆずの香りがお料理を引き立てます。



そのまま
ノンオイル
ドレッシング
としても
OK!

マルシマ
ゆずぽん酢
(300ml)
546円(520円)

- 純正醤油に、国産柑橘果汁とみりん、かつおだしなどを美味しくブレンドしたもので、風味よくお料理を引き立てます。

ごま油や、オリーブオイルを混ぜていただくと、ドレッシングとしてお使いいただけます!!

バーベキュー
焼肉

サラダ

しゃぶしゃぶ
冷しゃぶ

フライ

焼き魚

など!



- 完熟堆肥で大切に育てた国内産らっきょうを有機米で造った「純米酢」でおいしく漬けました。

マルシマ
国内産 らっきょう
(100g)
336円(320円)



- 鹿児島・宮崎産の大根と玄米黒酢を使用した風味豊かな漬物です。

マルシマ
さつまたくあん (1本)
(玄米黒酢使用)
399円(380円)



★新規取扱商品のご案内です！

★保湿成分トレハロースが乾燥による肌荒れを防ぎ、アミノ酸系洗浄成分が肌に負担をかけることなく汚れを落とします。保湿成分アスタキサンチン、ヒオウギ、アルジレリンを配合、つっぱり感がなく、マイルドな洗い上がりです。

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格
日本 デイリー ヘルス	6280	アサバ リセア洗顔パック	150g	6	2,940円 (2,800円)



★配合された保湿成分が角質層にじっくり浸透、みずみずしいお肌をつくるシート状保湿マスクです。サクラエキス、ヒナギクエキス、ゲンチアナエキス、スーパーヒアルロン酸（保湿成分）が肌にたっぷり潤いを補給、紫外線を浴びた肌のほてりをしずめ透明感のある美しい素肌に整えます。

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	保証期間
日本 デイリー ヘルス	6283	アサバリセアフェイスマスク JANコード 4975812 105013	250ml ×6 枚入	6	4,935円 (4,700円)	開封前3年
	6284	アサバリセアフェイスマスク JANコード 4975812 105020	250ml ×1 枚入	-	840円 (800円)	開封前3年



**7月1日
発売！**

◎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	しょうが湯	22g×5	●サイズ変更(袋) 【新サイズ】 120×220×20mm	●内装・外装 デザイン一部変更	平成21年8月製造分より
	花梨入り しょうが湯	22g×5			平成21年9月 製造分より
	しょうが湯	22g×18	●サイズ変更(化粧箱) 【新サイズ】 165×65×113mm	●内装袋形態変更 背貼り袋 → 三方シール袋	
	花梨入り しょうが湯	22g×18			
	味まん点 千切大根	38g	価格変更。旧価格 179円(170円) → 新価格 221円(210円)		平成21年7月1日出荷分より
創健社	マーマレード	200g	リニューアル 価格、JANコード、原材料表示等変更。 価格変更。旧価格 336円(320円) → 新価格 368円(350円) 新JANコード → 4901735 020591 新原材料 → 砂糖、果実(いよかん、みかん)、レモン果汁、増粘剤(ペクチン)、香料(オレンジオイル)		在庫消化後 (新仕様と同時)
	あんずジャム	200g	リニューアル 価格、JANコード、原材料表示等変更。 価格変更。旧価格 336円(320円) → 新価格 368円(350円) 新JANコード → 4901735 003075 新原材料 → 砂糖、あんず、レモン果汁、増粘剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)		
ツルシマ	鯉こく ゆで小豆	(各) 280g	ダンボールサイズ変更。 【新サイズ】 320×465×90mm (24入 24×1 段)		在庫消化後
マルサンアイ	アセロラ	200ml	外装がトレイシュリンク包装より、ラップラウンド包装(ダンボール)に変更。 ITFコード、ケースJANコード変更。商品JANコードは変更ございません。		在庫消化後
玉華堂	菊月香 (かとりせんこう)	20 巻	パッケージの書体、JANコード変更。 新JANコード 4972332 011770		在庫消化後
日本 デイリー ヘルス	ノンハームC-12	800ml	容器変更。淡ピンク色 → 乳白色 JANコード等変更ございません。		在庫消化後

◎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	もずく入佃煮(140g)	製造中止	在庫消化後	マルサンアイ	モロヘイヤスープ	メーカー製造中止	在庫消化後
	ひじき入佃煮(140g)	製造中止	在庫消化後	ゼンケン	クリーナー ZV-CL1	メーカー製造中止 3月末で予定台数販売終了のため	実施済
	梅ふりかけ(80g)	製造中止	実施済		※消耗品(ダストバッグ、HEPA排気フィルター)につきましては、継続販売。		
	わさびふりかけ(80g)	製造中止	実施済				

◎マルシマニュース 5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。

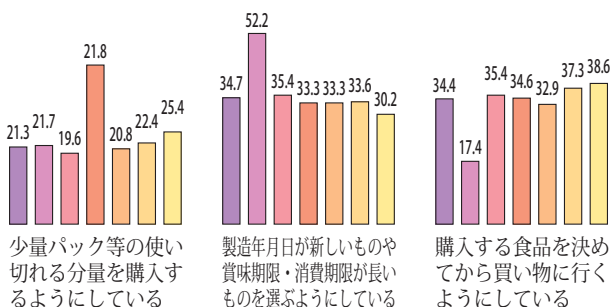
竹本油脂 太白ごま油(缶入・1,400g) 1,905円(1,900円) ⇒ ⑤ 1,995円(1,900円)

データで見る

食品の無駄を少なくするために購入の際に気をつけていること

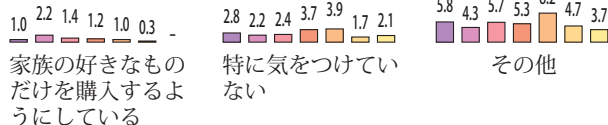
食事管理者の年齢階層別

単位：%



計	(1,000)
29歳以下	(46)
30～39歳以下	(209)
40～49歳以下	(243)
50～59歳以下	(207)
60歳以上	(295)
うち、65歳以上	(189)

注：()は調査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

家庭における食品ロス削減に向けて（食育における取組み）

* 食生活指針 — めざす食生活をわかりやすい言葉で示す

- 食事を楽しみましょう
- 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを
- 主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを
- ごはんなどの穀類をしっかりと
- 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて
- 食塩や脂肪は控えめに
- 適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を
- 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も

- 調理は保存を上手にして無駄や廃棄を少なく
 - 買いすぎ、作りすぎに注意して、食べ残しのない適量を心がけましょう
 - 賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう
 - 定期的に冷蔵庫の中身や家庭内の食材を点検し、献立を工夫して食べましょう
- 自分の食生活を見直しましょう
(平成12年3月文部省、厚生省、農林水産省決定)

シリーズ 森羅万象の旅

(株)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。

6. 脳は200億の生物集団

たくさんの細胞の中でも、200億もの細胞が特に高度なネットワークを作り上げているのが人間の脳だ。一つ一つの脳細胞は、他の脳細胞との間に、平均して一万種類もの接続関係を持っている。

生物の進化の過程で、人体は重層的に組織化されてきた。その中でも特に大脳は、まるで地層のように新旧三層の層状構造を持っている。

生物学者リン・マーギュリスは、「脳の思考とは、スピロヘータの遊泳運動だ。」と言う。スピロヘータというのは、螺旋に巻いた糸状の細菌のことを総称して言う。スピロヘータの身体は細長く、螺旋状となっているので伸縮することができる。

太古のスピロヘータが、何らかの原因で細胞の中に囚われの身となってしまった。そして前進することができないので、螺旋状の身体をバネのように伸ばしながらぐるぐると回す。それが連結を解かれた原動機のような形で回ることとなる。この擬似運動が神経を伝わる興奮（神経インパルス）のもととなるのである。

かつて自由生活を営んでいたスピロヘータが、今では人間の高度な自意識のために刺激伝達の担い手として暮している。意識とは、その生物集団が共同して見ている夢のようなものと言えるのかもしれない。



○×▲コラム

日本政府が本当はエコではないのに「エコカー減税」、「エコポイント」と銘打ち、国民の大切な税金を大量につぎ込んで自動車、家電産業を支援している。資源浪費型の車や電気を多く使う大型家電製品を買いなさいなどと言って二酸化炭素の排出を増やす施策をしながら片方では「二酸化炭素の排出量は14%抑えます」という。やっていることがチグハグで矛盾しているように思える。

人類の活動によって地球の気候が大きく変わってしまうのか？ そう遠くない未来には限りある資源である石油は枯渇してしまう。その時、世界はどうなっているのか、自分たちの子孫たちはどうなるであろうか、心配になる。

いずれにしても人類は未来永劫、この地球で生きていかなければならない。だから近年、持続可能で地球にやさしい生活、政策がもとめられている。私たち一人一人が考えなければならない問題なのである。四方八方のご機嫌取りに終始する政治家や利権にしがみついた官僚はアテにならないのだから。

(ともぞう)

マルシマ『一夜漬の素』

旬の野菜をおいしく、栄養豊かなぬか漬けにしませう!!



- ◎有機肥料を使用し、できるだけ農薬や化学肥料に頼らない環境保全型の農業（有機栽培、特別栽培）を行っている農家の米ぬかを使用しています。
- ◎塩は、より自然に近い天日塩を使用し、昆布・カキ殻カルシウムを配合して、おいしく漬かるようにしています。
- ◎遺伝子組換え原料は一切使用しておりません。

原材料：米ぬか、食塩、カキ殻粉末、昆布粉末、唐辛子



◎そのまま漬物容器になります

一夜漬の素（パック入）
（700g） **452円**（430円）



一夜漬の素（袋入）
（450g） **231円**（220円）

手軽！

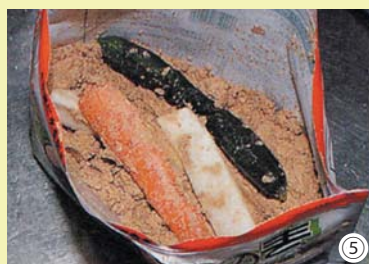
簡単！

おいしい！



●漬かり上がる時間のめやす
夏……………約12～24時間
春・秋…………約24時間
冬……………2～3日

野菜は、ぬか漬けにすると、ビタミンB₁、E、Aなどが増え、ぬかに含まれている酵素類の働きと共に、健康と美容に役立ちます。



作り方

①水を入れる。「一夜漬の素パック」を開封し、700cc（3カップ半）の水を加える。

Point ☞ “ぬか床”の発酵は湯さましの軟水がよい。（一旦沸騰すると軟水になる）

②ぬか床をつくる。ぬかと水を、手で十分に混ぜて、ぬか床を作る。

③塩を軽くまぶす。材料の野菜を洗って、よく水を切り、塩を軽くまぶす。

Point ☞ にんじん・かぶ・なす・大根などは、縦に切ってから漬けると良い。

④漬け込む。ぬか床の中に野菜を押し込み、ぬかがかぶせるようにして漬ける。

Point ☞ 冷蔵庫に入れておくと、漬かり上がりに時間がかかりますが、ぬか床が長持ちします。

⑤出来上がり。漬かり上がったら、野菜を水で洗い、適当な大きさに切って召し上がる。

Point ☞ 漬け上がった野菜を出すときには、“ぬか床”を野菜からしぼってはいけません。ぬか床を振り落とすようにして、野菜の汁は“ぬか床”に入らないようにしましょう。

夏野菜は体を冷やすものが多いですが、ぬか漬けは夏バテやほてった体を冷やし、各種、酵素がとれます！

