



日本の行事(食)



10月13日
十三夜
(豆名月・栗名月)
月見団子
枝豆、栗

マルシマカレンダー

10							11						
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@junmaru.co.jp

メールアドレスを変更します。お手数ですが登録の変更をお願い申し上げます。

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

シーズン
到来!!

しょうが湯

健康の基本は冷やさないこと!

最近の夏バテは、暑さに負けたバテだけではなく、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。

マルシマの生姜湯は東洋思想の陰陽論により本来陰性である生姜を十分に熱を加えて乾燥させ、「より陽性の生姜」にすることから始まっています。また「一物全体食」の考えより、生姜を皮ごとすりおろして使用することで、皮や繊維に有効成分の7割があるとされている生姜の力を余すことなく引きだしております。従ってショウガオールは十分に含まれていると考えています。

寒さで冷えた冬のカラダにやさしい「温かいしょうが湯」を年中通してご愛飲ください。また、この冬はカラダの中から暖めて省エネにもお役立てください。

原料のこだわり

マルシマでは「国内産生姜」にこだわっており、主に高知県産の有効成分の多い「親生姜」を主体として使用しています。また環境に優しい有機農法の生姜を使用した商品にも力を入れています。その他の原料はミネラル分の多い黒糖や粗糖、三温糖。とろみには馬鈴薯澱粉や古くより漢方薬としても使用されている本葛、花梨やレンコンの節の部分などを配合しています。また『カラダ想いシリーズ』ではおなかにやさしい「オリゴ糖」も配合しています。



高知産「大生姜」

製造のこだわり

自然の力(生命)をそのままいただく考えから生姜を「皮ごと、丸ごと」すりおろし、「直火釜」でじっくりと炊き上げていますので『火香(ひか)』と呼ばれる香ばしいコクのある味に仕上がっています。「直火釜」での製造は職人の技と多くの手間がかかりますが、あえてこだわりを持って製造しています。

直火釜から
出しているしょうが湯

できたてのしょうが湯

花梨入りしょうが湯



箱入(20g×18) 1,187円
袋入(20g×5) 347円

しょうが湯



箱入(20g×18) 1,082円
袋入(20g×5) 305円

しょうが湯(有機生姜使用)



箱入(20g×12) 798円
袋入(20g×4) 294円

好評販売中!!



甘さ
ひかえめ

袋入(6g×5)
315円



あなたの大切な時間に...
ホッとするね。

オリゴしょうが湯



箱入(15g×16) 998円
袋入(15g×6) 399円

生姜紅茶



箱入 80g(16袋)
1,029円

あずきちゃんしょうが湯



箱入(15g×12) 924円
袋入(15g×4) 336円

表示の価格は税込価格です。

HOTでもICEでも
おいしくお召上がり
いただけます。

★新規取扱商品のご案内です!

◎風味豊かな白だしをベースに

高知県産しょうがを加えた、

すっきり塩味のしょうが鍋スープです。

ケース単位で
ご注文下さい。

化学調味料不使用／ストレートタイプ

原材料／しょうが汁、食塩、しょうが、白だし(小麦発酵調味料、鰹節、本みりん、食塩、砂糖、
昆布、椎茸)、チキンエキス、昆布エキス、しょうゆ、酵母エキス

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
マルサンアイ	4751	すっきり塩味のしょうが鍋スープ JANコード 4901033 733025	600g	6	315円 (300円)	1年



◎サンコーお菓子(秋季新商品のご案内)〈発売日:2012年9月21日より〉

④は特別価格です。

商品コード	商 品 名	規格	入数	税込価格	本体価格	賞味期間	原 材 料
7236	えびポリせん 梅風味	45g	15	210円	200円	90日	コーンスターチ、小麦粉(国内産100%)、植物油脂(米油)、えび、乾燥マッシュポテト、砂糖(三温糖)、食塩、梅干果肉パウダー、昆布エキス、しいたけエキス、オニオンパウダー
7269	野菜かすてら	80g	15	200円	190円	60日	鶏卵、小麦粉(国内産100%)、砂糖(てん菜糖)、植物油脂、野菜・果実濃縮飲料、米飴、ニンジンパウダー、膨張剤(重曹)
7275	大豆たっぷり かりんとう	80g	15	231円	220円	90日	小麦粉(国内産100%)、砂糖(てん菜糖・三温糖)、豆乳、植物油脂(米油)、きな粉、水飴、ショートニング、おから、イースト、食塩
7112	抹茶豆乳寒天	110g (個包装込)	15	263円	250円	150日	水飴、豆乳、砂糖(てん菜含蜜糖)、寒天、オブラート(澱粉)、抹茶、レシチン(大豆由来)
7125	④塩メープル アーモンド	60g	12	336円	320円	120日	アーモンド(米国産)、砂糖(三温糖)、メープルシロップ、水飴、麦芽糖、醤油、食塩、生姜(原材料の一部に小麦を含む)
7190	ココアの飴 季節商品(10月~5月)	80g (個包装込)	15	210円	200円	180日	砂糖(てん菜糖)、水飴、有機ココアパウダー、植物油脂(パーム油)
7232	はちみつキャンディ	60g (個包装込)	15	273円	260円	1年	砂糖(てん菜糖)、水飴、蜂蜜
8249	みどりの スティックビス	50g	80 (20×4)	158円	150円	240日	小麦粉(国内産100%)、砂糖(三温糖)、植物油脂(パーム油)、ショートニング、ほうれん草粉末、ブドウ糖、食塩、煎り米粉、全粉乳、膨張剤、卵殻末焼成カルシウム

◎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	こころせんべい	40g	乾燥剤を封入 4月~8月製造分	実施済
サンコー	そばかりん糖	90g	乾燥剤の封入期間変更 通年 ⇒ 4月~9月封入	2012年9月21日より
	黒 棒	14本入	原材料名の表示変更 新表示 ⇒ 黒糖、小麦粉(国内産100%)、砂糖(粗糖)、鶏卵、膨張剤(重炭酸アンモニウム・重曹)	
	玄米を食べる飴	90g (個包装込)	リニューアル再開 ケース単位の取り寄せになります	

◎季節商品再開のご案内

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	税込価格	本体価格	時 期	備 考
マルサン	4739	あっさり寄せ鍋スープ	600g	6	315円	300円	9月中旬	ケース単位
	4766	ピリ辛みそ味キムチ鍋スープ	600g	6	315円	300円		
	4746	まろやか豆乳鍋スープ	600g	6	315円	300円		
	4777	コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ	600g	6	315円	300円		
	4751	すっきり塩味のしょうが鍋スープ	600g	6	315円	300円		
	4793	豆乳ぜんざい	160g	20	210円	200円	9月中旬	
本田商店	2837	有機出雲蕎麦2人前 つゆなし	2食	12	399円	380円	10月初旬	
JA雲南	4437	仁多丸もち(白米)	430g	20	683円	650円	11月初旬	
	4438	仁多丸もち(玄米)	430g	20	735円	700円		
	4433	仁多豆もち(黒大豆)	340g	20	630円	600円		
	4423	仁多切り餅(白米)	300g	20	525円	500円		
法 輪	7365	一口香	9個入	20	263円	250円	9月21日	
創健社	7351	ビックアーモンドチョコレート	400g	20	1,365円	1,300円	9月下旬	
	7432	ミルクチョコレート	70g	10	336円	320円		
健康フーズ	7463	DANDY CACA085(ダンディーカカオ85)	80g	20	452円	430円	9月下旬	
サンコー	7140	黒棒	14本	15	263円	250円	9月21日	
	7262	黒糖ピーナツチョコ	85g	12	399円	380円	10月1日	
	7261	黒糖ひとくちチョコ	82g	12	399円	380円		
	7246	黒糖アーモンドチョコ	85g	12	525円	500円		
	7123	ミニどら焼	6個	12	294円	280円	9月21日	

◎商品再開のお知らせ

メーカー名	商 品 名
丸島醤油	杉樽仕込醤油 卓上用 150ml
	有機純正醤油 卓上用 150ml

お客様の
ご要望も多く、再開を
いたします!

◎取扱中止・終売のご案内

メーカー名	商 品 名 ・ 備 考	実施時期
東 糧	玄米ふりかけ(玄源) 100g 取扱中止	在庫消化後
マルサンアイ	飲むサラダトマトとフルーツ 表示不備の為	実施済
	素材引き立つ塩鍋スープ 季節商品再開なし	実施済
ツルシマ	小豆な飴 100g 製造中止	在庫消化後
創健社	ノンフライ味噌らーめん 取扱中止	在庫消化後
	ノンフライ醤油らーめん 取扱中止	在庫消化後
ミエハク工業	国内産有機麦茶 10g×20 取扱中止	在庫消化後



【永遠のテーマ】

○×▲コラム

自宅でも外食でも「化学調味料」が幅をきかせている。化学調味料ではイメージが悪く「旨味調味料」と呼ばれている。

我々が扱っている、できるだけ昔ながらの製法にこだわって造っている「しょうゆ」「味噌」「酢」「油」などと、一般的に販売されている食品との違いをいかに消費者の方に伝えていけるかが永遠のテーマである。

①原料 ②製造方法 ③製造期間 そして造り手の熱き想いを、伝え方を工夫していけば必ず伝わると確信している。

時間はかかるがやるしかない。

(たかめ)

産地視察レポート

菜食土源 オーガニックファーム

新井 博明さん

「もう～仕事やめてどっか遊びにいこう～」

4月14日、あまりの良い天気になんか言葉がでるくらい高知の空は清々しく晴れ渡っていました。

早朝に尾道を出発して約5時間、高知県四万十町に商品部員2名で訪れました。

芽吹いたばかりの新緑の瑞々しい色が山を彩り、『最後の清流』四万十川は清らかに流れ、その渓谷を縫うように走る1両編成の機関車。昔の面影を残す商店街。そのどれをも素晴らしいと感じました。今回訪問させて頂いた新井さんは7年前の25歳の時にシステムエンジニアを辞め、ご夫婦で高知にIターンされました。

博明さんは京都、奥様のみなみさんは大阪の出身で以前より田舎暮らしに興味があり、どうせ農業をするなら農業を使用しない有機農業をやろうと移住を決断されました。商工会から借りているという古い大きな家で移住された当初の苦労話など色々お話を伺ったり、圃場を見学させて頂いた。今は有機野菜を色々なグループに卸しており、徐々に生産も生活も軌道に乗ってきたとの事。

その『便利な暮らし』を優先しない生き方や人柄に感動し、この繋がりを大切にしてお互いに協力していければと強く思い、長男 泉之助君の可愛い笑顔に送られてお暇しました。

帰り道に新井さんの事を考えながら、自分はこの年になる今まで真剣に『生き方』を考えてきただろうか？

そしてこれほどの勇気ある決断ができたのだろうか？

色々考えさせられた1日でもありました。

商品部 石田 満

