



まじめに おいしい

2011年4月20日号

マルシマ ニュース

満月 & 新月カレンダー

5月 3日(火) 新月 ●

17日(火) 満月 ●

※赤文字はお休みとさせていただきます。

マルシマカレンダー

5							6						
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。

3月11日(金)に発生しました東日本巨大地震により、亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された皆様、そのご家族の方々、また原発からの放射能汚染で避難されている皆様に対しまして、心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復旧復興をお祈り申し上げます。

今回の地震の影響により、通常より商品の到達が遅れる場合がございます。お客様にはご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご了承下さい。

代表取締役社長 壺谷正樹

一伝統の醸造を継承した一 米酢独特の芳醇な香りと口当たり、そして旨みを引き出しました。

「お酢」は、「お酒」から生まれます。

お酢は、お酒からできます。これは酢酸菌の働きによってお酒の中のアルコールが酢酸に変わり、お酢となるからです。

古来日本では、お酢はお米だけから造っていましたが、現在の多くのメーカーのお酢は醸造用アルコールや色々な副原料・添加物を使用して、機械で効率よく造っています。安価な事はよいかもしれませんが、伝統の製法による本物のお酢を大事にしたいですね。

〈一般的なお酢〉

小麦、酒粕、米、コーンなど

→ お酒

→ お米 + 醸造用アルコール(蔗糖蜜、コーンなど)

→ お酢 + 添加物など

〈純米酢〉

お米

→ お酒

→ お酢

※お米100%であれば「純米酢」、お酢1ℓの中に40g以上(約1/3)の米を使用していれば「米酢」、他の穀物が多ければ「穀物酢」になります。

マルシマのお酢

〈造り方〉

原料は米と水です。(もちろん麹菌や酵母は使用します)まずお酒を造り(約30日)、それから「静置発酵」と呼ばれる表面発酵で30～60日かけて、ゆっくりとお酢にしていきます。こうしてできた本物のお酢は、アミノ酸等の身体に必要な栄養素を多く含んでいます。

〈原材料〉有機米

〈原材料のお米の使用量〉

マルシマのお酢 1ℓあたり約200g使用

一般的なお酢

〈造り方〉

醸造用のアルコールを使用する為、旨みが少ないので、色々な原料を使い、強制的に醗酵させる。機械で速く(1日～7日)効率よく造り、色々な添加物などを加えて仕上げるものもあります。

〈原材料〉小麦、酒粕、米、コーン、アルコール(蔗糖蜜、コーン等)、糖類、食塩、調味料(アミノ酸等)など

〈原材料のお米の使用量〉

一般的な純米酢は1ℓあたり約120g使用



発酵がどんどん、すすんでいるタンクの中



蔵の中のタンクは、毎日厳しくチェック



お酒をしぼる工程



静置発酵



今も残る運搬に使われていた酢瓶。米酢は尾道の特産品の一つでした。北前船に積まれて上方はもとより、北陸信越地方など遠方にも運ばれていました。



屋根にも酵母菌がすみついて、黒くなっている



マルシマのこだわり

マルシマでは創業明治17年の伝統ある醸造蔵にて「命を育む農産物」である「有機栽培米」だけを原料にお酒造りから始める伝統製法にて造っています。手間と時間のかかる「静置発酵」は機械で強制的に造る場合と比べ、約70%ぐらいしかお酢ができません。マルシマの「純米酢」はお米の旨みを大事にしてお酢造りに6ヶ月以上もかけて造る為、さらに少ししかできませんが栄養豊かで、おいしいお酢になります。

◎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	純正なたね油 (油屋六兵衛)	920g	価格変更。旧価格 1,103円(1,050円) ⇒ 新価格 1,260円(1,200円)	2011年4月21日より
		1,650g	価格変更。旧価格 1,890円(1,800円) ⇒ 新価格 2,205円(2,100円)	
		18ℓ	価格変更。旧価格 15,173円(14,450円) ⇒ 新価格 17,640円(16,800円)	
	麦麴みそ	1kg	表ラベルの文言を変更。	在庫消化後
	純米発酵調味料	500ml 1.8ℓ	ラベルのデザインを変更。	在庫消化後
	しょうが湯 花梨入りしょうが湯	各種	商品コード・内容量・JANコード変更。価格等に変更はございません。 デザイン一部変更。(ロゴマーク、一括表示部分等)があります。	在庫消化後 2011年7月 製造分より
	しょうが湯 (箱入り)	396g 22g×18	商品コード 5688 ⇒ 5557 内容量 ⇒ 360g(20g×18) JANコード 4906657 568800 ⇒ 4906657 555701	
	しょうが湯 (袋入り)	110g 22g×5	商品コード 5589 ⇒ 5534 内容量 ⇒ 100g(20g×5) JANコード 4906657 558900 ⇒ 4906657 553400	
	花梨入りしょうが湯 (箱入り)	396g 22g×18	商品コード 5689 ⇒ 5569 内容量 ⇒ 360g(20g×18) JANコード 4906657 568909 ⇒ 4906657 556906	
	花梨入りしょうが湯 (袋入り)	110g 22g×5	商品コード 5616 ⇒ 5559 内容量 ⇒ 100g(20g×5) JANコード 4906657 561603 ⇒ 4906657 555909	
タカイ	粉末黒糖	500g	価格変更。旧価格 389円(370円) ⇒ 新価格 410円(390円)	2011年6月1日より
	黒砂糖(固)	500g	価格変更。旧価格 452円(430円) ⇒ 新価格 473円(450円)	
ツルシマ	ひじき	100g	新物出荷時より価格変更。 価格変更。旧価格 924円(880円) ⇒ 新価格 1,050円(1,000円) ケース入数 20 ⇒ 15	入荷済
	玄米かりんとう	100g	原材料表示・包材表示一部変更。 新原材料 ⇒ 小麦粉、玄米粉、食塩、米油(※米油は国内産原料のものを使用しています。) 価格・容量・JANコード等の変更はありません。	在庫消化後
久保養蜂園	オーガニック クローバー蜂蜜	500g	価格変更。旧価格 1,575円(1,500円) ⇒ 新価格 1,890円(1,800円)	2011年5月21日より
日麺	ゆで焼そば	1食入	★リニューアル 粉末ソース ⇒ 液体ソース 包材デザイン変更。新JANコード 4942324 324409 価格に変更はありません。	在庫消化後
健康フーズ	ライトツナフレーク	80g×2	弊社マスター変更のため ケース入数 24 ⇒ 12	2011年5月1日より
桜井食品	ベジタリアンのためのカレー	160g	原材料表示・包材表示一部変更。(おいしい作り方を大部分変更) 新原材料 ⇒ 小麦粉(国内産)、パーム油、砂糖、ピーナッツペースト、食塩、カレー粉、発酵調味料、酵母エキス、オニオンパウダー、ココアパウダー、ガーリックパウダー(原材料の一部に大豆を含む)	在庫消化後
片山食品	果汁たっぷりりんごゼリー 果汁たっぷりみかんゼリー 果汁たっぷりぶどうゼリー	(各) 26g×8	賞味期間変更。4ヶ月 ⇒ 6ヶ月	実施済
太陽油脂	パックスハミガキ	140g	弊社マスター変更のため ケース入数 10 ⇒ 30	2011年5月1日より

◎休止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	実施時期
マルサン	・麦芽豆漿(200ml) ・豆漿(1ℓ) ・青汁豆漿(200ml) ・ブルーベリー豆グルト(200ml)	在庫消化後

メーカー名	商品名・内容量	備 考	実施時期
ギデオン	・生わかめ ・すき昆布	再開の見通しは不明	在庫消化後

データで 見る

「コシヒカリ」、「ヒノヒカリ」、「ひとめぼれ」 が生まれるまで

農林1号

農林22号

コシヒカリ

初星

黄金晴

ひとめぼれ

ヒノヒカリ

●コシヒカリ（誕生：昭和31年）

由来「越の国に光輝く米」という意味で「コシヒカリ」という名を付けた。

●ヒノヒカリ（誕生：平成元年）

西日本（九州）を表す「日」（太陽）と、その飯米が光輝くことを表現。

●ひとめぼれ（誕生：平成3年）

見て美しさにひとめぼれ、食べておいしさにひとめぼれして、愛される米にしていきたいとの願いから。



この図は、全国で作付の多い上位3品目の育成状況をみたものです。「コシヒカリ」が親になって、「ヒノヒカリ」「ひとめぼれ」が生まれています。

シリーズ 森羅万象の旅

（株）地湧社の書籍

さねしげ 実重 しげさね 重実 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

15-2 地球をおおう微生物群

空気中にも微生物がいることは、よく知られているとおりだ。部屋の中の空気1m³の中には1000から1万の微生物が漂っている。

しかし、かなり上空まで微生物がいることは、あまり知られていない。高度1万mの大気の中から、1m³当たり4000以上の細菌が発見された。1cm²という小さな面積の上に広がる空間には、平均して1万程度の微生物がいる。

ちなみに、空中に漂っているのは微生物ばかりではない。植物の種子や孢子もいるし、小さなクモのように糸を風に乗せて遊泳する者たちもいる。さらには空中だけで生涯の大半を過ごす微細な昆虫などもいて、空中の世界は以外に多彩である。

微生物の呼吸は活発で、動物に比べてしばしば数百倍から数千倍に及ぶ。そして1日で自らの体重の数倍から数十倍の有機物を燃焼することができる。

これほど活動的な微生物たちが、地球のあらゆる環境の下で、競い合ったり共同し合ったりして暮らし、地球の広大な部分に対して影響を及ぼしているのである。



○×▲コラム

地震大国の「原発」を考える

2011年4月12日、原子力安全保安院は「福島第一原発事故」を深刻な事故である「レベル7」に引き上げた。今回の事故で思うのは福島県知事が言ったように私たちが如何に日々、政府、電力会社、マスコミによって『騙されていた』かと言うことである。この度被災された方々は特にその思いが強いのではないだろうか。何が真実で何が嘘なのか？ 人は過去の経験から判断する。そうであるならば『人災』であると断定できるこの度の事故を「想定外」だとスリコミするように連呼する連中は確信犯である。放射能が怖いのはその被害や悲しみが10年、20年、で終わらず、世代を超えて増幅する事だと思う。

高速増殖炉「もんじゅ」も然り、今更ではあるが我々はしてはならないとんでもない間違いを犯しているのではないだろうか。

このコラムがでる頃にはこの心配が杞憂に終わっていることを願う。

2011.4.13 （ともぞー）

知っていますか？

醸造酢の力!!

殺菌力が強い

食欲増進作用

減塩効果

ビタミンC破壊酵素抑制作用

お酢の効用

酢は疲労回復に有効です。激しい労働で汗をかいたり、病気になり食欲がなくなった場合、酢料理は食欲を取り戻してくれます。

その他、酢は乳酸を分解し、腰痛・高血圧の予防に役立つと共に肩凝り・筋肉痛・不眠・便秘等にも良いといわれています。醸造酢には、このような働きがあるとされていますが、合成酢には、このような働きはありません。

◎かけるだけで
おいしい
酢の物酢

カンタン
さっぱりレシピ

◎まろやか酢の物酢

酢の物が苦手な方やお子様
でも、召し上がりやすい
まろやかタイプ。



◆玄米のお酢入りチャーハン

◇材 料 (2人分)

炊いた玄米ご飯…400 g しらす…大さじ4 長ねぎ…½ 本
煎り白ごま…大さじ1 酢の物酢…大さじ1
醤油…大さじ1 油…大さじ1

◇作り方

- ①温めたフライパンに油をひき、小口切りにした長ねぎを軽く炒める。
- ②ご飯、しらす、ごまを加えてほぐしながら炒める。
- ③「かけるだけでおいしい酢の物酢」と醤油をフライパンの縁から回し入れ、全体を混ぜる。



◆油揚げのおつまみ

◇材 料 (2人分)

油揚げ…2枚
酢の物酢…適量
大根おろし、万能ねぎ、生姜、七味唐辛子…お好みで

◇作り方

- ①油揚げを半分に切り、グリルまたはフライパンで両面に軽く焼き色をつける。
- ②「かけるだけでおいしい酢の物酢」をたっぷりかける。
大根おろし、刻んだ万能ねぎ、おろし生姜、七味はお好みで。



酢の物酢で一人前からかけるだけでおいしい酢の物が作れます!!

◆きゅうりとわかめの酢の物

◇材 料 (2人分)

きゅうり…1本 ちりめん…適宜
カットわかめ…10g 酢の物酢…適宜

◇作り方

- ①きゅうりは、うすく小口切りにする。
- ②カットわかめは、水でもどし水気をとる。
- ③ちりめんは、熱湯にくぐらせて水気をとる。
- ④きゅうり、わかめ、ちりめんを酢の物酢であえる。

