



マルシマ ニュース

★満月&新月カレンダー

9月 8日 新月 ●
23日 満月 ●

今年の中秋の名月は旧暦の8月15日にあたる9月22日です。

※赤文字はお休みとさせていただきます。

カレンダー

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

☆新商品のご案内です！

「和のころ」は、お料理素材を
生かす調味料です。こだわりの素材
それぞれが醸す絶妙なハーモニーを
お楽しみください。



有機大豆と有機小麦を杉の桶でじっくりと熟成させ、小豆島伝統の技術で造りあげた「有機純正しょうゆ」。鹿児島県産のさとうきびでできたコクや複雑な味を持つ「粗糖」、それに国産のお米だけで作られるお米の旨みを凝縮した本場本物の三河みりんである「九重櫻」。これら、三味の調味料をベストのバランスで配合し、一ヶ月以上寝かせて熟成されるという「匠の技」を生かし、よりまろやかに仕上がりました。「和のころ」はあなたのお料理を応援する強い味方です。



醤油



粗糖



みりん

原材料／有機しょうゆ（有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機小麦、食塩）、粗糖、みりん

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
1263	和のころ（純正本かえし） JANコード 4978326 018732	550ml	12	900円(857円)	1年半

★新規取扱商品のご案内です!

★有機カフェインレスコーヒーは、高品質の有機アラビカコーヒーのみを使用して製造しています。ヨーロッパの法律では、カフェイン含有量は、0.3%以下のものに対してカフェインレスの表記を許されていますが、弊社取扱基準は0.2%以下で設定しております。

コーヒー生豆にスチーム(水)をかけた後、二酸化炭素によって抽出されたカフェインレスコーヒーの特徴として、①焙煎豆の風味や味を損なうことなく、カフェイン抽出ができる。②二酸化炭素と水により処理される為、健康へのリスクはない。③抽出溶媒は全て天然となります。

Samigo (サミーゴ) は、スペイン語で健康 (Salud = サルー) と友人 (Amigo = アミーゴ) を掛け合わせたものです。カフェインを好まない方たち (妊婦さん、子供さん等) にお勧めです。

原材料 / 有機珈琲

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
健友交易	3494	有機インスタントコーヒー (カフェインレス) サミーゴ JANコード 4571321 730014	75g	12	1,200円 (1,143円)	3年



マルシマ「寒ひじき」休止のお知らせ

この度原料不足の為、マルシマ「寒ひじき 50g」につきまして、ご迷惑をお掛けし、申し訳ありませんが、一時休止とさせていただきますようお願い申し上げます。

原料の瀬戸内産ひじきは生産量が少ない上、2009年度は不漁でありましたことが理由でございます。現在弊社では「寒ひじき」を販売して数年経ちますが、年々出荷量の伸びを頂いております。2010年度使用分として2009年度に確保致しました原料の消化ペースが予想以上に早く、原料の不足が起こって参りました。

2010年度の漁期は、例年であれば、旬の1、2月から春先間の漁期となりますが、昨年採集量が少なかったこと等、原料が不足する状況となっております。気象状況等例年通りであれば、2月頃には新物をお届けできる予定です。

お取り扱い頂いております皆様には大変なご迷惑をお掛け申し上げますと共に、誠に勝手を申し上げますが、何卒ご理解とご協力の程、重ねてお願い申し上げます。

◎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	生姜湯 12P (有機生姜使用)	22g×12	内容量変更。コード・JANコード変更します。 【5488】264g (22g×12) → 新コード【5507】240g (20g×12) 新JANコード 4906657 550706	在庫消化後 (切り替わり予定) 平成22年12月~ 平成23年1月頃
	ジンジャーアップル コフイチール	155g	パッケージデザイン変更。その他の仕様に変更はございません。	在庫消化後
日新製糖	沖縄産 粉末黒砂糖	300g	パッケージデザイン変更。	在庫消化後
ひしわ園	有機ほうじ茶	100g	商品名・JANコード・袋材変更 新商品名 宇治有機ほうじ茶 新JANコード 4961332 003502	在庫消化後

残暑に負けない。旬の野菜を食べよう!!

保存もできるレシピです!



※揚げ茄子のさっぱり醤油漬け

(材料) 1人分作りやすい分量

茄子…………… 3本 甜菜糖(*) …… 大さじ2
 醤油…………… 80cc 生姜…………… ふたかけ
 酢…………… 80cc 油…………… 適量
 水…………… 80cc おろし大根…… 適量
 みりん…………… 80cc

*甜菜糖は入れなくてもかまいません。
 甘めがお好みの場合は、甜菜糖の量を増やしてください。

(作り方)

- ①水、醤油、みりん、酢を鍋に入れ1分程沸騰させる。
- ②茄子を横半分に切り、それぞれを1/4から1/6の大きさに切る。塩を振ってしばらくおき、水気を拭き取り、180度の油で揚げる。
- ③千切りした生姜を①に加え、②も熱いうちに加える。
- ④荒熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤大根おろしを添えていただく。



◎夏季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
ツルシマ	亀そうめん 亀ひやむぎ	(各)250g
健康フーズ	ところてん	200g
桜井食品	冷しラーメン	1食入
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) トコゼリー(甘夏) トコゼリー(アロエ)	(各)130g
	カップ入 杏仁デザート	200g
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

メーカー名	商品名	内容量
片山食品	果汁50%ぶどうゼリー 果汁50%りんごゼリー 果汁50%みかんゼリー	(各)80g
浜名食品	国産果汁100%ドリンク	70ml×10
日東醸造	そうめんつゆ(ストレート)	400ml
IJBフーズ	有機珈琲(微糖) 有機珈琲(無糖)	(各)1ℓ
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
まるも	韃靼そば豆 (80g)	取扱中止	在庫消化後

◎製造中止のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
サンコー	黒糖ピーナツチョコ (155g) 黒糖ひとくちチョコ (120g)	製造中止	実施済
マルサンアイ	ぽっかぽかコーンスープ (125g)	製造中止	実施済

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さむしげ しげぞね 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。

11. 植物には固体がない

タケの林では、タケの一本一本が個体ではない。タケの一本一本はすべてが地下でつながっており、竹林の全体がいわば一つの個体なのだ。

一本の大きな樹木は、一つの個体のように見える。しかし、遺伝子の組成から見れば、いわば多数の個体の集合体のようなものだ。

植物では一つの細胞の中に、代謝・生殖などを行うための種々の機能をフルセットで備えている。一つ一つの細胞が日照時間を測り、重力を感じ取り、化学的な反応を示す。

このため植物では、一つの細胞を培養すれば遺伝子的に全く同じ構成を持つクローン個体を作ることができる。このことはサシ木や株分けなどによって誰でもが経験している。植物の細胞は一つの個体のようなものであり、たった一つでも、茎になり葉になり、根となって、さらに花へと分化していく能力を常に備えているのである。

ちなみに、高等動物ではこのような芸当はできない。細胞ごとに機能が細かく分化してしまっているからだ。

ミミズの胴体を二つに切ると頭部のある方は再生して完全な個体となるが、尾部の方は死んでしまうのである。



○×▲コラム

ニュースは腐っている

事実は媒体の意図に曲げられて私にニュースとなって伝る段階では既に腐っていることを承知していなければならない、事象の場所がどんなに遠くても本当のことは自分で現場を現認するしかないのである。またニュースを受け取る側にも問題がある、日本の食料自給率がカロリーベースで40%を下回っているという情報はよく耳にする、食料防衛の視点からも大変なことである、しかしその計算式を正確に知っている国民は少ない。野菜は近年でも80%近い自給率にもかかわらず、例えばレタスなどは0カロリーであるのでカロリー自給率に貢献していない。国内産畜産肉の人氣が高いにも係わらず、輸入に頼るその飼料のカロリー換算で自給率の低下の原因にもなっている。農林水産省の食料需給表では近年でも生産額自給率は70%近くである。

(ウッドバレイ)

醤油のはなし



風光明媚な小豆島で醤油造りが始まったのは、約四百年前もの昔、文禄年間にさかのぼると言われています。当時、小豆島は良質の塩の産地であり、しかも温暖な気候風土と水質が醤油造りに適し、海上交通などの諸条件がうまく重なり合い、勢い「醤油の島」へと発展してまいりました。時代の推移と共に、一般社会は経済最優先となり、今日の醤油は、原料に安価な脱脂大豆を使用し、温度を管理して短期間で大量に造られるようになりました。

しかし、丸島醤油においては、生命ある「丸大豆」や、自然との共存を目指す「有機農産物」にこだわり、微生物の力を最大限に生かした「製法」にこだわり造っております。



醤油は日本の食事には欠かせない調味料

●甘、辛、酸、なんにでもあう
醤油はそのまま使うだけではなく、砂糖を加えたり、酢を加えたりして、いろんな味つけができ、特に日本食ではそのおいしさをいちばん発揮し、汁もの、煮もの、刺身、焼きもの、揚げもの、おひたし、和えもの、丼ものなど・・・和食の基本的な調味料として、味の土台として親しまれています。

●醤油のさまざまな効用
科学的根拠や昔から伝わるもの、さまざまな効用をご紹介します。

消臭効果 生臭さを消してしまう
刺身を食べるのに醤油をつけるのは生臭みを消す大きな働きがあるから

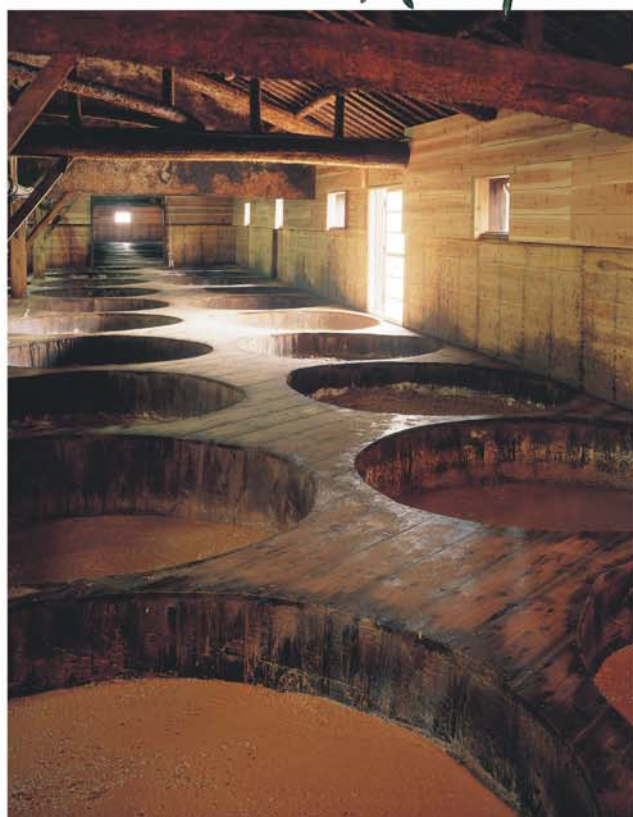
加熱効果 食欲をそそる色と香りがでる
照り焼き、蒲焼き、焼き鳥などは、まさにこの効果を利用して使っています。

静菌(殺菌)効果 塩分と酸で日持ちを良くする
醤油には塩分と有機酸が含まれているため、菌の増殖を止めたり、死滅させる効果があるそうです。(醤油漬け、佃煮)

対比効果 甘味が引き立つ
甘い煮豆などに少量の醤油を加えるのは、この効果を利用して使っています。

抑制効果 塩味を抑え和らげる
漬物や塩鮭など塩分の効いているものに醤油をたらすと塩辛さが抑えられることがあります。

相乗効果 素材の味と働きあって深いうま味がうまれる
だし汁などと混ぜ合わせることで、両方の旨みが強められる事があります。そばつゆや天つゆなど。



原料にこだわり传承された小豆島の味。



杉樽仕込醤油



有機純正醤油



国産有機しょうゆ