



まじめにおいしい

2011年6月20日号



マルシマ ニュース

マルシマカレンダー

7

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

8

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

満月 & 新月カレンダー

7月 1日(金) 新月 ●

15日(金) 満月 ●

31日(日) 新月 ●

※赤字はお休みとさせていただきます。

★7月23日出は、社員研修の為、15:30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!



新発売!

お好みでいろいろ使える

おこのみ醤油



◎国産大豆、国産小麦を杉桶でじっくり熟成させた醤油にハーブ & スパイスなどをブレンドし、スパイシーな醤油に仕上げました。

◎いろいろなお料理にお好みでご使用ください。

焼きそば、焼きうどん、チャーハン、野菜炒め、オムレツ等に。

原材料/しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、麦芽水飴、粗糖、かつお節エキス、りんご酢、食塩、黒胡椒、タイム、バジル、マジョラム、ローレル、ガーリック

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価 格	賞味期間
1350	おこのみ醤油 JANコード 4978326 018855	200ml	12×2	504円 (480円)	1年

★新規取扱商品のご案内です！

蓮根が麺で摂れる！ ー国内産蓮根粉末使用ー

国内産（佐賀県）小麦粉に、国内産（山口県）蓮根粉末・塩（シママース）を使用し製造しました。
蓮根の風味ともちもちとした食感、のどごしの良さをお楽しみください。

原材料／小麦粉、蓮根粉末、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
ツルシマ	2833	こうれん 香蓮うどん JANコード 4977050 002734	250g	30	294円 (280円)	1年



※有機 JAS 認定農場・工場で栽培・製造しております。室内で衛生的に機械乾燥しております。



★有機千切りごぼう ①

乾燥させることにより生で味わえない食感をお楽しみ下さい。

この商品はクエン酸等の添加をしておりませんし、水煮のようにPH調整剤も使用しておりません。

水あるいはお湯で戻して、ごまドレッシングやマヨネーズと和えれば大変美味しく召し上がれます。きんぴらごぼうのイメージだけでなく、サラダ感覚の一品としてもご利用下さい。鍋料理には戻さず、そのまま入れて煮てお召し上がり下さい。

原材料／有機ごぼう（広島県産）

★有機千切り大根 ②

乾燥させることにより生で味わえない食感をお楽しみ下さい。

水あるいはお湯で戻して、好みのドレッシングや食べるラー油と和えれば大変美味しく召し上がれます。

今までの千切り＝煮物のイメージだけでなく、より伝統食が食卓に上がるよう、サラダ感覚の一品としてもご利用下さい。

原材料／有機大根（広島県産）

★有機割り干し大根 ③

乾燥させることにより生で味わえない食感をお楽しみ下さい。

水あるいはお湯で戻して、好みのドレッシングや食べるラー油と和えれば大変美味しく召し上がれます。今までの千切り＝煮物のイメージだけでなく、より伝統食が食卓に上がるよう、サラダ感覚の一品としてもご利用下さい。

原材料／有機大根（広島県産）

★有機たんざく大根 ④

乾燥させることにより生で味わえない食感をお楽しみ下さい。

水あるいはお湯で戻して、好みのドレッシングや食べるラー油と和えれば大変美味しく召し上がれます。今までの千切り＝煮物のイメージだけでなく、より伝統食が食卓に上がるよう、サラダ感覚の一品としてもご利用下さい。

原材料／有機大根（広島県産）

★有機鷹の爪唐辛子 ⑤

和洋中なんの料理でも幅広くお使い頂けます。原材料／有機鷹の爪唐辛子（広島県産）

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
こだま食品	2493	有機千切りごぼう JANコード 4582316 791613	25g	30	221円 (210円)	180日
	2475	有機千切り大根 JANコード 4582316 791125	50g	30	221円 (210円)	180日
	2510	有機割り干し大根 JANコード 4582316 791323	50g	30	221円 (210円)	180日
	2524	有機たんざく大根 JANコード 4582316 791224	40g	30	221円 (210円)	180日
	3111	有機鷹の爪唐辛子 JANコード 4582316 791736	8g	30	221円 (210円)	180日



有機栽培の夏採れ旬トマトを収穫してすぐにピューレーに加工、新鮮な内にトマトの酸味と旨みを濃縮しました（約2.2倍濃縮）。ほどよいバジルの香り。無糖・無塩。

原材料／有機トマト（イタリア）、有機バジル（イタリア）

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	1769	ジロロモーニ 有機トマトピューレー バジル葉入り JANコード 4977050 002734	350g	12	441円 (420円)	1080日



◎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	薩摩たくあん (玄米黒酢使用)	1 本入	原料原産地を鹿児島県・宮崎県から鹿児島県のみへ変更	在庫消化後
桜井食品	ベジタリアンのための 米粉のプリンミックス	80g	パッケージの文言、一部変更	在庫消化後
ファイン	ハト麦エキス末	145g	弊社マスター変更の為、ケース入数変更。6 ➡ 24	2011年7月1日より
黒姫和漢薬	えんめい茶	TB 84 TB 24	東日本大震災の影響により包材フィルムのデザイン統合。 えんめい茶専用フィルムでしたが、賞味期限 2013 年 5 月 17 日以降の製品より「野草茶房フィルム」で包装、6 月中旬頃より無地フィルムにロゴ印字対応となります。	在庫消化後 自然切替
	野草茶房シリーズ		現行の野草のイラスト入りデザインフィルムが終わり次第、白無地フィルムにロゴ印字対応となります。	2011 年 6 月中旬頃より
ミワロン	胚芽浴用石けん	100g	弊社マスター変更の為、ケース入数変更。10 ➡ 120	2011年7月1日より

◎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
ツルシマ	おつゆ麩 (35g)	在庫消化後
エスケー	こどもハミガキ (40g)	在庫消化後

◎休止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	実施時期
ムソー	とうもろこし DRY (120g)	在庫消化後

➡ 代替品として、エスケー キッズこどもハミガキ・オレンジ 60g 284円(270円) をご利用ください。
合成界面活性剤、パラベン(防腐剤)、サッカリン(甘味料)、CMC(粘結剤) は使用していません。

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
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。

16-2 華麗なる単細胞生物の世界

ゾウリムシは通常は分裂によって増殖するが、環境条件が悪くなってくるとオス型のものとメス型のものが現れる。そして接合して互いの小核を交換する。

これほど機能の発達した細胞となると、永遠の生命というわけにはいかないらしい。分裂だけで生を繰り返すのは 300 回程度と考えられている。ゾウリムシには寿命があるのだ。

ミドリムシは細胞の中に光を感じるための感覚器官を持っており、これを眼点と言う。彼らは細胞の中に葉緑体も持っているので、光が十分にある環境の下では光合成を行って栄養を作る。しかし、光が不十分になると鞭毛によって遊泳し、光を求めて移動したり、食物を捕食したりする。

ところでこのミドリムシ、動物なのだろうか、植物なのだろうか、遊泳するところを見ると動物のようだし、葉緑体を持っているところを見ると植物のようだ。

あるいはゾウリムシはどうだろう。ゾウリムシの持つ収縮胞は、植物細胞の液胞に当たり、通常の動物細胞には見られない。また、アメーバの偽足は、植物細胞の細胞壁に相当するものだ。

こうしてみると、彼らのことを「原生動物」と呼ぶのは適当ではないかもしれない。事実彼らを動物界・植物界とは別に、プラチスタ界と呼んで独立させる考え方の方が今では一般的になってきている。動物と植物の間にも固定的な境界はないのだ。



○×▲コラム

地震大国の原発を考える 2

欧州で『脱原発』が加速している。最近表明をしたスイス、ドイツ、についてイタリアも国民投票で決まる見通しであるらしい。大阪府の橋下知事も同じく表明しているが「もし原発を造るという話になったら消費地である大阪に造る」と言っている。エネルギー問題は難しい。だが今、原発を自分の事として真剣に考え、結論を出さなければならないと府民に決断を迫っているのである。福島原発の危機はいまだに終息していない。東電職員などの被爆も日々増加し、周辺地域や海洋の汚染も深刻度を増している。難しいことは判らないがこのひどい現状を考えると私は『原発』は要らない。橋下知事の決断にエールを送る。

(ともぞー)

そうめんの4大産地

小豆島

手延べそうめん



さっぱりとしたそうめんは食欲が減退する季節にはうってつけのメニュー！

平安時代、醍醐天皇の頃、宮中の儀式や作法を集大成した法典「延善式」が制定（927年）されたとき、旧暦の7月7日の七夕の節句にそうめん【索餅…そうめんの先祖。当時は油を使って「より」をかけて麺を延ばす工程がなかったため、細長い今の麺の姿とは違って縄状であったらしい。】をお供物とするように定められているそうです。

現在でも7月7日の「笹の節句」には、邪気を払ったり無病息災を願って、そうめんを食べる風習があるそうです。これほど長い間続いているのは日本人の生活にぴったりと合っているからでしょうね？！

おいしい「つゆ」でいただきます！！



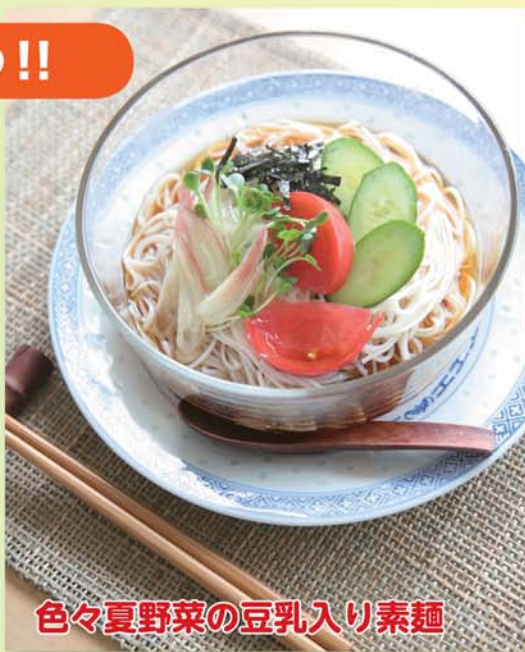
小豆島手延べそうめん
(250g) **420円**(400円)
《ギフトもあります》



ちょっと手間を
かけて…

風味豊かな“だし”に
お好みの量を入れてい
ただくとおいしい「つ
ゆ」ができます。

純正本かえし
和のころ
(550ml)
900円(857円)



色々夏野菜の豆乳入り素麺

カンタン、
つすめるだけ…



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)



焼きだし
(5g×24袋)
998円(950円)



焼きあごだし
(8g×20袋)
998円(950円)



純米発酵調味料
(500ml)
725円(690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)

◇材 料(2人分)

- ・素麺(乾麺)4束
- ・焼きあごだし汁100cc
- ・醤油大さじ1
- ・みりん大さじ2
- ・無調整豆乳100cc
- ・トマト1/2個
- ・カイワレ1/2パック
- ・きゅうり1/4本
- ・乾燥わかめ適量
- ・みょうが1/4個
- ・大葉1枚
- ・白ごま大さじ2
- ・海苔適量

◇作り方

- ①あご出し汁にみりんを加え2分ほど沸騰させ、醤油を加える。荒熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
*あご出し汁は、あご出し1パックを沸騰したお湯400ccで煮だして作る。残った出し汁は、お味噌汁などに使えます。
- ②トマトはくし切り、きゅうりは斜め輪切り、みょうがは斜め千切り、大葉は細切りにして、乾燥わかめは水で戻す。
- ③素麺を表示通り茹で、冷水で洗う。
- ④器に素麺を乗せ、②の野菜を盛り付ける。①の汁に豆乳を加え、ごまと海苔をかけて食べる。
- ⑤◆ポイント◆
*煎りゴマの代わりに白ゴマペーストを汁に混ぜると、濃厚なお味が楽しめます。



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)



国産生姜粉末
(25g)
557円(530円)



有機いりごま
(白)(60g)
221円(210円)