



2014年6月号

マルシマカレンダー

6							7						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7							
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26
29	30						27	28	29	30	31		

満月&新月カレンダー

新月●6月27日(金) 満月●6月13日(金)

今月のトピックス

玄米甘酒 ストレート

新規取扱商品のご案内

有機メープルシロップ

仙人梅 新物ご予約受付開始!!

知って おきたい! 放射能の正しい知識

シリーズ 森羅万象の旅

○×△コラム【空海と味噌、そして醤油】

薩摩黒酢

6月のイベントカレンダー

※表示の価格は、税込(8%)価格(本体価格)です。

★新商品のご案内



玄米甘酒

有機玄米100% 使用

ストレート

甘酒本来のお米の甘みや風味をお楽しみいただけます。

夏の水分補給として、又玄米の栄養が吸収しやすくなっていますので、弱った体の栄養補給としてもご利用いただけます。

発酵食品

日本では昔から微生物の力を巧みに取り入れた食文化が育まれてきました。麹菌や乳酸菌などの微生物が繁殖し成分が変化して、それが人間にとって有用な場合を発酵と呼びます。食べ物を発酵させると保存が利くようになるものも多く、味に深みが増しておいしくなり、栄養価も大幅に高まります。

日本人は発酵食品のそうした利点に大昔から着目し、独自の食文化を築いてきました。醤油、味噌、みりん、酢、漬物、納豆、そして甘酒。江戸時代の文献では、江戸や京都、大阪といった当時の大都会では、夏になると多くの甘酒売りが町に出ていたと記録されています。夏バテや脱水などで死亡率の高まる夏に手軽に栄養と水分を補給できる飲み物として親しまれていたようです。

マルシマの甘酒は昔ながらの作り方で蒸した米に麹と水を加えてお酒になる手前まで発酵させる作り方です。なので、砂糖などの甘味料は使っておらず、糖化の段階で発酵を止めるため、アルコール分ゼロです。穀物の甘みは体に負担も少なく、小さなお子様にも安心して飲みいただけます。

甘酒は飲む点滴

甘酒は発酵の結果、生成されたブドウ糖、ビタミン、必須アミノ酸を多く含むようになり、栄養補給としてする点滴などと似たような栄養を含みます。また、マルシマの玄米甘酒はこうじにも玄米を使用しており、玄米のミネラルやビタミンも残っています。他にも甘酒には最近の研究で医療や美容品など様々な分野で注目されている成分が含まれています。

●原材料/有機玄米

- 甘味料としてもご利用いただけます。又、酒粕・食品添加物・砂糖は使用していません。
- アルコールは含んでおりませんので小さなお子様にも安心して飲みいただけます。

そのままお飲み
いただけます



美味しいお召し上がり方

- そのままお召し上がりいただけます。
- 冷やしたり、冷凍させてシャーベット状にしてもおいしくいただけます。

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
マルシマ	5505	玄米甘酒 ストレート JANコード 4906657550508	100g	20	270円 (250円)	6ヶ月

New! ★新規取扱商品のご案内です!

有機メープルシロップ

メープルの樹液だけを煮詰めたメープルシロップは
100%天然の甘味料です。



メープルシロップは上白糖に比べると、低カロリーでミネラルを多く含み、まろやかな甘さが特徴です。
お菓子やコーヒー、ヨーグルト等以外にも、みりんや砂糖代わりに料理に使うと、まろやかさがでるだけでなく、
焦げ付きにくい特徴があります。

原材料:有機メープルシロップ

ラベルはケベック州旗のゆりの花をモチーフにしています。

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
平田産業	4487	有機メープルシロップ JANコード 4976961906513	133g	12	756円 (700円)	4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	合わせ生みそ	750g	- コード変更 ⇒ 新コード 1515 - 内容量変更 750g ⇒ 500g - 価格変更 旧価格 1,004(930)円 ⇒ 新価格 713(660)円 - JANコード変更 ⇒ 新JANコード 4906657151507 - サイズ変更 ⇒ 新サイズ 127×62×127(mm)	在庫消化後
	村のこんにゃく(板)	270g	ラベルデザイン一部変更	在庫消化後
健康フーズ	かつお一節	3g×5	- JANコード変更 ⇒ 新JANコード 4930579060012 - 販売者変更 健康フーズ ⇒ 日本ヘルス	在庫消化後
だいずデイズ	やわらか スーパー発芽大豆	100g	- 商品名変更 ⇒ スーパー発芽大豆 - 原材料変更 《旧原材料》醸造酢 ⇒ 《新原材料》米酢 - ラベルデザイン変更	在庫消化後
創健社	ひえめん	200g	天候要因による収穫量減少の影響による価格変更 旧価格 421(390)円 ⇒ 新価格 427(395)円	2014年 8月1日 出荷分より
	きびめん	200g	天候要因による収穫量減少の影響による価格変更 旧価格 389(360)円 ⇒ 新価格 437(405)円	
	あわめん	200g		

◎サンコーお菓子 定番変更のお知らせ

(特)は特別価格です。

商品コード	商品名	内容量	変更内容
6973	国産果汁のみかんゼリー	22g×6個	今季3月下旬～8月下旬まで定番(在庫消化後) 来季よりケース単位の取り寄せになります。
6980	(特)発芽玄米ブランのサンド	9枚(1枚×9袋)	定番商品となります。
6989	海苔揚げもち	50g	1ケよりご注文いただけます。

◎製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名	備考	中止時期
友愛	ボディークリーム本体	製造中止	在庫消化後



仙人食松葉と漬け込む!

仙人梅の由来は赤松の新芽と一緒に漬け込むから! 松の実や松葉は大昔から不老長寿の食べ物といわれ中国では食べ続けた人が仙人になったという言い伝えがあり、滋養強壮に良い「仙人食」と言われています。

完熟の梅と松の葉を共に漬け込むことにより、栄養だけでなく、風味がよくなり、味に丸みが出て、果肉が柔らかいおいしい梅干しが出来ます。

また、土用干しをする事で皮がやわらかく美味しくなります。
今年の夏の土用の期間は7月20日～8月6日です。

消化吸収を助け
活力増進口



お届けは9月下旬予定

新物ご予約受付開始!!

ご予約の
締め切り日

7月31日(木)
詳しくは担当営業まで。

知って
おきたい!



◆放射能の正しい知識◆

放射線被曝のしくみ

半減期

放射性原子は放射線を出しながら違う原子に変化します。これを**崩壊**といい、もとの原子の数が半分になるまでにかかる時間を**半減期**とよびます。同じ原子の塊り同士を比較すると、**半減期が短いほど、同じ時間内に出される放射線の量が多いのです。**既に述べたようにベータ線の行う分子切断はアルファ線よりもまばらなのですが、短い半減期を考慮すると、内部被曝ではアルファ線以上に危険性のある密集した分子切断を行うのです。例えばアルファ線を出すプルトニウム239の半減期は24000年で、ベータ線を出すヨウ素131の半減期の8日と比べると100万倍も違います。しかしヨウ素131からのベータ線は、プルトニウム239からアルファ線が1本出る間に100万本も出るということなのです。放射線1本あたりの分子切断の密度はまばらでも、ヨウ素131から出されるベータ線の量が多いため、分子を切断する密度が高く、それだけ危険度が増すのです。その代わり、数カ月も経つと減衰しきって、放射線を出すヨウ素はなくなります。

「内部被曝し続けている今 いのちを守るために」より 監修:矢ヶ崎克馬 編集:子どもと地球の未来・ノーバクレル

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ 実重
しげざね 重実

著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

5 自然は共生の産物

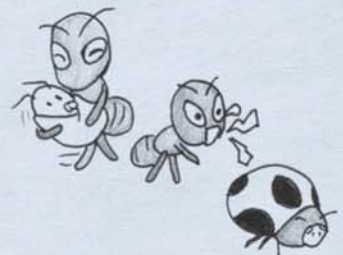
生物同士の弱肉強食による競争とは別に、生物同士の共生もまた進化にとっての重要な要因であるという考え方が定着しつつある。

事実、自然界には驚くべきさまざまな共生の形態がある。

地衣植物は菌類と藻類の共生体だ。体形は菌糸によって作られ、その中に藻類が住んでいる。菌類は藻類に水分を与え、藻類は光合成によって合成した栄養を差し出す。

子孫は菌糸と藻類の細胞がセットになって、親の身体から分離していく。この組み合わせによって地衣植物は強靱な生命力を獲得し、極地や高山など他の植物が生息できない厳しい環境の下にも進出している。

アリがアブラムシの世話をするのは、人間が乳牛の世話をすると似ている。アブラムシは、敵からの防御をアリに任せて、ひたすら植物から汁液を吸う。背中をアリに叩いてもらわなければ、うまく排泄もできない。アブラムシの排泄する甘い液は、アリにとっては食物だ。さらにアリは、地中の巣の中で、アブラムシの卵の世話をすることもある。



○×△コラム 【空海と味噌、そして醤油】

今年は四国八十八ヶ所霊場開創1200年を記念する年です。私は3月に中国西安に訪問する機会があり、そこで私は兵馬俑よりももっと行きたい場所がありました。讃岐生まれの空海が今から1200年程前に仏教を学んだ青龍寺。当時は長安とよばれ、唐の都として、またシルクロードの起点として東西文化が華やいだ場所でした。そこに遥々日本から遣唐使船に乗り、仏教を学びにきた若き空海が居留したのです。その後も多くの僧侶が仏教を学び、保存食として日本に味噌を持ち帰り、その味噌を起源として日本で醤油が造られた歴史を思うとただならぬ縁を感じるのです。空海は幼名を佐伯真魚と言い今の香川県善通寺生まれ、後に弘法大師とよばれ、書は私よりかなり上手らしい…

讃岐生まれのエドガー・ア乱筆

薩摩黒酢

酸度
5%



玄米には現代人に不足しがちな栄養がバランス良く含まれています。そして、黒酢にはビタミンやミネラル、アミノ酸が含まれています。穀物酢の中でも黒酢はアミノ酸が豊富で、その中の必須アミノ酸が、血圧やコレステロール、中性脂肪、血糖値を適正値に調整し体調を整えてくれます。

「薩摩黒酢」に使用している玄米は名水百選の郷にて清流だけで栽培されたヒノヒカリ湧泉栽培米のみを使用しています。

黒酢は身体の
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!!



濃度の高いまま飲むと、酢の強い酸によって口内や食道、消化器に負担をかける場合がありますので、水やジュースなどで3~4倍に薄めてお飲みください。

夏こそ
お酢!

~お酢の効用~



★殺菌力が強い

多くの食中毒の原因菌は、食酢の中では数分のうちに死滅するといわれています。(ただし0-157は例外)

★食欲増進作用

酸味が味覚を刺激することにより、唾液や胃液の分泌が促進され食欲がわきます。

★減塩効果

お酢の酸味とアミノ酸が作る旨味は、塩分を減らしても味を補う性質があります。また、塩を取りすぎてもカリウムが体内の余分なナトリウムを排出してくれます。

★ビタミンC・ミネラル吸収UP

酸性環境でビタミンC分解酵素のアスコルビナーゼの働きが抑制されます。他にもカルシウムや鉄などのミネラルは酢と一緒に摂取することで、体内に吸収されやすくなります。

●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・JAN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 4571212332020	360ml	12	1,296円 (1,200円)	2年

イベントカレンダー

○満月 ●下弦 ●新月 ●上弦 ○満月
吸収の機能MAX 毒素を排出していく 排出の機能MAX 吸収の機能が高まっていく 吸収の機能MAX

2014年 6月 ●新月 27日(金) ●満月 13日(金)																																
	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		
	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月		
	麦茶の日			歯の衛生週間		芒種									父の日 	和菓子の日 		おにぎりの日 			夏至		ボウリングの日					ちらし寿司の日 	ニワトリの日 			

2014年 7月 ●新月 27日(日) ●満月 12日(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	
	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	
		一年折り返しの日	ソフトクリームの日 	梨の日 		サラダ記念日	七夕 			納豆の日 				ゼリ・ゼラチンの日	中元	駅弁の日				夏土用入	海の日 	ナツの日		大暑		かき氷の日 		スイカの日 	葉菜の日	土用の丑の日 	梅干の日	



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