



2013年 10月号

マルシマカレンダー

10

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

11

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

満月&新月カレンダー

新月●10月5日(土) 満月●10月19日(土)

今月のトピックス

瀬戸内産杜仲茶葉+国内産有機栽培生姜

国内産100%

黒杜仲しょうが湯

シリーズ 森羅万象の旅

○×△コラム

【スポーツの祭典と広告】

産地見学レポート

梅に魅せられて②

好評
販売中!!

シーズン到来!

9月1日
新発売

黒杜仲
しょうが湯

国内産100%



※杜仲茶葉と生姜をまるごと使用していますので不溶解物(繊維など)がありますが品質に問題はありません。安心してお召し上がり下さい。



因島杜仲茶使用 + 国内産有機栽培生姜

「杜仲」は中国では、漢方薬の中でも不老長寿の仙薬として特に珍重されてきたものです。

因島杜仲茶は、因島杜仲生産組合に所属する38名が農薬を使用せず、有機栽培で育てている茶葉です。猛暑厳しい8月、因島を訪ね組合長の大出さんにお話を伺いました。因島では昭和62年から杜仲の栽培が始まり26年の歴史があります。温暖な因島でしっかりと潮風にあって大きく育った杜仲は自然の甘さが特徴です。組合員は皆さん、杜仲茶のご愛飲者。いろいろと健康に良い事をたくさん実感されているそうです。一番茶のみ使用して作られた杜仲茶葉粉末の香りをお楽しみください。



大出組合長

「生姜」は漢方薬の中では、2000年も前から主役を務めてきた大スターです。医師が処方する約200種類の漢方薬の70%以上に配合されています。

生姜には温め効果をはじめ、さまざまな効果が報告されています。本品の生姜は「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろし、「ジゲロール」が「ショウガオール」に変化し、「これほどか!!」と感じられるような体ぽかぽか効果が期待できるまで仕上げています。

国内産粗糖

甘いと言われる陰性(拡散する性質)の粗糖を加えることによって効果が全身に行き渡ります。

●原材料／粗糖、有機生姜、馬鈴薯澱粉、杜仲茶葉粉末、本葛、節蓮根粉末

商品コード	商 品 名 ・ J A N コ ー ド	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
5563	国内産100% 黒杜仲しょうが湯 JANコード 4906657 556302	100g	20	662円 (630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
マルシマ	いわし削りぶし	40g	・10月1日製造分から 《追加情報》 賞味期間:1年 新JANコード 4906657 205408	在庫消化後
	深煎り玄米粉入り たんぽぽコーヒー	150g	・原材料産地変更(たんぽぽ根) ポーランド産 ⇒ 国内産(北海道)	在庫消化後
	煮干し粉	70g	・コンタミネーション 注意喚起表示が追加 ※原料のいわしは、えび、かにを食べています。	実施済
	りんご酢	500ml	・ラベルデザインの一部変更	実施済
ファイン	カラダにやさしい かぼちゃスープ	14g×3	・原材料変更 米でん粉 ⇒ 米粉 ・変更に伴いパッケージデザイン一部変更 ※商品名、JAN・ITFコード、内容量、サイズについては変更ございません。	在庫消化後
	カラダにやさしい ポタージュ	14g×3	・原材料変更 米でん粉 ⇒ 米粉 含密糖 ⇒ てん菜糖 ・変更に伴いパッケージデザイン一部変更 ※商品名、JAN・ITFコード、内容量、サイズについては変更ございません。	在庫消化後
	カラダにやさしい 玉ねぎスープ	8g×3	・原材料変更 《新原材料》 米粉、有機玄米エキスパウダー、たまねぎ、 塩、てん菜糖、酵母エキス、セロリ、うきみ・具(たまねぎ) ・内容量 8g×3 ⇒ 10g×3 ・変更に伴いパッケージデザイン一部変更 ※商品名、JAN・ITFコード、サイズについては変更ございません。	在庫消化後
日麺	ゆで焼うどん (液体ソース付)	1食入	・リニューアル 《新商品名》 無添加焼うどん 170g 《ケース入数》 8入 《新JANコード》 4942324 315803 ※価格は変更ございません。	在庫消化後

◎販売期間変更のお知らせ

メーカー名	商 品 名	内容量	変 更 内 容
マルタ	スマイルぷるっとゼリーみかん	16g×10本	● 通年商品⇒今季より季節商品(3～9月)に変更になります
	スマイルぷるっとゼリーぶどう		
	スマイルぷるっとゼリーもも		
	スマイル大袋ちびっこゼリーみかん	15g×30本	
	スマイル大袋ちびっこゼリーぶどう		

◎定番変更のお知らせ

メーカー名	商 品 名 ・ 備 考
サンコー	黒糖アーモンドチョコ 85g ・今季よりケース(12ヶ)単位取り寄せになります

◎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	昆布でごはん 55g	弊社都合により製造中止 在庫消化後
マルタ	MSぱりぱりおいも 50g MSポーびすけとかぼちゃ味 48g MSカリカリスティックかぼちゃ味 60g スマイルフライクッキーさつまいも味 10本 スマイルフライクッキーかぼちゃ味 10本	メーカー都合により 10月末頃終売 在庫消化後

マルシマニュース 9月号 訂正のお願い

消費税計算の処理に誤りがありましたのでお詫びして訂正させていただきます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

- ・有機ココアきな粉 (誤)663(630)円 ⇒ (正)662(630)円
- ・黒杜仲しょうが湯 (誤)663(630)円 ⇒ (正)662(630)円

◎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	あっさり醤油味寄せ鍋スープ	600g	6	315円	300円	入荷済	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		
本田商店	2837	有機出雲蕎麦 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	8個入	20	263円	250円	入荷済	
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	40	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	10月初旬	
サンコー	7262	黒糖ピーナツチョコ	85g	12	399円	380円	10月初旬～ 4月下旬	
	7261	黒糖ひとくちチョコ	82g	12	399円	380円		
	7123	ミニどら焼	6個	12	294円	280円	9月下旬～5月下旬	

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ 重実
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。

3 カンブリア紀の爆発③

爬虫類や鳥類の卵は、偶然の所産とは考えにくいほどの完成品だ。栄養分を胚に供給するための「卵黄」、水分を供給するための「卵白」、水分の蒸発を防止するための「卵殻」と、必要なものがセットになっている。老廃物は尿膜という袋に入れる。卵殻には無数の小さな孔があいていて、これを通して胚は空気を呼吸することができる。

胚が成熟すると外へ出るために、固い殻を破るための器官が必要になる。このため、ヘビやトカゲには缶切りのように変形した歯がある。また鳥には、くちばしの先にカルンクラという突起がある。そしてこの突起は、生まれてしばらくするとなくなってしまう。

これらのセットのどの一つでもが不完全であったとしたら、彼らはこの世に存在しないだろう。これらのセットは一挙にまとめて与えられなければならない、中間段階のものでは不十分なのだ。

自然淘汰説が言うように、進化は少しずつ時間をかけて進行して来たものなのだろうか。それを見ることができた者は誰もいないので、依然として真相は謎に包まれている。



○×△コラム 【スポーツの祭典と広告】

2020年オリンピックの開催地が東京に決定した。開催するにあたり大きなお金が動くことは間違いない。

その一つとして媒体料としてテレビの放送権利料が主催者に入ってくる。詳細は解らないが運営費に充てられるのであろう。

それを支えるのがスポンサーである企業などで、逆に言えばこの企業の存在がなければオリンピックは運営できないのである。

大金を払うスポンサーは全て善なのであろうか？その企業が提供する商品やサービスは全て世の中を良くするために機能しているのか。華やかなスポーツの祭典の中で広告のもつ影響力は大きい。私たちはその商品やサービスが世の中を良くするのか、私たちに幸せにするのかどうかを見極める冷静さと賢さを持っていなければならない。

ウッドバレイ

梅に魅せられて②

《仙人梅》～生産者の想い～

先月に引き続き今月も梅の現地視察レポートです。

7月27日、マルシマ「仙人梅」の生産地及び加工地である三重県南牟婁郡御浜町(生産者:宇戸平正敏さん)に視察に行って参りました。

訪問した時、ちょうど土用干しをしている最中でした。①梅(シママース(塩)で約一カ月間漬けたもの)の水洗い⇒②土用干し(4日間)⇒③シソ漬け込み(梅酢、女松の新芽と共に)の作業が繰り返し行われていました。それぞれの作業について簡単にご紹介致します。



宇戸平さんご夫妻

1 梅の「水洗い」について

この作業は、塩漬けた梅の塩分濃度を落とす為に行う。この水に関しては、生産者:宇戸平さんの“強いこだわり”がある。

この水は、梅の「水洗い」場所から、約4km離れた山の上流部から引いた湧水(天然水)を利用。宇戸平さん御自身も、この水を飲料水として使用。宇戸平さん曰く「水道水は塩素消毒をするので使用しない。食品で言えば添加物と同じようなもの。自然に反したもので、人間を害す。梅にとっても良くない。だから、天然水で梅を洗う。」との事。



天然水を使用している水洗い作業

2 土用干しについて(4日間)

土用干しは、①梅の種離れを良くする②実を柔らかくする為に行う。梅雨も終わり、梅を干す事に適した時候であるこの時期に行う。

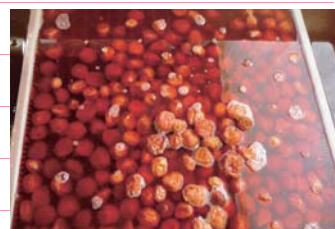
- 1.水洗った梅を“せいろ”(約1m×1mの専用カゴ)に引き上げる。
- 2.引き上げた梅を、約5m×15m位の風通しが良く夜露も入るビニールハウスで、4日間干す。(3日間片面を干した後、その梅をひっくり返し裏面を1日干す。)



土用干した梅

3 シソ漬け込みについて

土用干した梅を梅酢と塩もみをした赤シソ、女松の新芽と共に漬け込む。女松の新芽は、①滋養に良い②梅の香りが良くなる為に一緒に漬け込む。(中国では仙人が女松の新芽を常食していたとされている。その由来から商品名が「仙人梅」となった。)



シソ漬けした梅

上記の工程を経て、昔ながらの製法を大切に作られた美味しい《仙人梅》が出来上がります。

今回、梅の産地視察では、宇戸平さんの生の声をお伺い出来た事が私にとって一番の財産となりました。日々の生活の中で、つい忘れがちな事・大事な視点を思い起こさせて下さいました。

「自然に反する事はいけない。」「自然をもっと大切にしよう。」と、宇戸平さんは、繰り返しお話をされていました。

＜“商品の裏側”表示ラベルには印字されていない大切な“想い”＞を感じる事が出来ました。

「仙人梅」を手にとると宇戸平さんのそんな“優しさに満ちた声”が聞こえてきます。

これからも、商品達に秘められた『想い』を真摯にお伝えして参りたいと思います。

営業部 小山 哲夫

