

2013年7月号

マルシマカレンダー

7							8						
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	31

満月&新月カレンダー

新月●7月8日(月) 満月●7月23日(火)

今月のトピックス

食欲が落ちる季節にお酢のパワー!
かけるだけでおいしい
酢の物酢

昔ながらの製法で作った **仙人梅**
昔ながらの味!

知って **放射能の正しい知識**
おきたい!

シリーズ **森羅万象の旅**

◎×△コラム

【我が家の食事のルール】

畑で育ったやさしいアイス。有機きなこ
メロディアイス **VEGE**

かけるだけでおいしい
酢の物酢 かける 漬ける あえる

食欲が落ちる季節にお酢のパワー!

「有機純米酢」をベースに杉桶で熟成した醤油と
「北海道産昆布」でとった“だし”をブレンドしました。
原料や味を十分に吟味したこだわりの酢の物酢です。

漬ける ★魚の骨をやわらかくする
『小あじの南蛮漬け』

- ①小あじは下ごしらえをして小麦粉をまぶして揚げる。
 - ②ねぎと赤唐辛子を小口切りにする。
 - ③揚げたての小あじに「かけるだけでおいしい酢の物酢」をひたるぐらいかけて漬けます。最後にねぎ・赤唐辛子をちらします。
- 【材料】2人分
●小あじ…250g ●塩…小さじ1/2
●小麦粉…大さじ1 ●揚げ油
●「かけるだけでおいしい酢の物酢」…適宜
●長ねぎ…1/2本

「かけるだけで
おいしい酢の物酢」を
使ったおすすめレシピ



一人前から
おいしい酢の物が
作れます!

かけるだけでおいしい
酢の物酢
500ml **662円**(630円)

仙人梅 昔ながらの製法で作った
昔ながらの味!

仙人梅は
伝統製法にこだわり、昔ながらの製法で丁寧に
漬けています。
近年の甘い梅干しに使用される液糖類や醸造
酢、酸味料、化学調味料は使用していません。
化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培
した「紀州の梅」を使用し、古くから仙人食とされ
ている「赤松(雌松)の新芽」と共に漬け込み、
機械に頼らない、「ひとつぶひとつぶ」手でひ
くり返す「土用干し」をします。

梅は、バラ科サクラ属の落葉高木、またはその果実。
2~4月頃に香りとともに花を咲かせ、
6月頃から果実を収穫しています。

消化吸収を助け
活力増進に!



仙人梅
200g
819円(780円)
通年販売
しております。

新物ならではの
梅の香りをお届けします。 **新物ご予約受付中!!**

ご予約の締め切り日
7月31日(水)
詳しくは担当営業まで。

夏のおすすめ
No.1

大麦若葉 & 生姜のダブルのチカラ。

My Ginger
Stick

国産有機
大麦若葉・生姜使用

マイ★ジンジャー大麦若葉

原材料:粗糖、有機生姜、有機大麦若葉粉末、オリゴ糖、有機蜂蜜

★クーラーで冷えたからだに! ★水だけでなく豆乳にもぴったり!



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
5536	マイ★ジンジャー大麦若葉 JANコード 4906657 553608	25g (5g×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
マルシマ	有機生芋蒟蒻(板)	275g	• こんにやく自体のサイズ変更 80×100×40mm ⇒ 97×110×30mm 袋サイズ、JANコード、価格、入数等は 変更ございません。	在庫消化後
	濃厚ソース	900ml	• ラベルデザイン一部変更 原材料等の規格変更はございません。	在庫消化後
	ウスターソース			
健康フーズ	てんさい含密糖	500g	• 価格変更 値下げ 旧価格 452(430)円 ⇒ 新価格 399(380)円	在庫消化後
ぬちまーす	ぬちまーす	250g	• ぬちまーす商品粒度変更 粒子が細かすぎて「容器の口に詰まりやすい」 など声をいただき、改善と研究を重ねて使い易 く改良しました。 JANコード、価格、成分等は変更ございません。	在庫消化後
	ぬちまーす	111g		
	ぬちまーす クッキングボトル	150g		

◎取扱い中止商品のご案内

メーカー名	商品名・備考	実施時期
丸島醤油	ジンジャーハーブソルト 40g	弊社都合により 在庫消化後
ツルシマ	コーレンキャンディ 70g	弊社都合により 在庫消化後
	昆布末 40g	弊社都合により 在庫消化後
創健社	国産野菜 (200g×6)×5	弊社都合により 在庫消化後
	梅エキスキャンディー 85g	弊社都合により 在庫消化後
桜井食品	ベジタリアンのためのグラタンミックス パスタ付 105g	弊社都合により 在庫消化後
	お菓子をつくるお米の粉 250g	弊社都合により 在庫消化後
	雑穀ブレンド 400g	弊社都合により 在庫消化後
ユーグレナ	ユーグレナ・バー 120g(6本入)	弊社都合により 在庫消化後
	ユーグレナ・ピュア 90粒	弊社都合により 在庫消化後
ムソー	二八そば 200g	弊社都合により 在庫消化後
日本製粉	キューティQ10 28袋	弊社都合により 在庫消化後
NDH	リセア フェイスマスク 6枚	弊社都合により 在庫消化後
	リセア フェイスマスク 1枚	弊社都合により 在庫消化後
	リポーム ヴィシー W 10ml	弊社都合により 在庫消化後
	リポーム アーティ K 10ml	弊社都合により 在庫消化後

知って
おきたい!



◆放射能の正しい知識◆

第3章 放射線の人体への影響

(3) 放射線の身体的影響

② 放射線の晩発影響

晩発影響は、放射線に被ばくし、急性障害から回復したあと、数ヶ月から数年後に現れる身体への影響です。晩年影響として、がんや白内障などがあります。広島・長崎の原爆被ばく集団の疫学調査からも、放射線被ばくによって発がんリスクや、白内障の発症頻度が高くなることが明らかにされています。

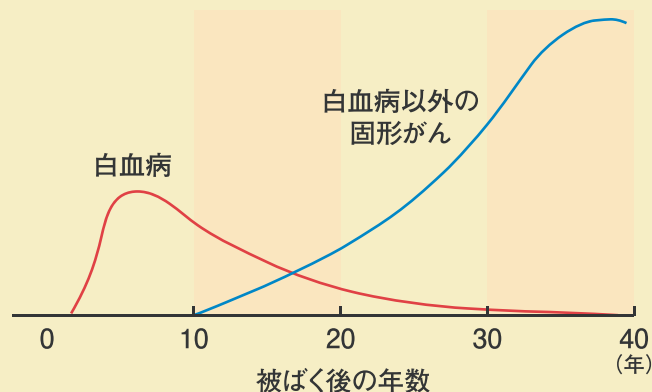
放射線の被ばくによって最も発がんリスクが高くなる疾患は白血病です。白血病は被ばく後2～3年で影響が現れ始め、約6～8年でピークに達し、その後減少します。白血病以外のがん(固形がん)に関しては、膀胱がん、乳がん、肺がん、卵巣がん、甲状腺がん、大腸がんなどで放射線と発がんリスクに関連がみられます。固形がんは、白血病と異なり、被ばく後、10年くらいから発がんリスクが増加し始め、今も増加しつつあります。

広島・長崎の原爆被ばく者集団の疫学調査から、約1グレイ浴びると、1.5倍がんのリスクが高くなることが明らかにされています。また、100ミリグレイ未満の被ばく線量では、放射線の発がんリスクは明らかにされていません。

(4) 放射線の遺伝的影響

遺伝的影響とは、放射線を受けた本人ではなくその子孫に現れる身体影響です。精子や卵子などの生殖細胞が被ばくを受け、その後受精し成長した個体でみられる影響です。しかし人については、広島・長崎の被ばく者の調査においても、遺伝的影響は認められていません。

■放射線誘発がんの時間的経過



(加藤寛夫他:原爆放射線の人体影響 1992. 文光堂)

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ しげざね
実重 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

ダーウィンが唱えた進化論では、進化の原因を「自然淘汰・適者生存」に置いていた。そしてこの考え方は「遺伝子の突然変異」という遺伝学的な根拠を与えられて、確固たるものとなった。つまり、偶然に突然変異した個体のうち、環境に適合したものが生存競争に打ち勝っていったというものだ。

しかし、自然界には偶然の積み重ねというだけでは説明しにくい現象が多い。ダーウィン自身、たくさんの事例を挙げて自らの説の難点を論じているほどだ。その一つの例が高等動物の眼である。このような複雑な器官は、偶然による変化の中間段階のものでは、全く役に立たない。「一挙に完成品が出来上がらなければならないのではないか」と考えたダーウィンは、眼のことを考える度に背筋が寒くなったという。

大脳生理学者グロフは、次のような指摘を掲げている。

「人間の知性が、原始海洋の化学的滲出物から現在の姿までもっぱらランダムな機械的プロセスを通してのみ発達してきた確率は、巨大な廃品置場を吹き抜けた竜巻が偶然ジャンボ・ジェット機を組み立てる確率と同じくらい低い。」



○×△コラム 【我が家の食事のルール】

人間の身体は毎日食べる食べ物でできている。また、食べ物は身体だけでなく心(精神)にも影響を与えているといわれている先生もおられる。日本人は2000年以上も「お米」を食べてきた。欧米食を好む人々もすごく増えてきた。そんな中、我が家の食事のルールが一つだけあります。それは月曜日から金曜日の朝食は「パン」ではなく「ごはん」である。

こんなシンプルで簡単なルールですが、1年、5年続ければ油の摂取量に大きな差ができる。今の日本人は、油、砂糖の摂りすぎなので、ちょっとした心掛けで改善できればと継続している。

(たかめ)



有機 JAS 認定商品
植物性原料のみ使用

畑で育ったやさしいアイス。

有機きな粉 XDJアイス VEGE



安心・安全、有機栽培の大豆を
まるごと、じっくり焙煎した
上質のきな粉を
使って作りました。

★完全植物性無添加
オーガニック素材!

★低カロリー!
コレステロール・乳脂肪^{ゼロ}!

★植物性原料特有の栄養も摂れる!



メロディアイス ベジ
有機黒ごま入りきなこ
●原材料
有機豆乳、有機砂糖、
有機ココナッツミルク、
有機黒ごま入りきなこ

メロディアイス ベジ
有機きなこ
●原材料
有機豆乳、有機砂糖、
有機ココナッツミルク、
有機きなこ

※直送のみ(最少出荷単位12ヶより)
詳しくは担当営業までお問い合わせください。

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	価格(本体価格)	賞味期間
マルシマ	4556	メロディアイス ベジ 有機きなこ JANコード 4986632 502494	65ml	294円 (280円)	—
	4559	メロディアイス ベジ 有機黒ごま入りきなこ JANコード 4986632 502500	65ml	294円 (280円)	—



まじめにおいしい

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

©掲載の価格は税込価格(カッコ内は本体価格)です。