



まじめにおいしい

2012年1月20日号



マルシマニュース

日本の行事(食)

2月 3日(金) 節分 福豆
やつかがし
15日(木) 初午 稲荷寿司
小豆飯

※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

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



好評販売中!!

カラダ想いの
あずきちゃんしょうが湯

生姜×小豆 このミスマッチさが
おいしいと好評をいただいています!



◎北海道産の小豆を香り良く煎り、粉末にして
しょうが湯に加えました。
香り立つ小豆の風味と
生姜の辛味の
ハーモニーを
お楽しみください。



(おしろこ風)

◎種子島から「さとうきび」が
きました。
マルシマしょうが湯の主原料
のひとつである鹿児島産粗糖
はこのさとうきびから作られ
ています。
冬場の今が収穫時期です。



(ジンジャーあずきチャイ)



マルシマ
カラダ想いの
あずきちゃんしょうが湯
箱入(15g×12袋)
924円(880円)



マルシマ
カラダ想いの
あずきちゃんしょうが湯
袋入(15g×4袋)
336円(320円)

マルシマ
しょうが湯
真ごころセット

袋入(15袋) 893円(850円)

しょうが湯 20g×3袋
花梨しょうが湯 20g×3袋
生姜湯(有機生姜使用) 20g×3袋
カラダ想いのオリゴしょうが湯 15g×2袋
カラダ想いのあずきちゃんしょうが湯 15g×2袋
カラダ想いの生姜紅茶 5g×2袋

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しており、皮や繊維に有効成分の7割があると言われていた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生姜湯、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。

◎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	たんぽぽコーヒー	150g	タンポポ根の産地日本(東北)⇒ ポーランド産(放射能検査済)に変更 になります。	在庫消化後
	ころせんべい	40g	お詫びと訂正…新年号でご案内しました「ころせんべい」の原材料に誤りがありましたのでお詫びして訂正します。 (誤) 玄米(国産有機)、本かえし(醤油(有機)、粗糖、みりん)、黒胡麻(原材料の一部に小麦・大豆を含む) (正) 有機うるち米(国産)、本かえし(有機醤油、粗糖、みりん)、黒胡麻(原材料の一部に小麦・大豆を含む)	
マルサン	豆乳飲料 麦芽コーヒー豆漿 豆乳飲料 青汁豆漿 ブルーベリー豆グルト	(各)200ml	賞味期間 120 日⇒ 180 日に変更。	2012年4月1日 製造分より (予定)
	豆乳	1ℓ	「新型キャップ」に変更。 「キャップを回して開ける」ヘリキャップ(Heli Cap)を採用。	
ツルシマ	玄米かりんとう	100g	価格変更。旧価格 284 円(270 円) ⇒ 新価格 315 円(300 円)	原料価格高騰により値上げ。 2012年2月21日 出荷分より
	亀うどん	250g	価格変更。旧価格 200 円(190 円) ⇒ 新価格 231 円(220 円)	
	細うどん	250g	価格変更。旧価格 210 円(200 円) ⇒ 新価格 242 円(230 円)	
	亀そうめん	250g	価格変更。旧価格 200 円(190 円) ⇒ 新価格 231 円(220 円)	
	亀ひやむぎ	250g	価格変更。旧価格 200 円(190 円) ⇒ 新価格 231 円(220 円)	
健康フーズ	こんぶ茶	80g	価格変更。旧価格 620 円(590 円) ⇒ 新価格 693 円(660 円)	2012年2月1日より

◎サンコーお菓子(春の新品のご案内) (発売日: 2012年2月21日より)

(特) は特別価格です。

商品コード	商 品 名	内容量	入数	税込価格	本体価格	賞味期間	原 材 料
7127	ココナッツビスケット JANコード 4973728 907134	6枚	16	210 円	200 円	180日	小麦粉(国内産 100%)、砂糖(てん菜糖)、ショートニング、ココナッツ、コーンスターチ(遺伝子組み換えでない)、食塩、イースト
7165	(特) ごぼうあられ JANコード 4973728 907127	40g (個包装)	15	263 円	250 円	120日	もち米(国内産)、植物油(米油・パーム油)、乾燥ごぼう、食塩、こんぶエキスパウダー、かつお節粉末
7114	(特) 国産五穀米パフ 梅風味 JANコード 4973728 907103	30g	15	305 円	290 円	150日	発芽玄米、乾燥梅干果肉、黒米、もち麦、煎り小豆、乾燥とうもろこし
7150	ミニ野菜スティック JANコード 4973728 907097	10.5g ×5連	15	252 円	240 円	180日	小麦粉(国内産 100%)、植物油(パーム油)、ショートニング、砂糖(てん菜糖)、乾燥野菜(玉ネギ・ネギ・赤ピーマン・ホウレンソウ・ニンジン・キャベツ)、トマト粉末、食塩、麦芽エキス、イースト、膨張剤(重炭酸アンモニウム・重曹)
7171	(特) 国産果汁の飲むゼリー JANコード 4973728 907004 2012年4月2日より発売	50g ×6本	12	378 円	360 円	150日	リンゴ: 砂糖、濃縮リンゴ果汁、粉あめ、寒天、こんにゃく粉、サンゴカルシウム ブドウ: 砂糖、濃縮ぶどう果汁、粉あめ、寒天、こんにゃく粉、サンゴカルシウム
7218	(特) 松の実(再発売) JANコード 4973728 902672	18g	60 (12×5)	210 円	200 円	90日	松の実、食塩、植物油

◎製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備 考	実施時期
マルシマ	一夜漬けの素 700g・450g (原料ぬか入手困難の為)	製造中止	在庫消化後
マルシマ	カットわかめ(20g)	製造中止	実施済
健康フーズ	ベジタルネーズ(320g)	製造中止	実施済

◎取扱中止商品のご案内 弊社都合により在庫消化後、取り扱いを中止します。

メーカー名	商品名・内容量	メーカー名	商品名・内容量
ネイチャーズ	芳醇 旨辛さきいか(45g) 素焼 いかあし(53g) 磯の幸 小魚あわせ(45g) 芳醇 生さきいか(41g) 京あられ 本たまり山椒(70g)	日東醸造	そばつゆ(ストレート) 400ml 三河白だし(400ml) チゲ鍋つゆ(600g) 寄せ鍋つゆ(600g) 白たま(300ml) そうめんつゆ(ストレート) 400ml
富士食品	炊き込み黒米(300g) 炊き込み赤米(250g) 玄米物語(黒炒り玄米) 5g×20 ほうじ黒豆粉(200g) 小麦はいが焙煎粉末(300g) 七穀フレーク(220g) 焙煎小麦ふすま(200g)	創健社	あんずジャム(200g) メイシーたまごボーロ(25g) メイシーサクサクのドライワッフル(5枚)
健康フーズ	七穀せんべい(50g)	アルプス	信州 ナイアガラジュース(1,000ml) 信州 コンコードジュース(1,000ml)
		コダマ健康食品	豆乳の素(150g)

知って
おきたい!



◆放射線の正しい知識◆

(1) 放射線の種類と性質

放射線にはさまざまな種類があり、それぞれの放射線がもつ性質には違いがあります。放射線がもつ特徴として、ものを透過する力（透過力）があります。その力は、アルファ線、ベータ線、ガンマ線、エックス線などの放射線の種類によって異なります。

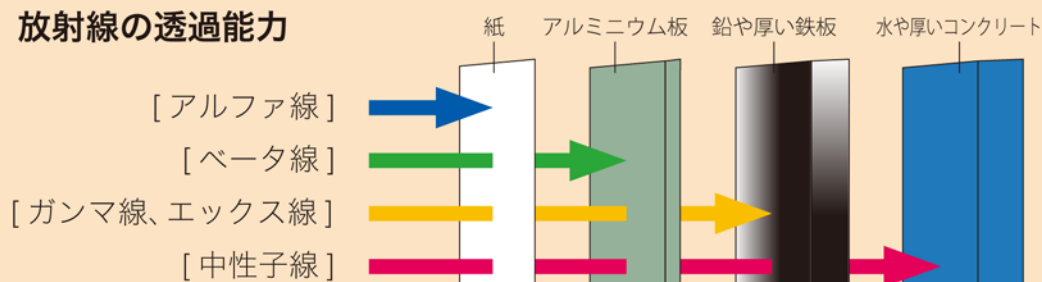
アルファ線はものを透過する力が弱く、薄い紙や数cmの空気などで止めることができます。

ベータ線はアルファ線より透過する力は大きいのですが、薄い金属やプラスチックの板で遮ることができます。

ガンマ線はものを透過する力が強く、鉛や厚い鉄板でないと遮ることができません。エックス線はガンマ線と似ていますが、ガンマ線よりもエネルギーが低く、ものを透過する力も弱くなります。

歯科医院で、歯のレントゲン写真を撮影するときに鉛入りのエプロンを着用します。レントゲンで用いるエックス線は鉛を通過することができないので、鉛入りのエプロンの着用は、歯以外の他の部位へ放射線が当たることを防ぐことができます。

放射線の透過能力



尾道医師会・広島県医師会

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。

17-3 単細胞になったり多細胞になったり

さて、粘菌は単細胞の個体が集合して、多細胞の群体を形成する。ところが、クラゲの一種カツオノエボシでは、多細胞の個体が寄り集まって群体を形成している。

一見どう見てもカツオノエボシは一つの個体だが、実は幾つものクラゲの集合した群体なのである。

個々のクラゲを見ると、ある個体は消化を担当し、ある個体は生殖を担当する。浮き袋になっている個体は、風が吹くと膨らんで群体全体の帆となり、海を航行する。泳ぎ専門の個体たちは、水を噴射して群体を運動させる。

群体の中での個体の分業によってカツオノエボシが成立している。粘菌と同様にカツオノエボシもまた生物進化の一断面を示しているのだろう。

考えてみると、私たちの身体も、胃腸・心臓・肝臓など、それぞれに機能分化した器官の集合体なのだから、多細胞の個体が群体を形成しているといった見方もできるかもしれない。異なっているのは、私たちの身体に脳と神経系があるのに対し、カツオノエボシは各器官に統一的に指示を与える中枢神経系を持っていないということだけなのである。



○×▲コラム

先日、出張先で高速道路を走行中に、タイヤがバーストしてしまいました。ハンドルを
はげしく取られ死ぬかと思いましたが、何とか路肩へ停車、命拾いをしました。人生初の
高速道路上を歩いて非常電話に向かいロードサービスに連絡した所、「これから向かいま
すが、40分程かかります。車中は危険のため車外でお待ち下さい」との事。冬の高速道路は寒すぎました…。電話
の通り40分程で来てくれ、色々ありましたが、タイヤ交換をして出発。高速道路を走る前は必ず事前のチェック
が必要だと痛感した日でした。

(愛星)

マルシマ イチオシ
調味料!!

和のこころ

お料理の素材を生かす調味料

純正本かえし

匠の技で、あなたのお料理をランクアップさせましょう。



550ml

900円 (857円)



醤油

有機大豆と有機小麦を杉の桶でじっくり熟成させ、小豆島伝統の技術で造り上げた「有機純正醤油」。



粗糖

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」。



みりん

国内産のお米だけで作られるお米の旨みを凝縮した本場三河みりんである「九重櫻」。

ベストバランスで配合し、1ヶ月以上寝かせて熟成させるという「匠の技」を生かし、よりまるやかに仕上がりました。

*「和のこころ」で作る 稲荷寿司

(材料) 8個分 米……………1合半
寿司酢 (かけるだけで美味しい酢の物酢) ……大さじ2〜3
油揚げ……………小8枚 (大<長方形>なら4枚)
和のこころ……………大さじ2
砂糖……………大さじ1
水……………200cc

(作り方)

- ① お米を炊いて、寿司酢 (かけるだけで美味しい酢の物酢) を加えて酢飯を作る。
- ② 油揚げに熱湯を回しかけて油抜きをしてから水気をしっかり切り、小さめのフライパンに並べる (放射線状に重なり合うよう)。和のこころと水を加え、落とし蓋をして中火にかける。途中上下を返してまんべんなく味を染み込ませ、汁けが半分程になったら火を止める。
- ③ ②の汁けを軽く絞って * 一边を切り落として袋を作る (大きい油揚げの場合は半分に切る)。袋の中に酢飯を入れて形を整える。 **

* 残った汁は煮物に使えます。その際は塩などで味を調節して下さい。
* 俵型は、3辺を切り落として、残り一边を半分に切って開いた2枚の長方形を酢飯に巻いたもの。茹でたねぎで結んでいます。



まじめにおいしい
マルシマ ころろせんべい

和のこころが手軽に味わえる“おせんべい”

◎国内産有機栽培玄米使用。香ばしく焼いた黒ごま入玄米せんべいに「和のこころ」で味付けをしました。
歯ごたえのある食べやすい形のおせんべいです。



40g

200円 (190円)

★いよいよ発売!

