



まじめにおいしい

平成22年6月20日号



マルシマ ニュース

★満月&新月カレンダー

7月 12日 新月 ●

26日 満月 ●

※赤字はお休みとさせていただきます。

カレンダー

7							8						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3	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	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。

★7月31日(土)は、社員研修の為、16:00に終業させていただきます。ご不便をおかけいたしますが、よろしくお願い申し上げます。

★新商品のご案内です!

7月中旬発売予定

マルシマ ごはんの生姜みそ (80g)

原材料/麦みそ(大麦、大豆、食塩)、生姜、粗糖、清酒



商品コード	商品名・JANコード	内容量
1427	ごはんの生姜みそ JANコード 4906657 142703	80g

入数	価格	賞味期間
10×8	473円 (450円)	1年



◎国産原料の天然醸造麦みそに細かく刻んだ国産生姜を加え、こだわりの調味料で味付けした国産原料100%のおかず味噌です。

◎調味料にもこだわり、鹿児島県産の粗糖に国産純米酒を使用して、まろやかに仕上げました。

◎天然醸造みその奥深い味と香り。国産生姜のピリッとした辛味が食欲をそそります。

◎温かいご飯にのせて、またおにぎりの芯や田楽みそ、もろきゅうなどに、またその他、ふろふき大根・しゃぶしゃぶ・焼き肉・野菜サラダなどにもどうぞ。

※味噌たまり(みそのエキス)ができますが品質に問題はありません。よく混ぜてご利用下さい。



★新規取扱商品のご案内です！

★乳製品・卵などの動物性原材料・砂糖を使用せずにシンプルな原材料のプリンミックスです。原材料の米粉は国内産のものを使用しています。ベジタリアンの方にも、そうでない方にも美味しくお召し上がりいただけます。ご家庭にある、豆乳やライスドリームでお作りいただけます。(牛乳でももちろん作れます)

原材料／粉末水あめ・米粉(国内産)・粉末寒天・食塩

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
桜井食品	4959	ベジタリアンのための 米粉のプリンミックス JANコード 4960813 511406	80g	20	200円 (190円)	6ヶ月



ノーベル賞受賞素材『フラーレン』

★水溶性フラーレン「Radical Sponge」を6%配合。
年齢を重ねた肌につやを与えるうるおい成分フラーレンにプラス3種のビタミンC誘導体(保湿成分)を配合したエッセンスです。肌をひきしめ、キメをととのえ、美肌に導きます。

原材料／水、BG、フラーレン、アスコルビン酸Na、(アスコルビル／トコフェリン酸K、リン酸アスコルビルアルリ)ミノプロビル、クエン酸、クエン酸Na、PVP、EDTA-2Na、メチルパラベン、エチルパラベン



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	6279	トライヴィックス フレックスF6 JANコード 4975812 103163	15ml	12	9,450円 (9,000円)	3年

★薬用成分が脱毛を防いで発毛を促進し、頭皮のために厳選された植物成分がイキイキと健やかな毛髪へと導きます。髪にハリとコシを与えるセラチンも配合。
頭皮と毛髪に関する様々な悩みを解消するためのエッセンスです。

原材料／グリチルリチン酸2K、ニンジン抽出液、センブリ抽出液、ボタンエキス、ヒキオコシエキス-1、シナノキエキス、ハウセンカエキス、グルコシルヘスペリジン、加水分解セラチン液、N-カプロイルアシルグリシン、エタノール、BG、EDTA-2Na

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	6278	アサバ 新滋源薬用グロエッセンス JANコード 4975812 101084	35ml	6	4,200円 (4,000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	じゃこ飯の素	30g	裏面一括表示欄外にアレルギーのコンタミネーション注意喚起表示追加。 「(注) 本製品で使用しているかたくちいわしは、えび、かにを食べています。」	在庫消化後
日本製粉	アマニ油(ビン入)	186g	アマニ商品一部販売再開。	平成22年6月15日より出荷再開
桜井食品	米粉のホットケーキミックス	80g	包材表示の一部変更。裏面右上部に切り口(ノッチ)をつける。	在庫消化後(平成22年7月中旬頃より)
	ベジタリアンのためのシチュー	120g	食味の向上のため粉末醤油・オニオンパウダーを追加。包材デザイン、JANコード、価格、内容量、ケース入数等変更ございません。	在庫消化後(平成22年8月末頃より)
ギデオ	すき昆布	30g	内容量変更。⇒ 20g 価格、JANコード等変更ございません。	在庫消化後
三 祐	きくらげ	50g	メーカー名変更。三祐 ⇒ まるも(株)	実施済
ゴジマフーズ	玄米かぼちゃ粥	200g	予定通り販売再開。 (12月～1月に受注終了のご案内の予定)	平成22年6月14日より販売再開
	小豆かぼちゃ	200g		
黒姫和漢薬	えんめい茶〔TB〕	(5g×84包)	原料産地・価格変更。原料のハトムギ、 国内産(富山県産) に変更。	在庫消化後
		(5g×24包)	価格変更。 旧価格 1,470円(1,400円) ⇒ 新価格 1,575円(1,500円)	
ネイチャーズ ファイネスト	黒ごまかりんとう	100g	ラベル表示、一部変更。	在庫消化後
	黒ごまかりんとう	100g	「天然酵母」を削除。JANコードの変更はございません。	

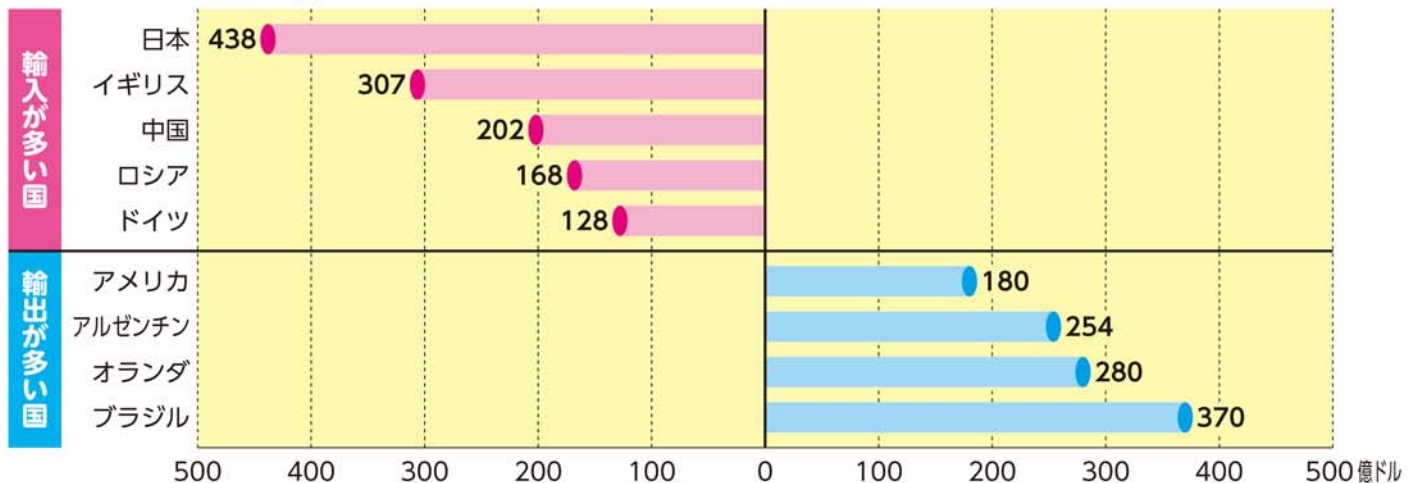
◎取扱中止商品のご案内 ●翔榮 対馬原木栽培乾し椎茸 華茸(どんこ 40g) 都合により取扱中止

データで見る

日本はどのくらい食べものを輸入に頼っているのでしょうか？

輸出入の金額から考えてみましょう。

■農産物の輸入・輸出が多い国（輸出額と輸入額の差 2007 年）



日本は、世界で一番、食べものを外国に頼っている国になっています。

●食料自給率を高めるために、私たちができることは…

- ①「今が旬」のものを選びましょう。
- ②地元でとれる食材を、日々の食事に活かしましょう。
- ③ご飯を中心に野菜をたっぷり使ったバランスのよい食事を心がけましょう。
- ④食べ残しを減らしましょう。
- ⑤食料自給率を高めるためのさまざまな取り組みを知り、試して、応援しましょう。



平成21年版ジュニア農林産白書より

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 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

第2章 個体とは何か？

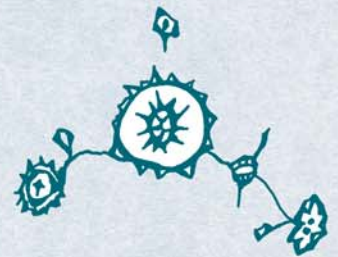
10. 始めに

地球の景観を見て、私たちはある部分を森と呼び、またある部分を海と呼ぶ。しかし、それは私たちが言葉の上でそのように呼んでいるだけであって、森とは一体何だろう。森と森以外の部分とに境界線を引くことは可能だろうか。

森のはずれでは、樹がまばらとなっていくけれども、低木や下草は次第に密度を薄くしながら野原へと連なっていく。その境界線を人為的に引くことは可能だろうか。森の生物たちにとっては、そのような線は意味を持たない。

つまり、私たち人間が概念を作ることによって、自然の一部分を切り取っているのだから、自然そのものには境目などというものはないのだ。

この章では、人間だけでなくさまざまな動植物の生存の様式について見てみよう。それらは、私たちの日常生活における規範や常識とはかけ離れたものであるために、却って私たちに自然の本質的な姿を示唆してくれることになるかもしれない。



○×▲コラム

加工食品について消費者庁はこれまで明確に整理しておらず各保健所の対応が夫々だった表示「ハーフ」「2倍」といった相対表示を行う場合のルールを5月に発表した。今までもルールや基準はあったものの徹底を求めているわけである。そこまでしなければ…と思うのは世の中のグローバル化に適応できていないと言われればそれまで、何でも「見える化」だれでも「わかる化」しないと店頭で販売してはいけないのか、ではどこまでやるの？ という疑問が沸いてくる。消費者を一億三千総バカ化するのがグローバル化なのか日本の政治なのか、消費者に知恵の停止を強いるのか、或いはそこまでして消費者におもねる販売者がバカ正直なのか。

(ウッドバレイ)

夏の風物詩



そうめん

7月7日
「七夕・
そうめんの日」

涼味絶品、小豆島手延べそうめん、暑気を払おう!!

国産小麦の小豆島 手延べそうめん

小豆島は、三輪・揖保・島原と並んでそうめんの4大産地のひとつです。小豆島にそうめんが伝わったのは、約400年前、お伊勢参りをした人が三輪でそうめん作りを見て農閑期の副業に適していると考え、製造方法を習得したのが始まりとされています。

延ばして延ばして細くしたもの、「手延べ」、刃物で細く切ったものは、「機械麺」と言い區別します。

そうめんの本場、小豆島で国内産小麦粉を使用し、昔ながらの手延べ製法で丹精こめて造りました。こまやかな風味と腰の強いそうめんは適した風土と手延べならではの味わいです。



そうめんの食感を決める麺の硬さと弾力性は小麦粉に含まれているタンパク質の一種のグルテンの働きによるものです。手延べの場合は小麦粉に食塩水を加えたつゆりと時間をかけてこねることにより、生地がグルテンをしっかりとしたものとし、少し伸ばしては熟成すること、何度も繰り返すことで、グルテン組織を壊すことなく、細くて長いそうめんになります。

機械めんは生地を圧延して、切り出して作りますので、グルテンが十分に働くことなく美味しいそうめんにはなりません。

この夏は是非本格手延べ小豆島そうめんをご賞味ください。

美味しいそうめんには、美味しい「つゆ」を

カンタン、
つゆめるだけ…



こだわりのつゆ
割烹だし (400ml)
798円(760円)

さいさい
つゆ彩々 (400ml)
788円(750円)



かつお
めんつゆ
(300ml)
452円(430円)



薬味にどうぞ!!



ちょっと手間をかけて…



焼きだし
(5g×24袋)
998円(950円)



焼きあごだし
(8g×20袋)
998円(950円)



本枯れ和風だし
(8g×24袋)
1,029円(980円)

有機純正醤油
(濃口) (550ml)
609円(580円)



国産生姜粉末
(25g)
557円(530円)

胡麻も海苔もおかかも
入って便利!

ごまおかかふりかけ
(90g)
630円(600円)

