



まじめにおいしい

マルシマ

2014年7月号

マルシマカレンダー

7

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

8

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●7月27日(日) 満月●7月12日(土)

今月のトピックス

梅ドレッシング^{【ノンオイル】}

新規取扱商品のご案内

国産純粋百花はちみつ

スーパー発芽黒豆

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【八百万の神】
やおよろず

小豆島手延べうどん

7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



まじめにおいしい

マルシマ

紀州産こだわり梅使用

梅ドレッシング^{【ノンオイル】}

紀州産のこだわり梅でつくったねり梅と香りのよい赤しそ、
杉桶でじっくり熟成した有機純正醤油などにつくった、
動物性原料不使用のさっぱりとしたノンオイルドレッシングです。



ねり梅は化学合成農薬や化学肥料を
使用しないで栽培した紀州産梅を使用。



広島県産レモン果汁使用。

お召し上がり方

●和え物 ●鍋物 ●サラダ ●魚 ●肉
●麺類 ●しゃぶしゃぶ ●揚げ物 等に
幅広くご使用いただけます。



●原材料／有機米酢、粗糖、有機醤油(大豆《遺伝子組換えでない》、小麦を含む)、
ねり梅(梅、しそ、食塩)、食塩、梅酢、昆布だし、レモン果汁、赤しそ、香辛料、寒天
◎直射日光を避け、冷暗所に保存して下さい。開栓後要冷蔵(10℃以下)

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	3690	梅ドレッシング(ノンオイル) JANコード 4906657369001	180ml	12	497円 (460円)	1年

New!

★新規取扱商品のご案内です!

国産純粋百花はちみつ

九州各地の山々で採れたものを中心に、
季節の旬な時期に採蜜したハチミツです。

多彩な花々の香りとコクが濃厚で、栄養バランスも高く、
まろやかな舌触りとすっきりとした後味が特長です。

原材料：はちみつ（国産）

※直射日光を避け、常温で保存してください。

※蜂蜜は生ものですので、一才未満の乳児には与えないでください。

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
ブリッジ	4577	国産純粋百花はちみつ JANコード 4562286431245	175g	24	1008円 (933円)	730日

スーパー発芽黒豆

黒大豆のおいしさと栄養を発芽で引き出して、やわらかく蒸しあげました。
サラダにはそのままトッピング。スープや煮物は仕上がりの直前に加えると煮崩れしにくく、豆の風味がいっそう引き立ちます。

原材料：黒大豆（北海道産、遺伝子組み換えでない）、食塩（赤穂の天塩）、米黒酢、米酢
※水洗いは不要です。 ※直射日光、常温を避け、できるだけ涼しい所に保存してください。



そのままつまんで
お召し上がりいただくのも
オススメです。



塩味控えめ
化学調味料不使用

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
だいちデイズ	4339	スーパー発芽黒豆 JANコード 4560438830335	70g	10	216円 (200円)	90日

◎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	根昆布入りとろろ	30g	- 内容量変更 30g ⇒ 25g - 包材変更 ⇒ チャック付袋へ - 原材料変更 《旧原材料》昆布(国内産)、醸造酢、酵母エキス ⇒ 《新原材料》昆布(国内産)、醸造酢 ※価格、JANコードは変更ございません。	在庫消化後
	徳用出し昆布	200g	内容量変更 200g ⇒ 180g	在庫消化後
向井珍味堂	手づくり香辛料 輪切り唐辛子	10g	内容量変更 10g ⇒ 8g ※価格及びJANコードに変更はございません。	在庫消化後
日本製粉	アマニ油	186g	商品パッケージデザイン及びキャップ変更	在庫消化後
創健社	五穀大黒スープ	8g×5袋	原材料表示の一部変更	在庫消化後
	けんちん汁みそ仕立て	10g×5袋	原材料表示の一部変更	在庫消化後
マルヤス	トコゼリー	130g	ラベルに栄養成分表示の追加	在庫消化後
				来年度
エスケー石鹸	しっとり洗濯物用粉せっけん各種	-	成分変更 《現行》ケイ酸ナトリウム ⇒ 《新》グリセリン	在庫消化後

◎お菓子の定番変更のお知らせ

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	備考
太田油脂(マルタ)	9339	五穀ぼんせん	6枚(1枚×6袋)	12	在庫消化後、ケース単位の取り寄せ商品となります。

◎販売休止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	備考	実施時期
桜井食品	2658	有機オーガニックくるみ 50g JANコード 4960813922363	メーカー都合により	実施済

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

(前回のつづき) またセシウム137の半減期は30年ですが、ベータ線を出して不安定なバリウム137に崩壊します。バリウム137の半減期は約2.6分と短いのですが、セシウムが1本ベータ線を出せば、バリウムが1本ガンマ線を出すようになります(放射平衡)、同じ場所で同時に2つの放射線が放射されることになるのです。このように放射線は単純に減っていくのではなく、むしろ多くなってから減りだすこともあるのです。

さらに身体に入った放射性原子は汗や尿や便と共に排泄されるので、身体の中で半分の量になるまでの **生物学的半減期** も考えなければなりません。このように **内部被曝のもたらす影響は、放射性原子の種類によっても異なり、身体への具体的なあらわれ方も危険度も様々に変わります。**

「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・ノーベクレル

シリーズ 森羅万象の旅

休地湧社の書籍

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。

5 自然は共生の産物 ②

熱帯雨林には、アリノスダマという球状になった植物がいる。この植物は巨木の枝に付着しており、球の内側は、アリのための完全な住居となっている。アリノスダマは、アリの食料とするために、部屋の内側に向かって実を付ける。またある部屋はアリのトイレになっている。アリノスダマは、この排泄物が集められた部屋の内側に向かって根を出し、ここから窒素・リンなどの栄養分を吸収する。

ハナバチは、花を訪れる昆虫の中で最も個体数が多い。しかもその種類は、世界に2万種類いると言われている。

マルハナバチは早春から晩秋までの季節に、次々と異なった種類の花のもとへ訪れる。一匹のマルハナバチが240種類もの花々を受粉するのである。ある植物の受粉が終わる時期には、別の植物が花を咲かせる。

植物たちが同じ時期に一齐に花開くとしたら、マルハナバチはとても受粉し切れないだろうし、また春から秋という長い期間にわたって蜜にありつくことはできないだろう。

植物の社会が、種類別に開花の時期を調整してくれるおかげで、植物たちもマルハナバチも、ともに繁栄することができるのだ。これは植物の一つの種が進化して辿り着いた姿といったものではない。植物の群落全体が、時間をかけて辿り着いてきた姿なのだ。

マルハナバチと何十種類もの植物とを含めた群落全体が、まるで一つの生物であるかのように、有機的に連環し合っているのである。



○×△コラム 【やおよろず【八百万の神】】

雲が好きだ。様々に姿、形を変えながら流れてゆくさまはとても素晴らしく、感動し心が洗われる思いがする。私は人が作り出すどのような芸術も自然の姿にはかなわないと思っている。

その昔、日本人の精神の拠り所であった神道では、いわゆる大自然そのものが神であった。山の神、海の神、風の神、…八百万の神である。自然を敬い、そして恐れもしていた。この世の主は今も昔も人間ではなく大自然そのものである事は3年前の震災によっても十分解ったはずである。

私達はこの不変の事実を肝に銘じて考え、そして行動しなければならない。神罰が下りませんように…と。

(ともぞう)

やっぱり美味しい! 夏の味!!

『小豆島手延べそうめん』

国内産
小麦粉
100%
使用

- ◎ そうめんの本場、小豆島で国内産小麦粉を使用し、昔ながらの手法(手延べ製法)で、丹精こめて造りました。
- ◎ こまやかな風味と腰の強いそうめんは、そうめん造りに適した気候と手延べならではの味わいです。
- ◎ 塩はニガリ成分を含んだものを使用しています。



●原材料:小麦粉(国内産)、食塩、ごま油

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	2750	小豆島手延べそうめん JANコード 4978326180330	250g	18	432円 (400円)	3年

おいしい「つゆ」で
いただきますしょう。

さっぱりとしたそうめんは
食欲が減退する季節には
うってつけのメニュー!



本格濃縮つゆ

濃縮タイプ
こだわりのつゆ
割烹だし 400ml
821円(760円)

厳選した風味原料をたっぷり使い、国産大豆、国産小麦を杉桶でじっくり熟成した醤油をブレンドした、本格濃縮つゆです。四季折々のお料理に幅広くご利用ください。



めんつゆ以外にも
かけ醤油としても使えます

濃縮タイプ
かつお
めんつゆ 300ml
464円(430円)

丸大豆仕込みでじっくりと熟成させた純正醤油に、かつおぶしエキスとこんぶエキスを使用した濃縮タイプのつゆです。そのまま「かけ醤油」としてもご利用いただけます。



甘さ控えめ、
すっきりまろやか

濃縮タイプ
さいさい
つゆ彩々 400ml
810円(750円)

国産の「厚削り節」を贅沢に使用した「だし」に「国産醤油」と「本格三河みりん」を合わせ、甘さを抑えた、すっきりと、まろやかで風味の良いつゆに仕上げました。

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 7月 ●新月 27日(日) ●満月 12日(土)	●			●			●			●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●	
--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--

2014年 8月 ●新月 25日(月) ●満月 11日(月)																																
	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	
	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	金	土	日	
						広島平和記念日		タコの日 							終戦記念日							献血記念日							焼肉の日 		野菜の日 	



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

◎掲載の価格は税込8%価格(カッコ内は本体価格)です。