



2013年 9 月 号

マルシマカレンダー

9

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

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

満月&新月カレンダー

新月●9月5日(木) 満月●9月19日(木)

今月のトピックス

新商品のご案内

香り高い有機ココアと有機きな粉、
有機黒糖をブレンド

ホッと
するね **有機ココアきな粉**

中国四千年の杜仲の力!

国内産100% **黒杜仲しょうが湯**

新規取扱商品のご案内

自然の営み、伝統の技 **薩摩黒酢**

○×△コラム [たべログ低評価に苦しみ飲食店の叫び]

産地見学レポート

梅に魅せられて

★新商品のご案内



ホッと
するね

有機ココアきな粉



香り高い有機ココアと有機きな粉、有機黒糖をブレンドしました。

◎有機大豆(アメリカ産)を100%使用した香ばしいきな粉に有機ココア(オランダ産)と有機黒糖(ブラジル産)を混ぜ合わせ美味しく仕上げました。原料から製品に至るまで有機JAS登録認定機関の厳正な審査を受けています。※カカオ豆産地:南米

◎イソフラボン、ポリフェノール、ミネラル等多くの栄養成分を含有したココアきな粉は美味しく手軽に理想の栄養が摂れるきな粉です。

◎牛乳や豆乳に溶かして、またアイスやヨーグルトにトッピングしたり、ケーキ・ドーナツに混ぜるなど幅広くご利用頂けます。

●原材料/有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機ココアパウダー

ホッと
するね 有機ココア
きな粉のお召し上がり方
① 大き目のコップに本品を
大さじ2〜3杯入れ、牛乳
や豆乳を約150cc入れ
てお飲みください。
② 沈殿しますのでよくかき
混ぜながらお召し上がり
ください。



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
2377	ホッとするね 有機ココアきな粉 JANコード 4906657 237706	180g	20	663円 (630円)	10ヶ月

★新商品のご案内



国内産100% **黒杜仲しょうが湯**

中国四千年の杜仲の力!

○瀬戸内地方にて丹念に育てられた契約栽培の杜仲の葉を焙煎して粉末にし、国内産の有機栽培生姜を『一物全体食』の考えから丸ごとすりおろして加えました。杜仲茶葉の香りとはのかな甘さがおいしさを引き立てます。

○杜仲とは中国四川省原産の1科1属1種の非常に珍しく、貴重な植物で、6500万年も前から存在し、中国では古来から漢薬として伝えられています。

○ミネラル分の多い粗糖を使用し、昔ながらの直火釜でコトコト時間をかけて炊き上げているのでコクがあります。

●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

※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。



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
5563	国内産100% 黒杜仲しょうが湯 JANコード 4906657 556302	100g	20	663円 (630円)	2年

New! ★新規取扱商品のご案内です!

薩摩 黒酢

酸度
5%

玄米は身体の元気を作るアミノ酸の宝庫
調味料でも、ドリンクでもお楽しみください!!

独特の露天仕込みによる酢づくりは、文政3年頃(1820年)中国より伝えられ、
200年近くに及ぶ歴史と風土に磨かれた伝統の技術が今日まで息づいています。
自然の営み、伝統の技、この地だからこそ連綿と受け継ぎ、育んできた酢づくり。
近年の健康志向と共に見直され、脚光を浴びています。
酸度5%の栄養豊かでお得な黒酢です。



美味しいお召し上がり方

「薩摩 黒酢」を1に対して5倍位
の水で薄め、お好みに合わせて
「はちみつ」を加えて、お召し上
がりがたい。
オンザロックにしてお飲みいた
だくと、さらに美味しく
召し上がれます。

ヒノヒカリ
湧泉栽培米使用

名水百選の郷の厳選された清流だけで栽培
された湧泉栽培米のみを使用しています。

●原材料／玄米(鹿児島県産) ●酸度／5%

メーカー名	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
黒酢の杜	1693	薩摩 黒酢 JANコード 457121 2332020	360ml	12	1,260円 (1,200円)	2年

◎サンコーお菓子 秋季新商品のご案内 《発売日:2013年9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	価格(本体価格)	賞味期間	原 材 料
7151	とうもろこし プチクッキー	8g× 5連	16	210円 (200円)	150日	小麦粉(国内産100%)、砂糖(てん菜糖)、鶏卵、ショ ートニング、トウモロコシ粉末(遺伝子組換えでない)、卵殻 未焼成カルシウム、膨張剤(重曹)、ピロリン酸鉄
7186	芋けんぴ 塩味 (9月初旬~5月下旬)	80g	12	210円 (200円)	120日	さつまいも、砂糖(三温糖)、植物油脂(米油)、 食塩
7116	(特) 塩メープルくるみ	53g	12	336円 (320円)	120日	くるみ(米国産)、砂糖(てん菜糖)、メープルシロ ップ、水飴、麦芽糖、醤油、食塩、生姜 <原材料の一部に小麦を含む>
7133	(特) りんごガム	10粒	90 (15×6)	137円 (130円)	表示なし	砂糖(てん菜糖)、水飴、濃縮りんご果汁、コーン スターチ(遺伝子組換えでない)、ガムベース、酸味料 (クエン酸)、香料
7163	黒糖どーなっつ 豆乳入り	72g	12	189円 (180円)	60日	小麦粉(国内産100%)、豆乳(大豆:遺伝子組換えで ない)、砂糖(てん菜糖)、黒砂糖、植物油脂(パーム油)、脱 脂粉乳、水飴、食塩、膨張剤(ベーキングパウダー)

◎サンコーお菓子 リニューアル商品 《発売日:2013年9月21日より》

商品コード	商 品 名	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間	新 原 材 料
7195	ポップコーン 新JAN 4973728 907479	85g	20	189円 (180円)	120日	とうもろこし(遺伝子組換えでない)、砂糖(三 温糖)、植物油脂(パーム油)、食塩、膨張剤(重曹)
7140	(特) 黒棒 (9月下旬~5月下旬) 新JAN 4973728 907448	8本	15	263円 (250円)	90日	黒砂糖、小麦粉(国内産100%)、水飴、鶏卵、膨 張剤(重曹、重炭酸アンモニウム)

◎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	有機白みそ	250g	• ラベルデザインの一部変更	在庫消化後
	北海道産 有機もちきび	180g		
	金胡麻 ごまの香り	280g		
	尾道ラーメン	1食	• 原材料変更 《特製スープの醤油》 純正醤油 ⇒ 有機純正醤油 • パッケージ文言、デザイン一部変更 ※価格、JANコードなど変更ございません。	在庫消化後 2013年9月 製造分より
	鰯削りぶし	45g	• 商品コード、内容量変更 新コード: 2054 内容量: 40g • 窒素ガス充填してチャック付袋使用 新袋サイズ: 170×245×45mm ※価格など変更ございません。	在庫消化後 2013年9月1日 製造分より
	本枯れ削りぶし	20g	• チャック付袋に変更 新袋サイズ: 140×213×35mm	在庫消化後 2013年9月1日 製造分より
	つゆ彩々	400ml	• ラベルデザイン一部変更 法改正に伴い原材料表記の変更、栄養成分分析結果を表示 ※商品自体の変更はございません。	2013年8月 製造分より
スギヤマ薬品	しそ油	280g	• パッケージ文言の一部変更 ※価格、JANコード、ITFコード、内容量など変更ございません。	在庫消化後
向井珍味堂	手づくりの香辛料 青のり粉	6g	• 内容量変更 原料の収穫量が大きく減少したため 6g ⇒ 4g ※価格、JANコードなど変更ございません。	在庫消化後 2013年10月1日 出荷分より
創健社	ブルーベリージャム	200g	• 価格変更 旧価格 494(470)円 ⇒ 新価格 515(490)円	2013年9月2日 出荷分より

◎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
シケン	ソラデー2 大人用本体H ソラデー2 大人用本体M ソラデー2 こども用本体C メーカー製造中止のため	在庫消化後

◎季節商品休止のご案内(在庫消化後)

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量
ツルシマ	2705	亀そうめん	250g
	2706	亀ひやむぎ	
桜井食品	2752	冷しラーメン	1食入
マルヤス	7412	トコゼリーみかん	130g
	7413	トコゼリーピーチ	
	7414	トコゼリーパイン	
	6737	トコゼリーぶどう	
	7418	トコゼリー甘夏	
	7420	トコゼリーアロエ	
	7475	カップ入 杏仁デザート	200g

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量
健康フーズ	4831	ところてん	200g
	9645	果樹園村	5本
片山食品	8441	まるごとマンゴーゼリー	22g×8
	8462	ゆずゼリー	
	4996	果汁たっぷり りんごゼリー	26g×8
	4997	果汁たっぷり みかんゼリー	
	4998	果汁たっぷり ぶどうゼリー	
IJBフーズ	5495	有機珈琲(微糖)	1ℓ
	5496	有機珈琲(無糖)	
玉華堂	5213	菊月香(かとりせんこう)	20巻
ほんもの総合研究所	5331	かえる印のナチュラルかとり線香	30巻

○×△コラム 【たべログ低評価に苦しむ飲食店の叫び】

先日このような記事を見ました。たべログなどネットのレビューや評価点数などを参考にして飲食店を探す人も多いのでは？お店への評価や意見は無数に存在しますが、評価されたお店側の意見はあまり出ていません。東京の某有名レストラン経営者は「人には味や雰囲気などの好き嫌いがあり、それをあまりにも厳しく書かれてしまうのはちょっと…。表現にも限度があると思うんです。」今ではたべログ側の評価基準も変更されているようですが、評価をつけるユーザーにも評価をつける際の最低限のモラルが必要だろう。と書かれていました。私も『評価点』を参考にネット情報を利用していますが、確かにユーザーが付けた評価点数でそのお店の良し悪し(出入り)が決まるというのはあまりにも切ない、ましてや、文字だけですべてのユーザーに自分の気持ちをつたえるのはとても難しいことだと思っています。それだけに自分が発信するコメントには最低限のモラルを持ち、インターネットやソーシャルネットワークを活用しないといけないなあ。と改めて感じました。(ごんぞう)

6月16日、台風直撃が予想され、前日は午後からずっと雨であったにもかかわらず、当日は晴天となり、絶好の視察日和となりました。

マルシマ仙人梅の生産者「宇戸平 正敏さん」のもとへ、車で約7時間かけて三重県は南牟婁郡御浜町という、和歌山県との県境に行って参りました。

太平洋の水平線が見える沿線から少し山に入り、更に急な上り坂を登った先に梅の圃場があり、梅の木は合計で約500本あります。

宇戸平さんは「化学合成農薬」や「化学肥料」を使用しないで栽培されていて、梅の木は高木にならないよう綺麗に剪定されていました。お邪魔した際、熟した梅の実がポトポトと音を立てて落下を始め、収穫時期を迎えていました。

梅は、もぎ取ったり、木を揺らして落下させたりせず、自然に落下した実を拾い集めます。取材をしていると、丁度私の頭の上にも熟した梅が「ポコッ」と落ちて来ました。偶然にしては出来過ぎです。「ちゃんと仕事しなさいよ!」という梅からのサインでしょうか?

今年は6月14日の金曜日から落下が始まり、例年よりも1週間梅の落下が早く、雨が少なくて少し小粒のようです。

拾い集めて収穫した梅を選別所に運び、サイズ毎に専用の機械で選別し、沖縄の塩「シママース」を2割塩で梅酢が上がり切るまでおよそ1ヶ月間塩漬けにします。

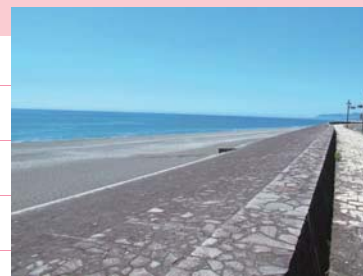
収穫に際して、梅の木の下は日陰になって雑草は生えにくいですが、鹿やカモシカが梅の葉っぱを食べたり、自然落下した梅の実を毎朝地表に張ったネットの上を四つん這いで集めるので負担がかかる両手首が痛んだり…と、大変なこともあるそうです。

宇戸平さんに私は初めてお会いしましたが、視察の最初から最後まで明るく、温かくお話しいただきました。もっと長く居させて欲しかったのですが、帰り道も7時間を要しますので、午後2時、泣く泣く家路に着きました。梅の本場紀州にて、宇戸平正敏さんが丹精込めて育てた梅で昔ながらの製法で作られる仙人梅。新物がもうすぐできあがります。

今月はここまで、次回は土用干しの状況をレポートいたします。

お楽しみに☆

商品部 小野 倫史



↑車で数分走っただけで、太平洋が見える沿線から、あっという間に山の中、こちらに圃場があります。↓



落下した梅を傷つけないで集めるためにこの時期だけネットを敷き詰めています。



梅の実、熟して自然に落下したものを集めます。



沖縄の塩「シママース」で塩漬け。

生産者の宇戸平正敏さん

