



まじめにおいしい

2011年7月20日号



マルシマニュース

満月 & 新月カレンダー

8月 14日(日) 満月 ●

29日(月) 新月 ●

※赤字はお休みとさせていただきます。

マルシマカレンダー

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



おだやかな気候の
瀬戸内(愛媛県)で
じっくり
時間をかけて
熟成させました。

熟

生タイプ

カップ入
麦みそ

麦麴をたっぷり使った
蔵出し生みそです。

国内産大麦 使用
有機栽培大豆

◎有機栽培大豆・国内産大麦を原料にじっくりと長期熟成させた麦みそです。

(甘口タイプ)

◎すりみそですから、漉さずにそのままご使用いただけます。

◎麦麴をたっぷり使っていますので、麦みそ独特の香りとまろやかな風味は最高です。

◎加熱処理しない蔵出し生みそですので、酵母がいきています。

◎遺伝子組換え大豆は使用しておりません。
(要冷蔵商品です。)



原材料／大麦(国内産)、大豆(有機)、食塩
※食塩は「にがり」を含む塩を使用

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
1506	熟(カップ入)麦みそ JANコード 4906657 150609	500g	6	578円 (550円)	6ヶ月

★新規取扱商品のご案内です！

出し昆布 革命!!「あったらいいな。」を形にした「新しいスタイル」の出し昆布です。
一口サイズの切り出し昆布になっていますので、出しを取った後の昆布をそのまま、具としてお召上がり頂けます。

★だしとって具 日高昆布 ①

昆布の名産地である北海道日高産の昆布です。日高昆布は1番ポピュラーな人気の高い昆布です。とにかく食べやすく、出し昆布、煮物、昆布巻、佃煮、なんにでも使える万能昆布で、食べる昆布に最的です。

原材料／昆布（北海道産）、食塩

★だしとって具 利尻昆布 ②

利尻昆布は、料亭やお蕎麦屋さんなどプロの料理人が出しのレシピに必ずと言っていいほど使う昆布です。澄んだ、香りのいい上品な出しがでます。本格和風だし、湯豆腐に最適です。

原材料／昆布（北海道産）、食塩

★だしとって具 羅臼昆布 ③

昆布の王様と言われる羅臼昆布は、人気の高い高級昆布です。有名料亭などで多く使われる羅臼昆布は、少し甘味のあるコクの深い出しがでます。本格和風だし、鍋料理に最適です。

原材料／昆布（北海道産）、食塩

★北海道だしくらべ ④

3種類（日高・利尻・羅臼）の昆布をセットしました。

原材料／昆布（北海道産）、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
山 石	3292	だしとって具 日高昆布 JANコード 4979960 070667	5g×10袋	20	578円 (550円)	1年
	3293	だしとって具 利尻昆布 JANコード 4979960 065618	7g×10袋	20	735円 (700円)	1年
	3294	だしとって具 羅臼昆布 JANコード 4979960 065601	5g×10袋	20	735円 (700円)	1年
	3295	北海道だしくらべ JANコード 4979960 065588	17g	20	252円 (240円)	1年



国内産小麦粉を100%使用した、かん水を使わず、油で揚げないノンフライ麺。そのヘルシー仕上げ麺に、清涼感のある醤油だれがよく合います。夏季限定商品ですのでお早めに求め下さい。

原材料／麺〔小麦粉（国内産）〕、馬鈴薯澱粉（国内産）、植物性たん白（オーストラリア）、食塩、卵白）、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、醸造酢、酵母エキス、食塩、ごま油、香辛料、青のり、ごま

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	9591	中華冷麺（醤油） JANコード 4901735 400058	130g	30	142円 (135円)	180日



青森県産福地ホワイト六片種にんにくを熟成発酵させた黒にんにくです。熟成と発酵によって栄養価の高まった黒にんにくでげんきをサポート。

原材料／青森県産福地ホワイトにんにく

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
元 気	6357	熟成発酵 黒にんにく玉 JANコード 4571288 145012	1玉	144	594円 (565円)	180日



玉ねぎ、人参など国産野菜の旨味をつめこんで、カレー風味に仕上げた玄米リゾットです。動物性原料は一切使用しておりませんのでベジタリアンの方でもお召し上がりいただけます。炊き方の難しい玄米も、野菜と一緒に炊きあげることで食べやすく、カレーの風味が食欲をそそります。

原材料／有機玄米（国産）、野菜（玉ねぎ、じゃがいも、人参、セロリ、とうもろこし）、トマトピューレ、野菜ブイヨン、カレー粉、食塩、香辛料（原材料の一部に大豆、小麦を含む）

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
コジマフーズ	4007	玄米カレーリゾット JANコード 4905903 000187	180g	20	273円 (260円)	1年



玄米や麦など 24 種の自然素材の恵みを丸ごとバーに！ パサパサ感のない、しっとりとしたソフトな食感です。

原材料／シロップ(フラクトオリゴ糖、還元麦芽糖、その他)、玄米クリスピー、アーモンド、ピーナッツ、レーズン、赤小麦フレーク、亜麻の実、押しオーツ麦、クランベリー、玄米、ライ麦粗びき粉、マルトデキストリン、大豆、ひまわりの種、ライ麦フレーク、殻付アワスペルト小麦フレーク、ブルーベリー、ゴマ、ソバの実フレーク、とうもろこし、酵母エキス、黒米、黒大豆、にんじん、かぼちゃ、ブロッコリー、ほうれんそう、緑茶、レシチン、増粘剤(アラビアガム)、香料、酸化防止剤(ローズマリー抽出物)(原材料の一部に乳、小麦、そば、落花生、大豆を含む)



メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
スリージー ケアー	8590	ゼンスティック シリアルナッツバー JANコード 8809093 120891	10 本	3	1,470円 (1,400円)	1 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
創健社	ナチュラルナッツ 松の実	45g	値下げ価格変更。 [旧価格] 546円(520円) ⇒ [新価格] 494円(470円)	実施済
鹿野養蜂園	国産レンゲ蜂蜜 (ビン入)	1kg	容量変更。1kg ⇒ 600g 新コード 4425 新 JAN 4562178 122435 価格変更 ⇒ [新価格] 2,860円(2,724円)	2011年8月より
ジャフマック	果実酵母マーベル 果実酵母うめ	(各) 565ml	包材変更、キャップ変更。 商品のシュリンクの色を統一し、「うめ」のシール貼付。 価格、JAN コード等、変更ありません。	在庫消化後
健康フーズ	ベジタルネ〜ズ	320g	価格変更。[旧価格] 494円(470円) ⇒ [新価格] 515円(490円)	2011年9月1日より
イトク食品	生姜で PO	60g	包材表示一部変更。 黒糖 ⇒ 加工黒糖	在庫消化後
マルサン	アセロラ	200ml	ダンボール仕様、ラップラウンド ⇒ トレーシュリンク へ変更。 JAN コード、ダンボールサイズの変更はありません。	2011年8月 生産分より
自然芋そば	山芋そば	500g	価格変更。[旧価格] 525円(500円) ⇒ [新価格] 546円(520円)	2011年9月1日出荷分より

◎終売商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
桜井食品	冷やしラーメン(1食入り) メーカー都合により今季終売 (代替) 創健社中華冷麺(醤油)をご利用下さい。	実施済
友 愛	国産百花蜜(500g・1.2kg) 原料が入荷しない為、製造中止	在庫消化後

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
創健社	梅エキス(粒 90g)・梅エキス(130g) 弊社都合により取扱中止	在庫消化後
	国内産有機栽培梅エキス使用 梅エキスカンディー (代替) ↓ 国内産青梅使用 梅エキスカンディー	在庫消化後

◎休止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
こだま食品	有機千切りごぼう(25g) 原料のごぼうが入荷しないため、11月頃まで休止。	在庫消化後
玉華堂	菊月香(20巻) 例年よりも多くの注文を頂き、原材料が底をついた為、今期の販売終了。	在庫消化後

○×▲コラム

修行に修行を重ねた高僧曰く「いくら修行しても出来ないことが二つある…昨日は変えられない明日はわからない…」といって亡くなったそうである。科学者は絶対という言葉は使わない、確率論で言うと原子力発電所が事故を起こして周辺の皆さんに迷惑かける確率は10のマイナス9乗で、この確率は皆さんが外を歩いていて天空から隕石が落ちてきて当たる確率です、と言って原発建設のきっかけを作るといことをききました、しかるに3.11にこの確率で事故が起こったのである、つまり世の中に絶対はあり得ないのに人間は何も起こらない年月を経るとこの先何も起こらないという確信に変わってゆくのである。普段の生活や私たちの生産活動のなかで‘ちょっと待てよ’‘これでいいのか?’立ち居地を変えて、まさに大所高所から全体を眺めてみる勇気が結局は私たちを救うのではなからうか。

(ウッドバレイ)

「ジロロモーニ」の有機ほ場



有機視察レポート

平成23年6月7日、有機パスタ「ジロロモーニ」の生産地、イタリア中央部マルケ州ペーザロ・イゾラ・デル・ピアノー（地名）にあるオーガニックパスタの小麦栽培ほ場とパスタ工場を視察してきました。

日本より12時間、ドイツ・フランクフルトを経由しイタリア・ミラノへ、さらにミラノからバスで4時間の所にある標高500メートルの山の上、自然環境に恵まれ、有機農産物の畑が連なり理想的な有機農業が行える地域。そこにほ場とパスタ工場がある。

EUのオーガニックは農業と酪農の循環型です。放牧→小麦→大麦→休耕のサイクルで構成されている。なので、地元のオーガニック農家の大半は農業も酪農も営んでいる。

また、使用する水に関しては米以外の作物は水を使用しないので、小麦の場合は自然の雨だけとなる。

オーガニックの検査では有害な虫の有無、有機肥料の必要性などの調査、また、ほ場近隣の農薬散布の調査などがある。

情報公開も進んでおり、なんと、農薬使用の農家に関しては使用した農薬の情報開示を求められるそうだ。それにひきかえわが国では、福島原発、原子炉もんじゅのケースのように、不都合な情報は国民に開示しないような場合が多々あるように思える。

また、私が驚いたのは、イタリアでは、国の推奨として、幼稚園の子供たちから高校生まで農業学習の一環として、オーガニックのこの地を訪れることもあるそうだ。

わが国では、多額の資金投入をしたメーカーの都合等で規制が入りそうな事項だが、イタリアでは国家レベルで、オーガニック食品の存在価値を見出しているといえるのではないかな？

今後、日本も国家レベルで有機農産物を理解し、応援していけるようになればいいなあと考えさせられました。

この度、昔の修道院に宿泊したのですが、不便とも思えるようなところでした。しかし、広大な土地、澄んだ空気、日が昇り朝が来て、日が沈み夜が来る。一見、ごく当り前のことがとても幸せなことに思えました。

今、日本では大震災で大変な状況にあります、ここに来て『近代化・効率化』が本当に必要なのかを考えさせられました。

なにか、豊かさはきちがえているのではないかな？と思ひ、『これからの子供たちの未来の為に、本当は何をするべきなのか』

有機農産物のほ場の視察に行き、また、大きな宿題を持って帰ってきた気がした研修でした。

＜営業部 反田和也＞



私（左）とジロロモーニ氏（中央）と直営店、ティナナの寺岡店長（右）