



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。

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

8月 7日 立秋
23日 処暑

※赤文字はお休みとさせていただきます。

近日
発売予定



カラダ想いの生姜紅茶

● 生姜紅茶は、寒い冬はもちろん、冷房や冷たい食べ物で冷えた夏の身体にもやさしいカラダ想いの飲料です。

こだわりのブレンド

味と香りのバランスの良いセイロンを主体に、甘い香りや強い味わいを持つアッサムをブレンドしました。



国内産生姜をまるごとすりおろして使っています
生姜は日本一の産地である高知県産です。温暖な南国の太陽をいっぱい浴びた生姜は味、辛味とも最高です。

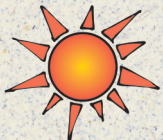


「高知大生姜」の生産者 藤崎さん

原材料/てん菜糖、生姜、紅茶エキス(紅茶・オリゴ糖)、本葛、環状オリゴ糖

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
5546	カラダ想いの生姜紅茶 4906657 554605	80g (16袋)	24	オープン	1年半

冬病夏治



冬の病気を夏治そう

中医学では、冬病夏治と言う、陰と陽の考え方を応用した、養生法があり、冬にひどくなる病気、例えば、冷え性・喘息・気管支炎など夏(陽)の時期に、温かく・温まるものを飲食し、紫外線などに注意しながら陽にも当たると、体内の陽気を奮発して病気にかかりにくい身体を作る事ができると言われています。

また、最近の夏バテは、暑さに負けたバテではなく、冷房や冷たい飲み物、アイスクリームなどで、身体を冷やしすぎてしまったことが原因のバテも多いようです。

★新規取扱商品のご案内です!

食品添加物 自然のチカラで、カラダ元気。

- ★健康に、お掃除に、くらしにうれしいクエン酸です。
クエン酸はシソジュースや、重曹とペアでお手軽炭酸飲料も作れます。
ポットの湯あかや食器洗い機の洗浄、カルキによるキッチンの水あかのお掃除にも便利です。

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格
木曽路物産	5494	クエン酸 JANコード 4512822 001517	300g	20	473円 (450円)



- ★有機栽培で育てたグリーンピースを油を使用せずに、軽い味わいに焼き上げ「伯方の塩」で味付けしたノンフライヘルシースナックです。
- ★豆を炒った時の香ばしさをそのまま封じ込めた食感が、アジア・ヨーロッパ・アメリカ等世界でも人気の商品です。
- ★有機 JAS 認定 (OCIA ジャパン) 商品です。
- ★そのまま、おやつやおつまみに又、砕いてサラダやスープのクルトン代わりにもお使い下さい。
原材料/有機えんどう、塩

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	7444	有機グリーンピースチップス JANコード 4958325 900030	45g	20	221円 (210円)	9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・備考
マルシマ	国内産らっきょう	100g	内容量変更。➔ 80g 価格変更なし。336円(320円)	在庫消化後
ソイコム	大豆のこだわりマヨネ	320g	リニューアル 主な変更点 ①植物性たん白(食品)(原料・脱脂大豆)の使用および若干の配合比変更により、粘度低下や離水分解を防止するための乳化力を向上 ②法改正による現行原料澱粉の食品添加物への移行に伴い、澱粉および蒟蒻抽出物の使用を中止 ③細口付ダブルキャップおよびチューブくちシールの採用 ④内容量変更に伴いピロー袋を改訂 ⑤チューブ首部のロット記載をキャップ上部の賞味期限記載に変更 ⑥JAN、ITFコードの変更。新JANコード 4582152 126174	現行品はメーカー 8月30日受注 (31日発送)分まで
ネイチャーズ・ファイネスト	天然酵母黒糖かりんとう 天然酵母黒ごまかりんとう	(各) 100g	ケース・入数変更。 【新ダンボールサイズ】 350×220×135mm 35 ➔ 12 納入価格等変更ありません。	平成21年7月1日 製造分より
桜井食品	野菜ラーメン	1食入	原材料表示修正。 めん原料中、食塩と卵殻カルシウムの表示順が違っていた。粉末スープ中に入っている乾燥野菜を含む各材料の表示順が内容重量順になっていなかった。	在庫消化後 (シール対応) しております)
創健社	国産五菜ひじき	25g	価格変更。旧価格 336円(320円) ➔ 新価格 357円(340円)	平成21年8月1日出荷分より
前田海苔	げんきのり味付	60枚	内容量変更。➔ 80枚	在庫消化後
コダマ健康食品	豆乳の素	150g	JANコード、一括表示変更。 新JANコード 4990587 001117 、「消化がよく」削除	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	ぬか漬けたくあん(1ヶ)	終売	在庫消化後	三浦アース	味噌だれ野菜ハンバーグ(100g)	メーカー終売	在庫消化後
ツルシマ	健康番茶(180g)	メーカー製造中止	在庫消化後				

工場視察レポート

小豆島の佃煮工場から

2009年6月26日、醤油の島、佃煮の島である小豆島の佃煮工場を視察して参りました。

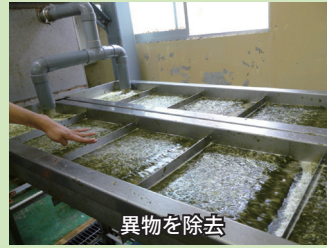
工場へ到着後、身なりを整え、いざ入室。まず初めに「岩のり」の佃煮が造られている区画へ、すると一区画分まるまる「異物除去」のみを行う区画になっておりました。海から収穫された原料は、海面・海中に漂う様々なゴミや生物が混ざってしまいます。その「異物」を取り除かなければ佃煮には成りえません。

次の区画は最も重要な「炊き上げ」の区画、先程、異物を取り除いた「岩のり」と、レシピに記載された原料を釜に投入して炊き上げ開始、焦げ付かないように釜の内側についたプロペラを回しながら、数十分後には佃煮の中身が出来上がります。釜は二重になっており、内側は原料を炊き上げるように、外側は冷却用の水を通す構造になっています。炊き上がり完了後、佃煮の熱をある程度冷ましてから次の工程へ進みます。

第三の区画は、(容器の検査→原料充填→ウェイトチェック・金属検知機→キャップ閉じ→加熱殺菌→ラベル貼付→キャップシール装着→検品→梱包)と、一気に製品の完成にまで到ります。ここでの私はまるで小学生の社会科見学のようにウキウキしながら仕事を忘れかけて工程に見とれておりました(汗)。

「モノ造り」の素晴らしさに心打たれる反面、時は6月末、工場内の暑さは凄まじいものです。そんな状況下で製造を行うスタッフの方々には頭が下がる思いでした。

こうして丹精こめて造られたマルシマの佃煮、これからも多大で末永くご愛顧をいただけますよう、よろしくお願いたします。(コーセー)



異物を除去



異物を除去



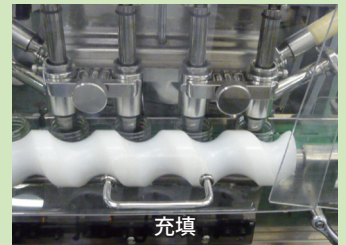
蒸気釜



のり炊き上げ中



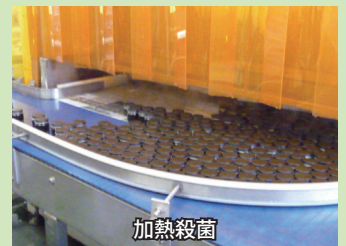
容器検査



充填



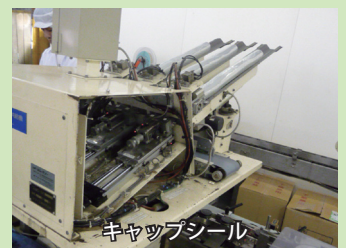
ウェイトチェッカー・金属検知機



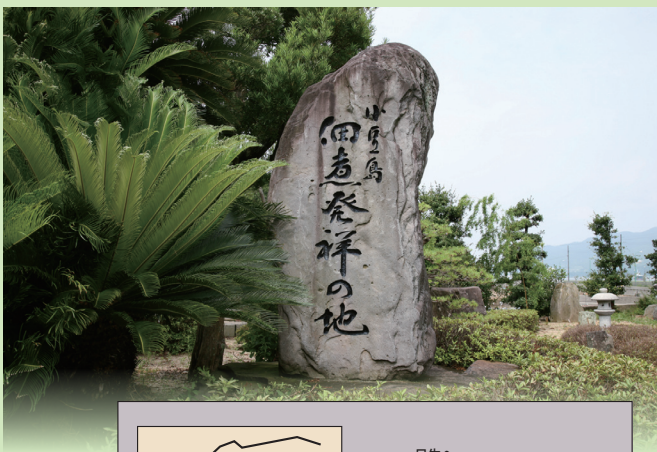
加熱殺菌



ラベル貼り



キャップシール



醤油のきいた、おいしい佃煮



暑さで胃腸が弱り、食欲もなくなりがち…。

醤油は胃液の分泌を活発にして、食欲を高め、消化を助ける働きと大腸菌などを死滅させる殺菌力があると言われています。栄養豊かな海の幸を醤油で炊いた佃煮、是非ご賞味下さい。



生姜でごはん

国内産の生姜を千切りにし、おかかといっしょにおいしく炊いた佃煮です。

コードNo	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
4150	70g	10×6	494円(470円)	1年

原材料：生姜、醤油(大豆、小麦を含む)、粗糖、水飴、鰹削り節、みりん、醸造酢、食塩、酵母エキス



天然岩のり

天然岩のりを100%使った低塩タイプの佃煮です。

コードNo	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
4071	100g	10×6	431円(410円)	1年

原材料：醤油(大豆、小麦を含む)、粗糖、麦芽水飴、のり、みりん、醸造酢



海鮮惣菜 おかわりいっぱい

海の幸をふんだんに使い、丸大豆醤油で炊き上げました。

コードNo	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
4121	100g	10×6	420円(400円)	1年

原材料：醤油(大豆、小麦を含む)、粗糖、水飴、わかめ、カラフトシヤモ卵、醸造酢、昆布、ひじき、かつお節、寒天



やわらかわかめ煮

国内産わかめの茎を使用し、有機醤油で上品な味にふっくらと炊き上げました。

コードNo	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
4220	85g	20	378円(360円)	6ヶ月

原材料：わかめ、粗糖、醤油(有機)(大豆、小麦を含む)、みりん、水飴、醸造酢、かつおエキス、ほたてエキス



岩のり

荒磯の香り豊かな岩のりを丸大豆醤油で炊いた甘口タイプの美味しい佃煮です。

コードNo	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
4112	155g	10×4	504円(480円)	1年

原材料：本醸造醤油(大豆、小麦を含む)、麦芽水飴、粗糖、のり、みりん、鰹節エキス



山椒ちりめん

国内産のちりめんを原料に有機純正醤油、粗糖などで、じっくり煮込み、山椒の香りで仕上げました。

コードNo	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
4140	45g	10×6	494円(470円)	1年

原材料：ちりめん、醤油(有機)(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、粗糖、みりん、水飴、米発酵調味料、山椒



つくだに屋 のり佃煮

香り豊かな国内産の海苔を有機醤油でじっくり炊き込みました。

コードNo	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
4115	100g	10×6	420円(400円)	1年

原材料：醤油(有機)、のり(ひとえぐさ、あまのり)、粗糖、麦芽水飴、魚介エキス、みりん
※原材料中に大豆、小麦、さばを含む



つくだに屋 椎茸のり

香り豊かな国内産の海苔に国内産椎茸を加え、有機醤油で炊き込みました。

コードNo	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
4116	100g	10×6	420円(400円)	1年

原材料：醤油(有機)、のり(ひとえぐさ、あまのり)、粗糖、麦芽水飴、魚介エキス、椎茸(国内産)、みりん
※原材料中に大豆、小麦、さばを含む

○×▲コラム

地球が生まれてから今日までを一日に例えると今私達が生活している時刻は午後11時58分を過ぎた頃であろうといわれている、生まれて間もない午前0時過ぎは高温の火の玉だった、その頃の地球環境を思うとやれCO₂だのオゾンだのと議論しても儂い感じを否めない、地球の歴史の中でほんの一瞬である人類の営みの時期が過ぎ去ってまた地球が火の海になろうが氷の固まりになろうが知らない。ただ、その一瞬のなかで子供たち、またその子供たちに人として豊かな環境を与えてやりたいと思うのみである、またその連続を祈るのである。

(ゴン造)