

マルシマ ニュース

日本の行事(食)

8月1日 八朔の祝い・田実の節句
／黒ごま粥

8月15日 お盆／精進料理
白玉・団子
そうめん 型菓子

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	2	3	4	5	6	7	8
5	6	7	8	9	10	11	9	10	11	12	13	14	15
12	13	14	15	16	17	18	16	17	18	19	20	21	22
19	20	21	22	23	24	25	23	24	25	26	27	28	29
26	27	28	29	30	31		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。

★新商品のご案内です！



甘さ
ひかえめ

My Ginger Stick

新発売

マイ☆ジンジャースティック

★国産有機生姜使用

- ◎甘みをおさえたさらりと飲めるさわやかな辛みの飲料です。
※従来のしょうが湯と比べると1包当たりのカロリーは約1/3以下
ですからカロリーを気にされる方にもおすすめできます。
- ◎リフレッシュしたい時やティータイム、冷えたからだのウォームアップにも最適です。携帯に便利なスティックタイプで、どこからでも切れるマジックカット素材を使用しています。
- ◎国内産の有機栽培生姜を丸ごとすりおろし、昔ながらの直火釜でコトコト時間をかけて炊き上げました。
甘みは精製度の低い粗糖と黒糖を使用しています。



原材料／粗糖、有機生姜、有機黒糖、オリゴ糖、節レンコン粉末

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
5572	マイ☆ジンジャースティック JANコード 4906657 557200	30g (6g×5)	20	315円 (300円)	2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
マルシマ	カラダ想いのあずきちゃんしょうが湯	15g×4 15g×12	賞味期間変更 → 1年→1年半	2012年8月10日 製造分より
マルシマ	真ごころセット	250g (15P)	賞味期間変更 → 1年→1年半	2012年8月10日 製造分より
マルシマ	はったい粉	200g	ラベルデザイン一部変更	在庫消化後
マルシマ	国産生姜粉末	25g	ラベルデザイン一部変更	在庫消化後
ムソー	無双本葛	140g	包材表示変更 → 裏面の賞味期限印字の「賞味期限」の文字削除	在庫消化後
	無双本葛・粉末	100g	包材表示変更 → 裏面の賞味期限印字の「賞味期限」の文字削除	在庫消化後
ムソー	無双番茶	180g	包材表示変更 → 栄養成分表示を追記	在庫消化後
東和フーズ	北海道産韃靼そば茶		数量限定入荷 → 在庫なくなり次第 休止します	

正しく知ろう! 「食(しょく)」の 安全

家庭でできる

食中毒予防の



6つの
ポイント

POINT 1 食品の購入

- 消費期限などの表示をチェック!
- 肉・魚はそれぞれ分けて包む
- 寄り道しないでまっすぐ帰ろう

POINT 2 家庭での保存

- 帰ったらすぐ冷蔵庫へ!
- 入れるのは7割程度に
- 肉・魚は汁がもれないように包んで保存
- 冷蔵庫は10℃以下に維持
- 冷凍庫は-15℃以下に維持



POINT 3 下準備



- こまめに手を洗う
- 生肉・魚は生で食べるものから離す
- 生肉・魚を切った包丁やまな板は洗って熱湯をかけておく
- 野菜もよく洗う
- 包丁などの器具、ふきんは洗って消毒
- 井戸水を使っていたら水質に注意
- タオルやふきんは清潔なものに交換
- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫で
- ゴミはこまめに捨てる

POINT 4 調理



- 作業前に手を洗う
- 台所は清潔に
- 調理を途中で止めたなら食品は冷蔵庫へ
- 電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする
- 加熱は十分に
(めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上)

POINT 5 食事

- 食事の前に手を洗う
- 盛り付けは清潔な器具、食器を使う
- 長時間室温に放置しない



POINT 6 残った食品

- 作業前に手を洗う
- 手洗い後、清潔な器具、容器で保存
- 早く冷えるように小分けする
- 温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)
- 時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

そうめんの4大産地

小豆島

手延べ

そうめん



おいしい「つゆ」で
いただきます!!

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！
ベースのだし(かつお、あご、こんぶ など)を変えたり、具だくさんにしたりして残暑をのりきろう!!

カンタン、うすめるだけ…



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



こたわりのつゆ
割烹だし
(400ml)
798円
(760円)



かつお
めんつゆ
(300ml)
452円
(430円)



つゆ彩々
(400ml)
788円
(750円)

薬味にどうぞ!!



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)

小豆島手延べそうめんはギフトがございます。『残暑お見舞』に、ぜひご利用くださいませ。

ちょっと 手間を かけて…



純正本かえし 和のころろ
(550ml) **900円** (857円)

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。



焼きだし
(5g×24袋)
998円
(950円)



本枯れ和風だし (8g×24袋)
1,050円 (1,000円)



焼きあごだし
(8g×20袋)
998円
(950円)

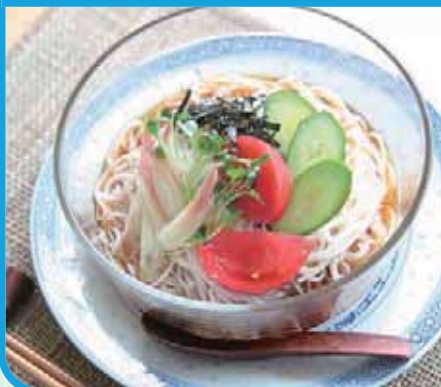


純米発酵調味料
(500ml)
725円
(690円)



有機純正醤油(濃口)
(550ml)
609円
(580円)

『焼きあごだし』を使った栄養満点！ 色々夏野菜の豆乳入り素麺



◇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。

○×▲コラム

【田植えも終わって】

5月から6月にかけて田植えも終わって、稲も少しずつ伸びてきています。まだまだ、多くの田んぼでは農薬、化学合成肥料を使っているところも多くみられる。

化学合成肥料は、土を貧しくさせるだけでなく、生き物が住みにくい環境をつくってしまう。化学合成肥料をたくさん使うほど害虫を食べる、カエル、クモが減り、生き物の生態系のバランスが崩れてしまい、土を耕すミミズもいなくなる。《米作りには生き物の力が必要》 農薬、化学合成肥料に頼らない農業をもっと推進していきたい。(リトルブラック)

あなたの大切な時間に…ホッとするね。

My Ginger Stick

マイ★ジンジャースティック

さらりと飲めるジンジャードリンクです。
リフレッシュしたいとき、
冷えたからだのウォームアップに！

- ★カロリーは従来の約1/3(当社比)
- ★携帯に便利なスティックタイプ
- ★国産有機生姜使用



内容量：30g(6g×5)
販売価格：315円(税込み)
本体価格300円

甘さ
ひかえめ



お湯で溶いて
ホットで…



炭酸水で割って
ジンジャエールに



バターを塗った上に
ふりかけてトースト！