



まじめにおいしい

平成21年9月20日号

マルシマ ニュース

カレンダー

10月

1日 醤油の日
3日 十五夜
8日 寒露
12日 体育の日
23日 霜降

※赤字はお休みとさせていただきます。

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

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。



まじめにおいしい

Oligo
Ginger Tea



カラダ想いの

生姜紅茶

再発売
しました!

国内産生姜使用

- 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。



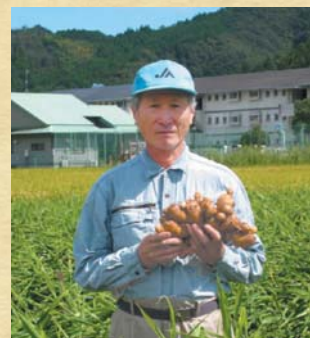
まるごと
すりおろし
生姜



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。

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、甘い香りと強い味わいを持つアッサムをブレンドしました。



「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

※賞味期間が1年半 → 1年に変更になりました。

★新規取扱商品のご案内です！

★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にもご利用頂けます。
原材料／水（鉱水）

ケース
単位

5年
保存用



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	5545	立山の天然水 JANコード 4951627 632784	2ℓ	6	263円 (250円)	5年半

★古文書「出雲國風土記」に良質米の産地として紹介され、古よりブランド米の産地として知られる「島根県仁多郡」で栽培収穫された糯米を昔ながらの杵搗き製法にて搗き上げた伸びとコシがあり煮崩れしにくく、口当たりの良い仁多の切り餅です。一切れずつパックしました。
原材料／もち米（仁多産もち米100%）

季節商品

11月初旬入荷



メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期限
JA雲南	4423	仁多 切り餅 JANコード 4908611 400287	300g	20	578円 (550円)	5ヶ月

◎サンコーお菓子（秋・冬新商品のご案内）〈発売日：平成21年9月15日より〉 **特** は特別価格です。

商品コード	商 品 名	内容量	入数	税込価格	本体価格	賞味期間	原 材 料
7196	ひとくち黒棒	130g	15	210円	200円	90日	黒砂糖、小麦粉（国内産100%）、砂糖（粗糖）、鶏卵、水飴、黒糖蜜、膨張剤（重炭酸アンモニウム・重曹）
7188	豆乳プチクッキー	9g×5連	16	210円	200円	150日	小麦粉（国内産100%）、砂糖（てん菜糖）、鶏卵、豆乳粉末（大豆：遺伝子組換えでない）、ショートニング、脱脂粉乳、卵殻末焼成カルシウム、膨張剤（重曹）
7117	すりごまソフト飴	70g	15	242円	230円	120日	砂糖（てん菜糖）、水飴、有機白ごま
7266	特 米粉でつくったクッキー	50g	15	210円	200円	90日	米粉、砂糖（粗糖）、マーガリン、鶏卵、食塩、膨張剤（重曹） 〔原材料の一部に乳製品を含む〕
7187	特 バナナカステラ	3本	18	210円	200円	60日	砂糖（てん菜糖）、小麦粉（国内産100%）、鶏卵、白生飴（北海道産手亡豆） ショートニング、蜂蜜、水飴、膨張剤（ベーキングパウダー）
7166	特 フルーツラムネ	15g×5連	15	210円	200円	180日	砂糖（てん菜糖）、コーンスターチ（遺伝子組換えでない）、馬鈴薯澱粉、濃縮果汁（オレンジ・いちご）、デキストリン、酸味料（クエン酸）、着色料（ブドウ色素・ベニバナ黄色素）
	特 黒砂糖あめ	100g	15	242円	230円	1年	黒砂糖、砂糖（てん菜糖）、水飴 【発売延期】
7280	特 珈琲キャラメル	140g (個包装紙込)	15	315円	300円	180日	水飴、加糖れん乳、砂糖（三温糖）、植物油脂（パーム油）、有機インスタントコーヒー、食塩、乳化剤（大豆由来）
7118	特 古代米入り揚げもち	65g	15	336円	320円	90日	もち米、植物油脂（米油・パーム油）、黒米、うるち米玄米、醤油、砂糖（三温糖・粗糖）赤米、もち米玄米、みりん、食塩、風味原料（かつお等・こんぶ・しいたけ）〔原材料の一部に小麦を含む〕

◎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	こだわりのつゆ割烹だし	400ml	規格変更。原材料に『酵母エキス』を追加。	在庫消化後
	本枯れ和風だし	200g	鰹節表示変更。枕崎産 ⇒ 国内産	在庫消化後 平成22年1～2月頃
		8g×24	鰹節表示変更。枕崎産 ⇒ 国内産	在庫消化後 平成22年3月頃
	丸麦	1kg	価格変更。旧価格 473円(450円) ⇒ 新価格 525円(500円)	平成21年10月21日出荷分より
	割麦	1kg	価格変更。旧価格 525円(500円) ⇒ 新価格 578円(550円)	平成21年10月21日出荷分より
	押麦	1kg	価格変更。旧価格 494円(470円) ⇒ 新価格 546円(520円)	平成21年10月21日出荷分より
ツルシマ	香蓮飴	100g	パッケージの記載事項変更及び追加。 ①無砂糖 ⇒ 砂糖不使用 ②国内産三分づき米 ⇒ 国内産米 ③原材料表示変更（一括表示内） 米・蓮根・生姜・裸麦 ⇒ 米飴・蓮根粉末・生姜粉末・はったい粉 ④コンタミ注意喚起表示の文言追加。	在庫消化後
桜井食品	ホットケーキミックス(無糖)	400g	パッケージデザインの変更。	在庫消化後
創健社	ブルーベリージャム	200g	デザイン変更。商品コード ⇒ 4280 JANコード ⇒ 4901735 020614 価格変更。旧価格 452円(430円) ⇒ 新価格 494円(470円) 原材料 北米産有機ブルーベリー ⇒ 欧州産有機生種ブルーベリー に、砂糖についてはビート糖と三温糖のブレンド ⇒ ビート糖 変更。パッケージ ⇒ フルジュリンク 。ITFコード ⇒ 14901735020611	在庫消化後
創美社	雑穀ブレンド	1kg	原材料のそば米が キヌア に変更。（アレルゲン対応）	実施済

◎季節商品再開のご案内

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	再開時期	備 考
マルサン	4739	あっさり寄せ鍋スープ	600g	6	315円 (300円)	平成21年 9月24日 より	ケース単位
	4766	ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ	600g	6	315円 (300円)		ケース単位
	4746	まるやか豆乳鍋スープ	600g	6	315円 (300円)		ケース単位
	4777	コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ	620g	6	315円 (300円)		ケース単位
	4793	豆乳ぜんざい	160g	20	210円 (200円)		
日東醸造	2138	チゲ鍋つゆ	600g	12	609円 (580円)	平成21年 9月24日より	
	2139	寄せ鍋つゆ	600g	12	525円 (500円)		
本田商店	2837	石臼挽き有機生蕎麦(つゆなし)	240g	30	420円 (400円)	平成21年10月初旬予定	
JA雲南	4437	仁多丸もち(白米)	430g	20	683円 (650円)	平成21年 11月初旬	
	4438	仁多丸もち(玄米)	430g	20	735円 (700円)		
	4433	仁多丸もち(黒大豆)	340g	20	630円 (600円)		
法 輪	7365	一口香	9個入	20	263円 (250円)	平成21年9月24日より	
久保養蜂園	4447	花梨蜂蜜漬	480g	12	1,575円 (1,500円)	平成21年11月中旬	
創健社	7351	ビックアーモンドチョコレート	400g	20	1,365円 (1,300円)	平成21年 10月初旬	
	7432	ミルクチョコレート	70g	10	336円 (320円)		
健康フーズ	7463	DANDY CACAO85 (ダンディカカオ 85)	80g	20	452円 (430円)	平成21年9月中旬	
サンコー	7140	黒棒	14本	15	263円 (250円)	平成21年10月1日より	
	7262	黒糖ピーナツチョコ	155g	12	357円 (340円)	平成21年 10月1日より	賞味期限180日▶ 240日に変更
	7261	黒糖ひとくちチョコ	120g	12	357円 (340円)		
	7251	ミルクキャラメル	180g	12	315円 (300円)	平成21年9月15日より	賞味期限150日▶180日に変更
	7123	ミニどら焼	6個	12	294円 (280円)	平成21年10月1日より	

◎取扱・製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	実施時期	メーカー名	商品名・内容量	実施時期
マルシマ	やわらかわかめ煮 (85g)	在庫消化後	岩泉町産業開発	龍泉洞の水 (1ℓ・500ml)	在庫消化後
	味まん点 煮干かえり (80g)	在庫消化後	匠 美	立山連邦の清水 (2ℓ)	在庫消化後
			コジマフーズ	兼六米・有機米 (全品)	在庫消化後

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍
きねしげ しげきね
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。

7.② 境界線上のアリア

食物が各種の消化酵素によって分解され、最終的に吸収される場所は小腸だ。この小腸の表面を拡大していってみると、そこでは日夜人知れぬ境界線上のドラマが展開されている。

小腸には高さ1mmに満たない絨毛という突起が無数に生えている。小腸自体の長さは3mだが、この絨毛の表面積を合計すると、テニスコート2面分にもなる。栄養分は、ここで吸収されるのだ。この絨毛のうちの1本を拡大してみると、5,000個の細胞がひしめいている。この細胞は「栄養吸収細胞」と呼ばれ、ここで栄養を吸収して、そのして下にある血液にこれを渡す。栄養吸収細胞の数は、小腸全体で1,500億個にのぼる。いわば彼らこそ外界との接点であり、境界線なのだ。

この栄養吸収細胞のうちの一個を拡大してみると、細胞の上にさらに2,000本もの突起がある。この突起は、直径1万分の1mmにすぎない微細なもので、微絨毛と呼ばれる。栄養分の分子は、微絨毛の表面から吸収されることになる。

しかし、それで終わりではない。微絨毛の表面を拡大してみると、その丘の上にはさらに微細な終末消化酵素の群れが林立しているのである。



○×▲コラム

日本人は元来自然(しぜん)という言葉は使用していなかった、ナチュラル＝自然と使用しはじめたのは明治以降のこと。では「自然芋」とかで使われてきた「じねん」ここでの意味は自ら生きたる…という概念的なものであろう。日本人は、私達の生活は食生活をはじめ周囲の環境(自然)の中でのみ営まれるものであって人の生活の対極に自然という意識はなかった、そんな考え方は出来なかったのであろう。果して現代人は生活そのものが環境(自然)を壊すものと考えられている、ほんの百数十年前まではその一部分だったのに…。(ゴン造)

もうすぐシーズン!! マルシマの温まる飲料

『生姜』 昔ながらの食材が、今注目されている

※1

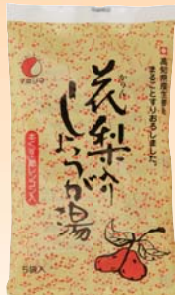
太陽をいっぱい浴びて育った生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろし、たっぷりと使用していますので香りがよく、昔ながらの「直火釜」で炊いています。とても身体が暖まります。

※1 食べ物は生命のある状態で調和がとれており、そのままを食べた方が身体に良いという考え方です。(例えば白米よりも玄米)

花梨入りしょうが湯



箱入 (22g×18)



袋入 (22g×5)

しょうが湯



箱入 (22g×18)



袋入 (22g×5)

オリゴしょうが湯



箱入 (15g×16) 袋入 (15g×6)

生姜湯 12P (有機生姜使用)



箱入 (22g×12)

おいしいゆず湯



袋入 (15g×4)

れんこんくず湯



箱入 (15g×5)

しょうが湯ができるまで

素材を生かす「直火炊き製法」にこだわっています。



私が一生懸命造っています。
どうぞ飲んでみて下さい。
高須工場 砂田工場長



契約生産者が丹誠込めて作った生姜が届きます。



清水でよく洗います。

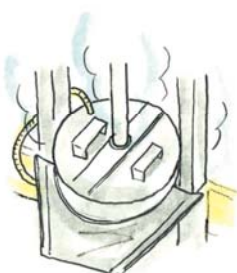


生姜をチップ状に細かく碎きます。



こだわり

セラミックの臼でまるごとすりおろします。



加熱殺菌します。



こだわり

その他の原料を混ぜ合わせて「直火釜」でじっくり炊きます。



棚乾燥機でよく乾燥させます。



小袋に詰めて製品化。