



2013年 新年号

マルシマカレンダー

1

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		

2

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		

満月&新月カレンダー

新月●1月12日(土) 満月●1月27日(日)

今月のトピックス

㈱純正食品マルシマ 代表取締役 李谷正樹

新年のご挨拶

新商品のご案内 長期醸造による芳醇な味と香り

国産麦麴生みそ

新規取扱
商品案内
自然の恵み

ユーグレナピュア
ユーグレナ・バー

○×△コラム やせたいなら食べなさい!!

生姜産地視察レポート

◆ あけましておめでとうございます。

さて年頭のご挨拶で何を申し上げるか一言で表現すると「混沌」、そのなかで光が見えて生きる指針を示せるのか不安の年明けと言えます。消費税増税の道筋がほぼ決まったといっても、その増税でも国家の収支を合わせるには更にもう6%位増税しないといけないという報道もなされています。その一方で例えば超高齢社会に向かってまっしぐらの我が国で加速する医療支出に歯止めがききません、増税のみ既定路線化されて身を切る改革は全く御座りになっています。行きすぎた民主主義は自立心を失い墮落社会を生み国家依存体質が進み、政治は大衆迎合に向かうなかで公助が横行する社会になっています。今の日本で生活保護者は第二次大戦後の混乱期よりも多くなって200万人を超えています。しかも厚生労働省が決める最低賃金の額よりも生活保護支給額の方が多いというような狂った現象になっています。歴史のなかで過去色々な文明が滅びたのは戦いで外から攻められて滅んだのではなく内部崩壊して滅んでいった例が今の日本にあてはまるように見えてきます。エネルギーをはじめとした原発問題にしても私たちは今を貪(むさぼ)る生活をしているのではないのでしょうか、子や孫の時代などおかまいなしに消費し続け

ている、欲しいものは今欲しい、多くの人が待つことができない人になってしまっているのです。メジャーな食ビジネスの世界も同様に欲しい物を待たないで即いただく環境をつくりあげているのです。これもマーケティングと言う名の大衆迎合なのです。

そのなかにあってマルシマは土をつくり将来にわたって継続可能な農業を守り、環境を守る有機、ナチュラルの行動と細心のものづくりの精神をお届けしてまいります。有機、ナチュラルな食品の購買行動は今まさに継続してゆく社会に自主自立という意識を目覚めさせて、結果的に社会コストを総じて低く抑える行動であると信じております。マルシマは原料の圃場やものづくりの現場から商品の生産情報を発信し、商品を通じてお客さまとコミュニケーション可能な体制を目指してまいります。

今年もマルシマの商品を通じてお客様の笑顔と出会えることができますよう祈念しています。

平成25年1月
㈱純正食品マルシマ
代表取締役

李谷正樹



新商品のご案内《1月発売予定》



マルシマ 国産 麦麴生みそ



- すべて国内産の原料を使用し、じっくりと長期熟成(7ヶ月以上)させた生タイプの麦味噌です。
- 長期醸造による芳醇な味と香りがあり、生きたままの酵母や乳酸菌を豊富に含んでいます。

※生味噌ですので表面に酵母が発生することがありますが品質に問題はありません。

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間	原材料
1411	国産麦麴生みそ(カップ入) JANコード 4906657141102	700g	10	735円 (700円)	120日	大麦(九州産)、大豆(島根県産) (遺伝子組換えでない)、食塩

New! ★新規取扱商品のご案内です!



ユーグレナ、和名では、ミドリムシと呼ばれていますが、虫ではなく、藻なのです。植物と動物両方の特徴を持ち、石垣島の豊かな太陽、ミネラル豊富な水、澄んだ空気の中で育ち、人間に必要な59種類の栄養素が含まれています。



ユーグレナ ピュア

ユーグレナにローヤルゼリー、コンドロイチンを増量した贅沢処方のサプリメントです。

- 原材料/ユーグレナグラシリス(石垣島産)、サメ軟骨抽出物(国内産)、デキストリン、ローヤルゼリー、食用植物油脂、ゼラチン、クチナシ色素

ユーグレナ・バー

石垣島産ユーグレナにさらに豆腐を加え、低カロリーなのに小腹を満たし、59種類の栄養素も摂れる、ほんのり甘いしっとりとしたバータイプのクッキーに仕上げました。1本当たり89kcalと低カロリー、ユーグレナ粉末も1本当たり500mgとユーグレナ ピュア約3粒分含まれております。

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
ユーグレナ	6007	ユーグレナ ピュア JANコード 4582229420006	90粒	30	6,825円 (6,500円)	720日
	6008	ユーグレナ・バー JANコード 4582229420044	120g (6本入)	50	1,260円 (1,200円)	360日

◎休止商品のご案内

メーカー名	商品名
マルシマ	寒ひじき 30g 収穫時期2013年1月末ぐらまで休止します。

◎製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・備考	実施時期
マルシマ	麦麴みそ 1kg ※代替品として「麦麴生みそ 700g」のご利用をお願い申し上げます。	弊社都合により製造中止 在庫消化後
	ジンジャーアップル 155g	弊社都合により製造中止 実施済
	おこのみ醤油 200ml	弊社都合により製造中止 在庫消化後

◎仕様変更

メーカー名	商 品 名	内容量	変 更 内 容	実施時期
マルシマ	かけるだけでおいしい酢の物酢	500ml	・ラベルデザイン一部変更 ・リサイクルマーク追加	在庫消化後
	まるやか酢の物酢	300ml	・ラベルデザイン一部変更 ・リサイクルマーク追加	在庫消化後
	煮干し粉	70g	・原材料表示変更 かたくちいわし ⇒ いわしの煮干し	在庫消化後
	純正なたね油(油屋六兵衛)	920g (ペット)	・ラベルデザイン一部変更	在庫消化後
	うまいんじゃけえ 昆布ちりめん	36g	・原材料表示変更 昆布(日本産) ⇒ 昆布加工品(日本産)	在庫消化後
丸島醤油	純正醤油(濃口)	150ml	・キャップ変更 ゴールドセンス穴 ⇒ ゴールド細穴	在庫消化後
高木商店	本物のいわしくん プツ切り味付	190g	・ラベルデザイン一部変更	在庫消化後
	本物のいわしくん 醤油	200g		
	本物のいわしくん 水煮			
マルクラ	玄米こうじ(有機米使用) 白米こうじ(有機米使用)	500g	・原材料変更 玄米(白米)アメリカ産 ⇒ 玄米(白米)国産 米国産有機玄米(白米)を使用しておりましたが、 国内産・岡山県有機JAS認定米に変更になります。	実 施 済
桜井食品	野菜らーめん(ノンフライ)	90g	・包材デザイン一部変更 ・QRコード、栄養成分表、アレルギー対象原料追記 新【原材料】めん(小麦粉、小麦たん白、食塩、卵殻カルシウム)、スープ(食塩、砂糖、肉エキス(チキン、ポーク)、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、魚醤パウダー、にんじん、はたてエキス、小松菜、たまねぎ、ねぎ、わかめ、スルメパウダー、ごま油、麦芽エキス)、香味油(ごま油、米油、香辛料) ※原材料の一部に大豆を含む	在庫消化後
	ベジタリアンのための マカロニグラタン	105g	・商品名、包材デザイン変更 〈新商品名〉ベジタリアンのための グラタンミックス パスタ付	在庫消化後
創健社	みかんしぼり	190g	・賞味期間変更 製造日より1年 ⇒ 製造日より1年6ヶ月	25年1月製造分 より
	ぶどうしぼり	190g	・価格変更 旧価格 158(150)円 ⇒ 新価格 179(170)円	25年1月4日より
	ナチュラルナッツ かぼちゃの種	60g	・価格変更 旧価格 263(250)円 ⇒ 新価格 294(280)円	25年1月4日より

○×△コラム 【やせたいなら食べなさい!!】

うれしいことに、まったく同じものを食べたとしても、食べる順序を変えるだけで太りにくくなるコツがある。

理想的なのは、サラダや漬物などの野菜類→スープや味噌汁などの汁物→肉や魚などのタンパク質→ご飯やパンなどの炭水化物、の順番で食べること。「これは**糖の吸収を緩やかにする食べ方**。血糖値が急激に上がると、糖を脂肪に取り込むインシュリンというホルモンが過剰分泌され、糖が脂肪細胞に蓄積されやすくなるのです。逆に糖の吸収がゆっくりならホルモン分泌は少量で済み、太りにくくなるというわけ」。そのためには食事をするなら定食スタイルがおすすめだが、忙しくてラーメンしか食べられない!というときには、一口目に具材のメンマやねぎを、次にスープ、そしてチャーシューを食べてから、最後に麺を口に運ぶだけでも十分に効果あり。ぜひ、試してみてください。

◎米は日本人にとって消化がしやすく、体を冷やさない、脂肪を燃やすための必需品です。

◎牛丼なら肉のみ1.5倍盛を食べた方がよい。タンパク質が代謝効率を上げてくれるだけでなく、牛肉には体内にたまった脂肪を燃やす「L-カルニチン」が豊富に含まれてるから。サイドメニューで紅ショウガ、キムチ、サラダ、漬物、味噌汁、七味唐辛子を活用。

◎ラーメンを食べるならチャーシューメン。チャーシューが脂肪を燃やす!!一杯のラーメンでどれだけ代謝に必要な栄養素を補えるかがポイント。スープは体を温めて代謝を上げるから半分まではOK。コショウなど薬味はしっかり活用する。ー以上ー

☆上記は私が独学で学んだ内容です…あしからず(˘˘)

Mr. パッション

★ワン
ポイント
アドバイス





生姜産地 視察レポート

生姜の
カラダ応援隊



11月10日、マルシマで作るしょうが湯の生姜の産地、高知県に行ってきました。

生産者農場に着いた時はもう畑の半分以上、収穫を終えられていました。今年はそんなに良くないと聞いていたのですが元気に育った生姜がこんもりと収穫されていく様を見て、良くないとは思えませんでした。

見学に行ったメンバーで実際に収穫をほんの少し体験させてもらいました。大きい塊がゴボツと抜けるのがとてもいい気分でした。機械で仮抜きしているの、すでに力が要らない状態で抜けるようになっており、一緒に行っ

た女性社員が夢中になって抜いていました。抜いているときに、一株の中に他のよりも黒っぽい塊があって、その黒っぽい部分が優先的にいただいている親生姜でした。里芋の親芋のように他の個体より大きいわけでもなく、皮の色が濃く見た目はとても美味しそうには見えませんが、この生姜があのおいしいしょうが湯になるとは思えませんでした。

そして驚いたのが生姜の大きな株です。特に生姜の形は想像していた形と全然違いました。「この先、お店での加工された形しか知らない人たちが多くなり、いつか魚は切り身の状態で海を泳いでいると思う子供たちが多くなる。」という話を私は今まで大げさだと笑っていましたが、正に私がそういう人間になっていました。「マルシマでは栄養価の高い親生姜を優先的に提供してもらっている。」「生姜も芋だから」など、ここに来る前に何度も聞いていたはずなのに私の生姜のイメージはいつもお店で見かける生姜に茎と葉っぱが生えているものしか浮かびませんでした。生姜を切り落とした物を見てやっと「いつも見る生姜だ」と安心したぐらいです。

次にJAさんの保存倉庫を見学させていただきました。

生姜は保存状態が良いと約1年は収穫した時と同じように出荷できるほど保存がきく様です。しかし、保存している間に虫に中身を食われて駄目になる生姜もあるらしく、今年は保存していた芋にその虫の被害がでて頭を抱えているとおっしゃっていました。新しくした倉庫にはすでに、たくさんの生姜が保存されていて農家の方から続々と収穫された生姜が入ってきていました。

マルシマのしょうが湯は農家さん、JAの方々などたくさんの人の苦勞があり、その苦勞を乗り越えて出荷された生姜で作り上げた作品なのだと頭で理解するだけでなく肌で感じた研修でした。

商品部 富田千尋



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

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

マイ★ジンジャー
スティック



袋入 (6g×5)
315円



まじめに おいしい

マルシマ

株式会社純正食品マルシマ

マルシマ

検索

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL 0848-20-2506 FAX 0848-20-2363
E-mail: marusima@junmaru.co.jp http://www.junmaru.co.jp