



まじめに おいしい

平成21年8月20日号



マルシマ ニュース

カレンダー

9

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

10

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

9月 21日 敬老の日
23日 秋分の日

※赤字はお休みとさせていただきます。

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。

日本の伝統食 ごはんを食べよう!!

ごはん推進委員会シリーズ

夏は冷房や冷たい飲食物で胃腸が弱り、食事もしっとりしたものに偏りがちですね。ごはんは栄養豊かな雑穀などで残暑も元気に乗りきりましょう。雑穀には、お米だけでは摂ることのできない、現代の食生活に不足しがちな各種ビタミン・ミネラルや食物繊維がたくさん含まれています。



十穀元氣

国産原料100%使用の穀物サブリです。お米に混ぜて炊くだけで、不足しがちな各種栄養素が摂れます。

コードNo.	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
2532	25g×6	20	599円(570円)	1年

原材料: 胚芽押麦、もちきび、もち玄米、黒米、とうきび、赤米、もちあわ、たかきび、ハトムギ、ひえ



国内産 黒米

国内産黒米を100%使用しています。

コードNo.	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
2676	300g	20	578円(550円)	1年

原材料: 黒米(玄米)



北海道産有機 もちきび

有機JASの認定を受けた契約農家によって栽培された100%有機栽培のもちきびです。

コードNo.	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
2473	180g	30	588円(560円)	1年

原材料: 有機もちきび(北海道産)



国内産 丸麦・割麦・押麦

コードNo.	品名	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
2521	国内産 丸麦	1kg	12	473円(450円)	1年
2523	国内産 割麦	1kg	12	525円(500円)	1年
2477	国内産 押麦	1kg	12	494円(470円)	1年

原材料: 大麦(国内産)



国産有機 大豆・小豆・黒豆

豊饒の生命力を持つ有機栽培のお豆です。

コードNo.	品名	容量	入数	税込価格(本体価格)	賞味期限
2314	国産有機 大豆	200g	24	441円(420円)	1年
2315	国産有機 小豆	200g	24	651円(620円)	1年
2316	国産有機 黒豆	200g	24	588円(560円)	1年

原材料: 国産有機 大豆: 有機大豆
国産有機 小豆: 有機小豆
国産有機 黒豆: 有機黒大豆

★新規取扱商品のご案内です！

★国内産の有機栽培青梅をじっくり煮詰めたエキスを、有機米粉・ギャバ（γ-アミノ酪酸）が増加した有機発芽玄米などの国内産素材で食べやすい粒状にしています。粒状ですので梅の酸味が苦手な方にもお召し上がり頂けます。

原材料／有機梅エキス（国内産）、有機米粉（国内産）、有機発芽玄米粉（国内産）、甘藷末（アヤマラサキ：国内産）、牡蠣殻末（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
創健社	5980	国内産有機栽培 梅エキス(粒) JANコード 4901735 020737	90g 200mg×約450粒	10×6	3,675円 (3,500円)	2年



★国内産の有機栽培青梅をじっくり煮詰めたエキスを、有機フラクトオリゴ糖をブレンドしています。酸っぱさがひかえめですので、酸味が苦手な方にもおいしくお召し上がり頂けます。使いやすいノズルタイプ容器ですので好きな量をお好きな形式でお召し上がり下さい。

原材料／有機フラクトオリゴ糖（ブラジル産有機さとうきび：国内加工品）、有機梅エキス（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
創健社	5981	国内産有機栽培 梅エキス JANコード 4901735 020744	130g	10×6	2,625円 (2,500円)	2年



★立山山麓のおいしいナチュラルミネラルウォーターです。地震や自然災害時の非常用や備蓄用保存水です。
原材料／水（鉱水）

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期限
匠 美	5548	立山の天然水 JANコード 4951627 632562	500ml	24	158円 (150円)	5年半



- ①冷える足元がばかばか。足先が冷えて眠れない方にオススメ。
- ②就寝時用袋状足入れ温熱マット。足をすっぽり包み込むため、寝返りしても「めくれません。」
- ③電磁波99%カットで健やかな暖かさ。
- ④足入れ部（肌に触れる部分）はコットン100%で人に優しい仕様。
- ⑤湯たんぽと比較して朝まで暖かい、やけどの心配が少ない、湯沸かしの手間が無い。
- ⑥裏側バンド付きで睡眠中もズレません。

メーカー名	商品コード	商 品 名	サイ ズ	価 格
ゼンケン	4950	電磁波 99%カット 足入れ電熱マット JANコード 4906601 002770	100×90×2cm	16,800円 (16,000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
丸島醤油	穀醤	500ml・900ml	パッケージ文言一部変更。	在庫消化後
創健社	小麦胚芽	500g	価格・内容量・JANコード・デザイン等変更し、便利なチャック袋になります。 価格変更。旧価格 1,155円(1,100円) ⇒ 新価格 945円(900円) 内容量⇒ 400g 入数 30 ⇒ 10 新JANコード 4901735 020331	在庫消化後
	国産百花蜂蜜	500g 1,200g	価格変更。旧価格 1,785円(1,700円) ⇒ 新価格 2,195円(2,090円) 価格変更。旧価格 3,675円(3,500円) ⇒ 新価格 4,263円(4,060円)	平成21年10月1日より
ファイン	玄米・野菜・しじみスープ	全種	賞味期限変更。1年 ⇒ 2年	在庫消化後
岩 泉	龍泉洞の水	全種	パッケージデザイン変更。	在庫消化後
サクラ食品	オーガニックシロップ	120g	賞味期限変更。8ヶ月 ⇒ 1年	実施済

◎生姜紅茶について、お詫びとお知らせ

7月20日号でご紹介しました、生姜紅茶にトラブルが発生し、只今、調査・対策のため、出荷を停止させていただいております。
発売早々にご迷惑をおかけして申し訳ございません。深くお詫び申し上げます。
よく調査した上で改良し、なるべく早い時期に再開したいと思っておりますので、引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

◎季節商品休止のご案内(在庫消化後)

メーカー名	商 品 名	内容量	メーカー名	商 品 名	内容量
ツルシマ	亀そうめん 亀ひやむぎ	(各)250g	片山食品	果汁50%ぶどうゼリー(実施済) 果汁50%りんごゼリー 果汁50%みかんゼリー	(各)80g
健康フーズ	ところてん	200g	浜名食品	国産果汁100%ドリンク	70ml×10
桜井食品	冷しラーメン(実施済)	1 食入	ムソー	国内産麦茶(TB)	10g×50
マルヤス	トコゼリー(びわ) トコゼリー(ぶどう) トコゼリー(みかん) トコゼリー(ピーチ) トコゼリー(パイン)	(各)130g	日東醸造	そうめんつゆ(ストレート)	400ml
	カップ入 杏仁デザート	200g	IJBフーズ	有機珈琲(微糖) 有機珈琲(無糖)	(各)1ℓ
片山食品	まるごとマンゴーゼリー まるごとゆずゼリー	(各)22g×8	玉屋珈琲	有機アイスアールグレイティー(微糖) 有機アイスアールグレイティー(無糖)	(各)1ℓ
			玉華堂	菊月香(かとりせんこう)	20 巻
			ほんもの総合研究所	かえる印のナチュラルかとり線香	30 巻

◎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
大島椿	椿シャンプー(400ml)	取扱中止	在庫消化後	大島椿	つやつやウォーター (150ml)	取扱中止	在庫消化後
	椿コンディショニング シャンプー(400ml)	取扱中止	在庫消化後		つやつやスプレー (135g)	取扱中止	在庫消化後
	椿リンス(300ml)	取扱中止	在庫消化後	日本 ディリー ヘルス	ティアセア ハーブソープ シャンプー(800ml)	製造中止	在庫消化後
	椿油(60ml)	取扱中止	在庫消化後				

シリーズ 森羅万象の旅

(株)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。

7. ① 境界線上のアリア

私たちの身体を外界と区分している境界線に当たるのが、皮膚だ。
皮膚は、人体の中で最大の器官だ。その重さは、成人で体重の18パーセントを占め、新生児では20パーセントにのぼる。
皮膚は呼吸をし、発汗をし、分泌をし、排泄する。皮膚呼吸ができなければ、私たちは窒息死してしまう。
また皮膚は、環境から人間が受ける害を防ぐ。皮膚がなければ空気さえも、私たちの臓器を傷つけてしまう。
しかし、皮膚の役割はそればかりではない。
皮膚には触覚・痛覚・温覚・冷覚という四つの知覚作用がある。これらを感知するための受容器は、触点・痛点・温点・冷点と言い、1平方センチメートルに50個という密度で存在する。
皮膚は、胎児の胚発生の過程で、妊娠二か月の終わり頃から形成されてくる。これは目や耳の形成に先立ち、あらゆる感覚器官の中で最も早い。私たちにとって最も古い感覚の記憶は、皮膚感覚なのだ。
そうした意味で、皮膚感覚は、あらゆる感覚の中で最も根源的であり、人間の認識にとって、脳と同じ程度に重要だ。皮膚感覚がなければ、世界と自分を位置づけることはできない。皮膚感覚によって自分の身体を知ることなしに、脳だけで自分自身について、イメージすることはできないだろう。



○×▲コラム

食料も平和も自給率40%の国

中国やインドなど発展途上国の成長が著しい。1989年のベルリンの壁崩壊以降に描かれていた世界的な勢力地図が変化しているのである。

日本は電気製品や自動車を輸出して食料や衣類などは輸入する。こういったグローバル経済にどっぷりと漬かって今の豊かな？生活を手に入れてきた。

しかし、もし世界的異常気象が起きていわゆる兵糧攻めをくらったら備蓄の少ない日本はひとたまりもないだろう。ここ数年の色々な変化を考えるとその可能性はゼロではないし得体のしれない遺伝子組換え食品も食べたくないのである。

食料問題と安全保障はイコールであり、日本の最重要課題であることは言うまでも無いことである。
そろそろ現在の過度なグローバリズムから脱却すべき時ではないだろうか？ いや今の途上国の若者と日本の若者を見比べたとき、否応無くそうなるかもしれない。とも思うのであるが…
(ともぞう)

工場視察レポート

昆布製品の製造工場を訪ねて…

2009年7月30日、マルシマの無添加「根昆布入りとろろ」を製造している工場へ視察して参りました。

製造品のラインナップはその他に、【徳用出し昆布】、【日高昆布】、【利尻昆布】、【早煮昆布】、【ごはん昆布】、【たたき昆布】と以上7点をこの工場で製造しています。

今回紹介させていただくのは、昆布加工品の分類【根昆布入りとろろ】に関する工程です。

【根昆布入りとろろ】の原料は、厳選した国内産昆布を根の部分も含めて使用しております。まずは昆布に味をつけるため、調味液の入ったタンクに昆布を浸します。浸す時間は数秒～4・5分でモノによって様々です。てっきり私は一昼夜または数日漬け込むのだらうと思いこんでいました。無知ってコワイですね…。

次に昆布をある程度のサイズにカットし、「砂とり機」と呼ばれる機械で付着している異物を取り除き、なおかつ昆布の繊維を柔らかくします。

異物を取り除くと次は昆布を型に詰めて、1cmあたり200kgの圧力をかけてプレスします。そして圧力をかけたまま、桎の木で挟み込み、数日間寝かせます。（他の木では割れてしまうので）寝かせることによって、うま味が増すことが科学的に証明されております。

寝かせた昆布は専用の機械にセットされ、刃のかえしの方（刃の反対側）で削り取り、とろろ昆布となります。機械に取り付けられた刃は、わずか5分ほどで切れ味が低下するので、5分毎に刃の交換が必要となります。

削り取られた昆布は、一枚一枚丁寧に専用の容器に乗せられ、計量されます。最後に容器に乗った昆布は袋に詰められ、計量され、金属検知器を通り、【根昆布入りとろろ】の完成となります。

今回視察した工場では、熟練の技というものをを見せていただきました。「とろろ昆布」は製造する工場によって、厚さ・味・口当たり等、仕上がり方は全く違います。原材料から製法までこだわり抜き、長きにわたって培ってきた技術を集結させて出来上がった【根昆布入りとろろ】を是非これからどうぞ愛顧いただけますよう、よろしくお願いいたします。（コーセー）



①調味液タンク



⑤プレス機



②裁断機



⑥圧力をかけた昆布



③砂とり機



⑦昆布を削り取る工程



④砂とり機（内部）



⑧計量・包装



一年分の原料を低温倉庫に貯蔵します

