



まじめにおいしい

平成22年1月20日号

マルシマ ニュース

★満月＆新月カレンダー

1月30日 満月 ●

2月14日 新月 ○

※赤字はお休みとさせていただきます。

カレンダー

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

好評販売中!! 温まる飲料!!

マルシマのしょうが湯は、産地より入荷した生姜を「丸ごとすりおろし生姜」に加工することから始まります。そして、すりおろした生姜に他の原料を加えて直火釜にて十分熱を加えて砂糖の結晶に生姜や葛など他の成分をからませ、粉末状になるまで炊き上げてから乾燥しています。

手間と時間、それに直火釜での製造は職人の勘と微妙な技が必要です。こうして香り豊かなおいしい生姜湯ができあがります。

生姜湯の美味しさは砂糖の甘さと生姜の辛味と香りのバランスをとる事が一番大切です。

生姜はカラダを温めますが、砂糖を加えることによって、その温かさは全身にゆきわたります。



国内産しょうが湯

〈有機栽培生姜使用〉
箱入(22g×12袋)

798円(760円)

カラダ想いの
オリゴしょうが湯

袋入(15g×6袋) 399円(380円)

箱入(15g×16袋) 998円(950円)

マルシマ
カラダ想いの生姜紅茶
箱入 80g(16袋) オープン価格

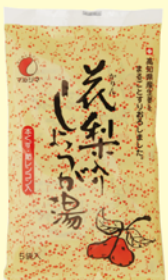
マルシマ しょうが湯

袋入(22g×5袋) 305円(290円)

箱入(22g×18袋) 1,082円(1,030円)

マルシマ
ぜんぞ湯
(15g×5)

525円(500円)



マルシマ 花梨入りしょうが湯

袋入(22g×5袋) 347円(330円)

箱入(22g×18袋) 1,187円(1,130円)

マルシマ
おいしいゆず湯
(15g×4)

315円(300円)

★新規取扱商品のご案内です！

★沖縄の海水を100%原料にしています。海水を平釜でじっくりと煮詰めて造るため、海水中のにがり成分が加えられ、単なる塩化ナトリウムだけでなくCa・Mg・Kなどが含まれています。その塩味はまるやかでコクがあり、ほのかな甘みを感じられ、和・洋・中華などあらゆるお料理にお使い頂けます。

原材料／海水（沖縄県糸満海域）：100%

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価 格	賞味期限
青い海	1823	沖縄の海水塩 JANコード 4905135 000542	500g	12	504円 (480円)	—



★えだまめペーストを使い、有機大豆で作った豆乳で仕上げた、ポタージュスープです。美味しさそのままパックの「真空凍結乾燥（フリーズドライ）製法」を採用しました。原料で使用している大豆は、遺伝子組換えではありません。

原材料／枝豆ペースト、豆乳、砂糖、食塩、チキンエキス（チキンエキス、食塩、砂糖、デキストリン）、酵母エキス、でん粉、香辛料、たまねぎ、パセリ、酸化防止剤（茶抽出物）

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価 格	保証期間
マルサンアイ	4754	フリーズドライ 豆乳入り えだまめスープ JANコード 4901033 711405	1食	10×2	137円 (130円)	1年



★なめらかに伸びてピタッと密着。気になるシミ・ソバカス・くすみ・色むらを均一にカバーする部分用ファンデーション。アルブチン、スクワランなどのスキンケア成分がクリアな肌を保ちます。

原材料／ジリノール酸ジイソプロピル、水添ポリイソブテン、イソノナン酸イソトリデシル、合成ワックス、イソノナン酸イソノニル、スクワラン、ラウロイルグルタミン酸ジ（フィトステリル／オクチルドデシル）トコフェロール、α-アルブチン、キャンデリラロウ、ジメチルシリル化シリカ

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	6484	アサバ コンシーラー JANコード 4975812 106089	3g	12	1,800円 (1,890円)	3年



◎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	カラダ想いの生姜紅茶	80g (16袋)	賞味期間変更 1年 → 2年	平成22年4月製造分より
青い海	シママース（沖縄の塩）	1kg	食用塩公正競争規約に従い表示変更。 公正マークが表記されます。 優良誤認を受けない表示製法を表記。	在庫消化後
	海の華（焼塩）	300g		
	あじま〜す（卓上塩）	120g		
健康フーズ	モラセスシュガー	1kg	価格変更。旧価格 609円(580円) → 新価格 662円(630円)	平成22年2月1日より
	パン用全粒粉（国内産）	700g	価格変更。旧価格 368円(350円) → 新価格 399円(380円)	
ツルシマ	玄米かりんとう	100g	リニューアル 原材料・JANコード・パッケージ変更 新原材料 小麦粉、玄米粉、食塩、食用菜種油（遺伝子組換えではない） 新JANコード 4931860 000922	在庫消化後
桜井食品	純正ラーメン	5食分	価格変更。旧価格 557円(530円) → 新価格 561円(534円)	平成22年1月22日より
	国内産契約栽培パン粉	200g	商品名： 国内産パン粉 に変更。 包材の一部表示変更。 表面（上部）：契約栽培小麦で作った → 南部小麦で作った 裏面（上部）：岩手県の農場で契約栽培によって生産された小麦を使用 → 岩手県の農場で栽培された小麦を使用	実施済
創健社	ピーチジュース	190g	価格変更。旧価格 137円(130円) → 新価格 147円(140円)	平成22年3月1日出荷分より

◎取扱い・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
青い海	沖縄の海水塩〈自然塩〉(500g) メーカー販売終了	在庫消化後

メーカー名	商品名・内容量	実施時期
日本デイリーヘルス	・こまちうぐいす (45g) ・アサバアミノウオッシュジェル (150g) メーカー販売終了	在庫消化後



「恵方巻」

平成22年の恵方は 庚 の方位
西南西

恵方巻の由来は諸説あるようですが、節分に食べると縁起が良いとされ、その年の恵方に向かって目を閉じて一言も喋らず、願い事を思い浮かべながら太巻きをまるかじりする。また、巻きずしは「福を巻きこむ」ことから来ており具材には七福神にちなんで7種類使うことが多いようです。
願いのこもった恵方巻き、今年は手作りしてみませんか。



動物性素材不使用。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。

マルシマ 焼きだし
(5g×24袋)
998円(950円)



有機純米酢をベースに三温糖などをブレンド。かけるだけでおいしくできる、効きの良い寿し酢です。

マルシマ
寿し酢 (300ml)
546円(520円)



瀬戸内海地域の内海で、海苔の種付けから、EM（有効微生物）を使って丹精込めて育て、ゆっくりていねいに焼きあげた焼きのりです。

前田海苔
げんき焼のり
(10枚)
630円(600円)



とにかく美味、味、香り抜群です。

翔榮
対馬原木栽培乾し椎茸
華茸 どんこ (40g)
893円(850円)



高木
凍トーフ
(24枚)
767円(730円)



国内産大豆、国内産小麦を天日塩で仕込みました。

マルシマ
杉樽仕込醤油
濃口 (900ml)
1,134円(1,080円)



国内産の生姜を細かくみじん切りにし、枕崎産のかつお節と、香ばしい金胡麻と一緒においしく炊いた佃煮です。

マルシマ
マイしょうが佃煮
(40g)
399円(380円)

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ 重実 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

8. ② 免疫は自意識の源泉

ガン細胞ばかりでなく、外界から細菌が侵入すると、白血球の一種である好中球やマクロファージが、これに襲いかかり、食べてしまう。しかし、侵入した外敵が多くてそれでは防ぎ切れない場合には、もう少し高度な機構が動き出す。

まず、胸線で作られるT細胞という細胞が、外敵を「抗原」として認識し、それをメッセージとしてB細胞に伝える。B細胞は、骨髄で作られる免疫用の細胞である。メッセージを受け取ったB細胞は、「抗原」に対抗できる物質「抗体」を生産する。こうして抗原抗体反応が起こり、侵入者を撃退する。

また、身体と外界の境界のところに位置している皮膚と消化管の細胞は、「クラスH抗原」という物質を多数含んでいる。この物質を多く含む細胞は、他者を拒絶する反応を強く起こす。肝臓の移植はできても、皮膚や消化管を他の人に移植することができないのは、このためだ。

こうした生体防御機構の一つとして、高度に発達したのが免疫だ。

免疫は、言わば自己と他者を識別し、他者を拒否する働きだということになる。免疫系は、自意識の源泉であるに違いない。自意識は、「自己と他者とは別物だ。」と告げる。それは競争に満ちた生物界の中で、生体を防御するために不可欠な認識だったのに違いないのだ。



○×▲コラム

日本人は正月に門に松を立て床の間には鏡餅を供えて歳神様を迎え入れることを習わしとしてきた、古来日本人の生活は自然と同一線上にあったといつてよいであろう。醤油、味噌といった日本の伝統食はその製法において長期に経験を積み重ねて自然共生しながら洗練されてきた、より少ないエネルギーで最良の結実を残す事を目的としてきたので、結果として環境負荷の点においてもエコ食と言ってよいであろう。このエコ食が日本人の身体と精神を育てる豊穡の大地であることはいままでもない。

ウッドバレイ

「割烹ぽん酢 ゆずの香」を使ったレシピ

※ 米粉のシフォンケーキ ~ゆずの香入り~



18cmのシフォンケーキ型
1個分の材料

- A 卵白(M)… 4個分
てんさい糖 60g
- B 卵黄(M)… 3個分
てんさい糖… 30g
無調整豆乳 80cc
ゆずの香… 小さじ1
サラダ油… 大さじ4
米粉………… 100g
ベーキングパウダー
…………… 小さじ1
- C 豆乳ホイップ 適量
てんさい糖… 適量

(作り方)

- 卵白をよく泡立て、てんさい糖を3回に分けて更に泡立てる。
- 卵黄とてんさい糖をボールに入れ、ホイッパーで良く混ぜる。
そこに豆乳を2回に分けてよく混ぜ入れ、ゆずの香も混ぜる。
更に油を2回に分けて入れ、生地がもったりするまでよく混ぜる。
- ②に米粉、ベーキングパウダーをふるい入れ、ホイッパーで良く混ぜる。
- ③に①を数回に分け、切るように混ぜる。
- 170度に温めたオーブンで30～35分焼く。
- 焼きあがったら、型をさかさまにして粗熱をとる。
- 型からはずし切り分け、てんさい糖を加え泡立てた豆乳ホイップを添える。

【ポイント】

- ▽卵白を泡立てる時、水分や卵黄が混ざっているとよく泡立たないので、ホイッパーの汚れなどに注意して下さい。
- ▽卵白の泡立ての目安は、ホイッパーを持ち上げた時に、卵白の角がそのまま崩れないぐらいの固さ。
- ▽「ゆずの香」を塩の代わりに使うことによってコクをプラスしています。
- ▽焼け具合は、竹串を生地に刺して確認。生の生地がついてなければ火が通っています。



※ シンプル鍋 ~れんこん入り~



材料4人分

てんさい糖 適量	舞茸…… 60g	水………… 500cc
白菜…… 120g	たらの切り身 …… 2枚	大根おろし …… 適量
人参…… 40g	海老………… 4匹	ゆずの香… 適量
ねぎ…… 40g	だし昆布 3×5 cm	白ごま…… 適量
れんこん 60g		

(作り方)

- 白菜は適当な大きさに、人参とネギは斜め切り、蓮根は輪切りにする。舞茸は手で適当な大きさに分けておく。
- たらの切り身は適当な大きさに切り、海老は殻を取る。
- 鍋に昆布を敷き、①と②を入れ、水を注ぎ入れる。
- 蓋をして、具に火を通す。
- お皿にとりわけ、大根おろし、ゆずの香と白ごまをかけて頂く。

【ポイント】

- ▽シンプル鍋の具材は、スパゲティーやうどんに応用することを考慮しセレクトされています。
- ▽春雨や豆腐などお好みで色々入れてみて下さい。
- ▽魚介類と「ゆずの香」はとても相性がいいです。
また、アレンジレシピのいいだしになります。

※ 椎茸のオリーブオイル焼き



材料2人分

- 椎茸…………… 6枚
にんにく…… 2かけ
塩…………… 少々
オリーブオイル …… 適量
ゆずの香………… 適量

(作り方)

- 椎茸の軸と石づきをとり、表に十文字を入れる。
- にんにくはみじん切りにする。
- フライパンにオリーブオイルを薄く敷き、椎茸を裏返しに置く。
椎茸の裏側に塩を振り、にんにくのみじん切りを入れ蓋をして火を通す。
- 椎茸に火が通ったら、お皿にとりわけ、オリーブオイルとゆずの香をかけて出来上がり。

【ポイント】

- ▽オリーブオイルはエキストラバージンオイルがお勧め。
- ▽フレッシュでフルーティーな香りのオイルが「ゆずの香」にぴったりです。

※ 鍋の後に作ろう ~ゆず風味うどん~



材料1人分

- ゆでうどん …… 1人分
- シンプル鍋の残り汁 …… 300cc
(足りなければ水を足す)
- シンプル鍋の残り野菜 …… 大さなお玉山盛り一杯分
- ゆずの香………… 適量
塩…………… 適量
鰹節…………… お好みで
白ごま…………… お好みで
のり…………… お好みで

(作り方)

- 鍋にシンプル鍋の残り汁と野菜を入れ火にかけ、ゆずの香と塩で味を調える。
- ゆでうどんを①に入れ、ほぐす。
- お椀に入れ、好みで鰹節、のりと白ごまをかける。