



## マルシマ ニュース

★満月＆新月カレンダー

8月 10日 新月 ●

25日 満月 ●

※赤字はお休みとさせていただきます。

## カレンダー

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

## ★新商品のご案内です!

国産原料100%

マルシマ ジンジャー  
アップル

◎国産りんごと国産粗糖、高知県産生姜、国産レモン果汁、国産蜂蜜を直火釜でじっくりと煮詰めたまろやかな味の大変美味しいコンフィチュールです。



## 【お召し上がり方】

- ティースプーン2杯程度をカップに入れ、約100ccのお湯又は冷水を加えてよくかき混ぜてお飲み下さい。
- 紅茶に入れて ●デザートのにっぴんぐ等
- パン、サンドイッチに

原材料／りんご(国産)、粗糖(国産)、生姜(高知県産)、レモン果汁(国産)、蜂蜜(国産)

| 商品コード | 商品名・JANコード                                 | 内容量  | 入数 | 価 格        | 賞味期間 |
|-------|--------------------------------------------|------|----|------------|------|
| 4300  | ジンジャーアップルコンフィチュール<br>JANコード 4906657 430008 | 155g | 12 | 557円(530円) | 1年   |

## 涼を呼ぶ、夏のスイーツ

“ドリンク”  
りんご酢とはちみつ

## ●りんご酢とはちみつソーダー

(材料)  
りんご酢とはちみつ …… 適量  
ソーダー水…りんご酢とはちみつの約3倍  
水…………… 適量  
ミント………… 飾り用

## (作り方)

氷を入れたグラスに、りんご酢とはちみつと約3倍のソーダー水を注いで出来上がり。お好みでりんごジュースを足しても美味しいです。

“寒天”  
カラダ想いの生姜紅茶

## ●カラダ想いの生姜紅茶寒天

(材料)

カラダ想いの生姜紅茶… (5g入) 3袋  
寒天フレーク…………… 小<sub>さ</sub>2  
水…………… 300cc  
砂糖…………… お好みで



## (作り方)

水に寒天フレークを20～30分ひたし火にかけ、寒天をよく溶かして、カラダ想いの生姜紅茶(砂糖)を入れて下さい。

“シャーベット”  
カラダ想いの生姜紅茶

## ●カラダ想いの生姜紅茶シャーベット

(材料) 作りやすい分量

カラダ想いの生姜紅茶… (5g入) 7袋  
お湯…………… 適量  
寒天…………… 小<sub>さ</sub>1/2  
無調整豆乳…………… 適量



## (作り方)

- ①寒天を水でふやかし、少量のお湯に入れて煮溶かす。
- ②①にカラダ想いの生姜紅茶の粉末を溶かし入れ、水を加えて280ccの液体を作る。
- ③荒熱を取り、冷凍用のビニールに入れ、金属バットの上に置いて冷凍庫に入れる。
- ④30分以上たつて少し固まってきたら手でほぐす。これを何回か繰り返して完全に凍らす。
- ⑤バナナとキュウイを切って器に乗せ、その上にシャーベットを乗せる。ラム酒を混ぜた豆乳をかけて食べる。

## とう びょう か ち 冬 病 夏 治

## — 冬の病気は夏治そう —

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。



★好評発売中!!

## ★新規取扱商品のご案内です！

★大好評のトコゼリーに、とっても爽やかな大人のゼリーができました。

愛媛県産の甘夏みかんを使用した甘夏トコゼリーとヘルシーなアロエの入ったトコゼリーです。

原材料／甘 夏＝あまなつ、砂糖、みかん、パイナップル、もも、りんご果汁、天草、寒天、こんにゃく粉、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）

アロエ＝みかん、砂糖、アロエ、パイナップル、もも、りんご果汁、天草、寒天、こんにゃく粉、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）

| メーカー名 | 商品コード | 商 品 名                                     | 内容量  | 入数 | 価 格                   | 賞味期間 |
|-------|-------|-------------------------------------------|------|----|-----------------------|------|
| マルヤス  | 7418  | <b>トコゼリー 甘夏</b><br>JANコード 4978141 000103  | 130g | 24 | <b>168円</b><br>(160円) | 120日 |
|       | 7420  | <b>トコゼリー アロエ</b><br>JANコード 4978141 000127 | 130g | 24 | <b>168円</b><br>(160円) | 120日 |



★化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培された梅を昔ながらの製法で作った梅干しを使用し、種をとって練り梅にしました。

原材料／梅、漬け原材料（食塩） 原料原産地名／群馬県榛名（梅）

※食塩——沖縄の海水塩

| メーカー名 | 商品コード | 商 品 名                                        | 内容量  | 入数 | 価 格                   | 賞味期間 |
|-------|-------|----------------------------------------------|------|----|-----------------------|------|
| ゆあさ農園 | 3936  | <b>昔ながらの梅干し 練り梅</b><br>JANコード 4906657 393600 | 100g | 32 | <b>599円</b><br>(570円) | 1年   |



★ベジタルネーズは、原料を植物性素材にこだわり、卵を使わずにコレステロールをゼロにしたマヨネーズタイプの調味料です。

遺伝子組換えをしていない“なたね”と、遺伝子組換えをしていない国産大豆を使用しました。

原材料／食用植物油脂〔なたね油（遺伝子組換えでない）、パーム油〕、醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、マンナンペースト、食塩、大豆粉（遺伝子組換えでない）、粉末状植物性たん白（大豆）、増粘多糖類、酵母エキス、香辛料、香辛料抽出物（原材料の一部に大豆、りんごを含む）

| メーカー名 | 商品コード | 商 品 名                                   | 内容量  | 入数 | 価 格                   | 賞味期間 |
|-------|-------|-----------------------------------------|------|----|-----------------------|------|
| 健康フーズ | 3669  | <b>ベジタルネーズ</b><br>JANコード 4973044 022139 | 320g | 15 | <b>494円</b><br>(470円) | 150日 |



★国内産有機栽培青梅をじっくり煮詰めたエキスを使用した、国産原料 100%のじわ〜っとすっぱい甘さ控えめのキャンディーです。

原材料／砂糖（鹿児島県産）、水飴（国内産）、有機梅エキス（国内産）、黒糖（沖縄県産）

| メーカー名 | 商品コード | 商 品 名                                     | 内容量 | 入数 | 価 格                   | 賞味期間 |
|-------|-------|-------------------------------------------|-----|----|-----------------------|------|
| 創健社   | 6724  | <b>梅エキスカンディー</b><br>JANコード 4901735 020881 | 85g | 12 | <b>294円</b><br>(280円) | 1年   |



## ○×▲コラム

やっぱり『孫』はかわいいのだ

昨年結婚した娘にめでたく子供が生まれ、本当に「じいじ」になってしまった。

私は妻から「あなたは家族不適合者」と認定されている。若い頃は（今でもあまり変わらないが）

家族のことは妻にまかせきりで自分の事しか考えていなかった。そんな私なので世間でよく聞く「孫は子供よりも可愛い」はないだろうと自分では思っていた。

ところが自分が一番驚いているのだが里帰りをした隣の部屋から聞こえる孫の夜泣きの声を「かわいい」と思ったのだ。若い時は眠りを妨げる騒音としか聞こえず、よく妻に「何とかせー！」と怒鳴ったりしていた。それが今はまるで命の息吹溢れる天使の声のごとくに思えるのである。「今日の声は昨日より大きくとても元気に泣いている。」などと思ってしまう。無条件に可愛いのである。私も少しは人間として成長したのか？ 過去の行いを後悔しつつ、新米じいじは娘に「今度いつ来る〜？」が多くなっている。（ともぞー）

◎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   | 梅にんにく                     | 200g    | 食味向上のため醤油を追加。                                                                                           | 在庫消化後<br>(平成22年7月製造分より) |
|        | ひじきごはんの素                  | 40g     | 裏面一括表示欄外にアレルゲンのコンタミネーション注意喚起表示追加。<br>「(注) 本製品で使用しているひじきは、えび、かにが混ざる方法で採取しています。」                          | 実施済                     |
|        | 寒ひじき                      | 50g     |                                                                                                         |                         |
| 丸島醤油   | オリーブハーブソルト<br>ジンジャーハーブソルト | (各) 40g | キャップの内側にパッキンを一枚装着。                                                                                      | 平成22年7月納品分より            |
| 桜井食品   | ベジタリアンのためのカレー             | 200g    | 包材裏面表示の変更。アレルギー表示方法と品目に大豆が追加。発酵調味料メーカーの変更に伴い、大豆が新たに含まれる為、アレルギーに関する注意書きが追加されます。一括表示や調理取り扱いに関する注意書きの表示変更。 | 在庫消化後                   |
| マルサンアイ | 有機豆乳無調整                   | 1ℓ      | 一括表示変更。<br>・大豆アレルギーに関する注意書きの追加。<br>・取り扱いに関する注意書きの表示変更。<br>・キャップの取り扱い方の表示変更。                             | 在庫消化後                   |
| かるな    | 大豆まるごとミート<br>ミンチタイプ       | 130g    | 食感の向上を追求して形状微変更。                                                                                        | 在庫消化後<br>(平成22年8月製造分より) |
| ムソー    | 有機大豆使用・にがり高野豆腐            | 6枚      | 価格変更。旧価格 567円(540円) ⇒ 新価格 599円(570円)                                                                    | 平成22年8月1日出荷分より          |
| 雄 山    | オーガニック・<br>ダジャン・プルーン      | 120g    | 有機認証団体名が変更。<br>「アイシーエス日本」⇒「日本認証サービス」                                                                    | 在庫消化後                   |
| サンコー   | バウムクーヘン<br>コーヒバウムクーヘン     | (各) 1個  | 個包装デザイン変更。<br>JANコード、原材料、内容量等に変更はございません。                                                                | 在庫消化後                   |

◎取扱休止商品・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  | あごと小えびのふりかけ<br>(30g) | 休止  | 実施済  | 桜井食品  | 有機白ワインビネガー<br>(イタリア) (250mℓ) | メーカー<br>終売 | 在庫消化後 |

◎再開商品のご案内 製造中止のご案内をいたしましたが、再開、入荷しました。

| メーカー名 | 商品コード | 商 品 名                            | 内容量  | 入数 | 価 格            | 賞味期間 |
|-------|-------|----------------------------------|------|----|----------------|------|
| 健康フーズ | 1882  | てんさい含蜜糖<br>JANコード 4973044 040171 | 500g | 20 | 431円<br>(410円) | —    |



「合成洗剤と石けん洗剤のほんとうの話」 〈石けん講演会レポート〉

弊社直営店のティ・ナ・ナで油脂研究の第一人者である長谷川 治先生をお迎えしてお客様と一緒に勉強しました。

今回の講演では、科学的視点で「洗浄・洗剤」「石けんと合成洗剤」の問題のお話がありました。台所用洗剤、洗濯用洗剤、シャンプー、ボディークリーム、ハンドソープ、歯磨き粉等に一体どんな成分が使われていて、それが私たちにどのような影響を与えるのか、というものでした。

合成洗剤と石けんについてですが、合成洗剤は石油や油脂を原料に、合成界面活性剤などいろいろな化学物質を混ぜて作られています。石けんはヤシ油やオリーブ油、牛脂など植物・動物の油脂などを原料にアルカリ分を混ぜて作られています。石けんは川に流しても「カリ石けん」になり魚のエサになり生態等に組み込まれていきます。自然環境に与える影響も違ってきます。また、合成洗剤の成分である合成界面活性剤には有害化学物質に指定されているアルキルベンゼンやポリオキシエチレンアルキルエーテル硫酸ナトリウム、通称ラウレス等が使用されているのです。アルキルベンゼンは洗剤等に入り、ラウレスは台所用洗剤やシャンプー、ボディークリーム等に入っています。このことを聞いたときは大きなショックを受けました。私たちは今まで、有害化学物質で洗濯をし、食器を洗い、体を洗っていたのです。これらの化学成分は環境ホルモンでもあり、川や海の生物を絶滅させます。

一番毒性が少なく、環境負荷の少ない生分解性が良いのは「石けん」でした。例えば、赤ちゃんの肌を洗うのに最適だと思っていた弱酸性〇〇〇や、テレビで大きく宣伝されているシャンプー等にもラウレス（原料が石油の合成界面活性剤）が入っているのです。有害化学物質を使っているのですから、赤ちゃんの肌にも女性の髪にもいいわけがありません。

合成洗剤を使用した製品のCMやラベルには良いことばかりが語られていますが、それに振り回されることなく、自分の目で見、考え、科学的知識を身につけていくことが大切なのではないでしょうか。そして、洗剤問題を通して自らの生活を見直し、環境全体の問題を考えることが必要なのだと思います。

(商品部 吉崎 恵三)

# ジロロモーニの有機パスタ 現地レポート

(株式会社 創健社主催 イタリア研修旅行6泊8日)



イタリアのイゾラデルピアーノというところにジロロモーニさん（以後ジーノさん）の工場とお住まいがあります。

ジーノさんの工場で使用する原料は、有機の小麦粉と水だけです。有機の小麦粉の種類は様々ですが他の原料は使用しません。ちなみにイタリアで有機の小麦粉だけを使ってパスタを製造している工場はここだけです。慣行栽培の小麦粉は使用しないので、混ぜることはもちろん、製品になる前後の段階でも、接することすらありません。

海外のあらゆる有名なブランドがジーノさんの工場を探し、有機パスタの製造を依頼してきます。それはジーノさんに歴史があり、発言と行動に一貫性と正確性があるからです。また、ここまで知れ渡っている要因としては「世界で初めて有機の全粒粉パスタを製造したから」です。

ここでジーノさんの工場から出荷される国をランキング形式で発表させていただきます！

○1位…ドイツ ○2位…アメリカ ○3位…フランス

日本は？ というところ現在5位だそうです。

食文化の違いと国自体の有機に対する関心と取組みに関係しているような結果です…

日本は有機食品に対してまだまだ発展途上ですね！

製造工程について…

原料有機小麦粉搬入 → 加水・ミキシング → プレス → 予備乾燥 → 本乾燥 → 調湿 → 裁断 → 計量・袋詰め（オートパッカー） → 金属検知器による異物検査 → ダンボール箱詰め → 出荷

工場見学のスタートです。入口に入ると資材置き場があり、ここで工場に入るための準備をします。イタリアでも衛生的な服装の基本は白衣でした。途中、乾燥前の生パスタを研修旅行参加者全員でいただきました。小麦そのものの味がしましたね。（当たり前ですが…）

工場内ではロングパスタが延々とぶら下がっていたり、ショートパスタがゾロゾロと製造ラインに流れていたり、印刷袋に自動計量されて梱包されていたり、素敵なお姉さんが製品になったパスタを半自動の機械を使ってダンボール箱へ詰めたり…と原材料がシンプルなだけあって、工程もシンプルなものが多かったように思います。

見学の後、モンテベッロ修道院の教会でミサが行われ100人ほどの関係者の方々が集結してきました。聞くとところによるとその日はジーノさんの奥様の命日だったそうです。打ち合わせもせずに、こんな日に研修旅行があたり、さらに訪問した日がこんな重要なイベントが執り行われるなんて…

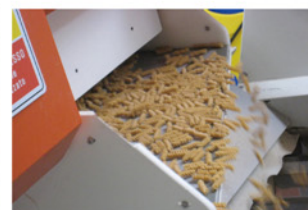
創健社さんとジーノさんには「縁」があるようにしか思えませんでした。

新たな出会いと親睦の深まりに「まだ帰りたくないなあ」という気持ちを持って帰国の途につきました。

(商品部 小野倫史)



形成されたばかりの生パスタ。  
(女性の髪の毛みたいでした。)



ショートパスタが次の工程へ！



しっかりと管理され、出荷を待つ製品たち。



乾燥機です。(小窓がついて、中が見えるようになっていました。)



ミサが行われた、修道院の  
となりの教会。



弊社来常務とジーノさん。