



まじめにおいしい

マルシマ

2014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24日(水) 満月●9月9日(火)

今月のトピックス

新商品のご案内

メープルしょうが湯

ごぼう混ぜごはんの素

新規取扱商品のご案内

マハラジャのだいどころ

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【夏休み】

しょうが湯ラインナップ

9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



カナダからの贈り物

メープルしょうが湯

メープルシュガーをベースに、国内産の有機栽培された生姜を使用していますので、ナチュラルな甘さと、さわやかな辛味が特徴のしょうが湯です。



メープルシュガー(砂糖かえでの樹液)は、甘味料の中では低GIで、ポリフェノール、ミネラル(カルシウム・カリウム・マグネシウム)が多く、抗酸化作用も報告されているヘルシーな砂糖です。

お召し上がり方

本品一袋をカップに入れ、熱湯を約100cc
注ぎ、よくかき混ぜてお飲みください。
お湯の量はお好みにより加減してください。

温かい紅茶などにも、砂糖代わりに入れて。

夏期にはお湯で溶いた後、
冷やしたり凍らせても。



甘味はカナダ産の
メープルシュガーを100%使用

●原材料名:メープルシュガー、有機生姜、馬鈴薯澱粉、本葛、節蓮根粉末

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	5556	メープルしょうが湯 JANコード 4906657555602	32g (8g×4)	20	464円 (430円)	2年

★新商品のご案内



ごぼう混ぜごはんの素

国産のごぼうやれんこん、にんじん、椎茸に大豆たんぱくを加え、杉の桶でじっくりと熟成させた有機醤油で風味良く仕上げました。



お召し上がり方

炊き上がったご飯2合分に本品を入れ、混ぜ込んでください。おにぎりなどに最適です。

あつあつのご飯にのせて、炒めてチャーハンにも!

原材料：ごぼう(国産)、有機しょうゆ、粗糖、れんこん(国産)、にんじん(宮崎)、食塩、米発酵調味料、大豆たんぱく(国産)、かつおだし、昆布だし、椎茸(国産)、梅酢、寒天 (原材料の一部に小麦、大豆を含む)

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	2100	ごぼう混ぜごはんの素 JANコード 4906657210006	80g	10	394円 (365円)	8ヶ月

New! ★新規取扱商品のご案内です!

マハラジャのだいどころ

野菜カレー キーマカレー チキンカレー

国産玉ねぎを半分の量になるまで炒め、「グレビー」と呼ばれる玉ねぎシチューを作ります。このグレビーをベースにトマト、ウコンをはじめとするスパイスと塩(天日塩)ごく微量の植物油脂のみで本格的なインドカレーに仕上げました。胸焼けしにくく、化学合成物質不使用。アミノ酸無添加、小麦粉不使用の自然な味わいです。



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	原材料
日印 食品開発	4165	マハラジャのだいどころ 野菜カレー JANコード 4562152120112	200g	30	491円 (455円)	2年	野菜・果物(玉ねぎ(国産)、大豆(国産)、じゃが芋(国産)、トマト、カシューナッツ)、香辛料、食塩、植物油脂
	4164	マハラジャのだいどころ キーマカレー JANコード 4562152120044					野菜・果物(玉ねぎ(国産)、トマト、カシューナッツ)、鶏肉(国産)、香辛料、食塩、植物油脂
	4113	マハラジャのだいどころ チキンカレー JANコード 4562152120037					野菜・果物(玉ねぎ(国産)、トマト、カシューナッツ)、鶏手羽元(国産)、香辛料、食塩、植物油脂

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
創健社	うすしお	72g	• 内容量変更 72g ⇒ 60g	在庫消化後
	バターしょうゆ		• JANコード変更 うすしお ⇒ 新JANコード 4901735022038	
マルサンアイ	野菜コンソメ	200g	バターしょうゆ ⇒ 新JANコード 4901735022045	今期販売分より
	ビックアーモンドチョコ		野菜コンソメ ⇒ 新JANコード 4901735022052	
ムソー	どんぶり麺各種	1食入	• 価格変更 旧価格 1,404(1,300)円 ⇒ 新価格 1,577(1,460)円	在庫消化後
マルサンアイ	ピリ辛味噌キムチ鍋スープの素	600g	• 価格変更 旧価格 1,404(1,300)円 ⇒ 新価格 1,577(1,460)円	今期より リニューアル
	あっさり醤油味の寄せ鍋スープ		• JANコード変更 新JANコード 4901033331320	
	すっきり塩味のしょうが鍋スープ		• ITFコード変更 新ITFコード 14901033331327	
ファイン	カラダやさしいポタージュ	14g×3袋	• 原材料変更 「亜麻の実粉末」を削除	在庫消化後
	カラダやさしいかぼちゃスープ	10g×3袋	• 原材料変更 中国産丸大豆しょうゆ ⇒ 国産原料使用しょうゆ	
	カラダやさしいたまねぎスープ	10g×3袋	• 原材料変更 中国産丸大豆しょうゆ ⇒ 国産原料使用しょうゆ	

◎取扱再開のお知らせ

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格(本体価格)	再開時期
桜井食品	2658	有機オーガニックくるみ	50g	12	421円 (390円)	再開済

◎取扱中止商品のご案内

メーカー名	商品名	備考	中止時期
丸島醤油	有機生姜しょうゆ	メーカー製造中止のため	在庫消化後

知って
おきたい!



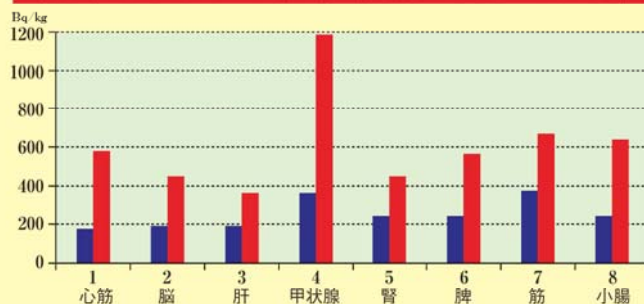
◆放射能の正しい知識◆

放射線被曝のしくみ

内部被曝の被害

体内に入った放射性微粒子は、放射線を出し続けながら体中を動き回ります。被曝の被害をがんや白血病だけに限定して過小評価するのは誤りです。放射線被曝は、さまざまな体調不良や病気の発生、免疫力低下につながります。チェルノブイリ事故後のベラルーシでは、被曝者の**心臓・脳・肝臓・甲状腺・腎臓・脾臓・骨格筋・小腸**などあらゆる臓器にセシウム137が蓄積していました。また内部被曝無視によって長い間被曝症状とは認められずに、多くの被曝者を苦しめてきた「原爆ぶらぶら病」とよばれる倦怠感も特徴的です。原爆では被爆後5年経ったところから、小児がんで亡くなる赤ちゃんが急増しています。その後も核実験のたびごとに急激な増加をしています。鼻血や下痢なども、外部被曝からすれば「低線量」であっても内部被曝の場合は鼻や腸の粘膜に放射性微粒子がくっつき、集中して被曝することで起こると考えられます。

病理解剖各臓器別セシウム137の蓄積 (青:成人 赤:子ども)
(1997年に亡くなったベラルーシ市民の病理解剖結果 バンダジェフスキー氏による)



「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

(株) 大地湧社の書籍

さねしげ 重実 著

しげおね 重実 著

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 ④

生物学者リン・マーギュリスは、細胞そのものが原始の生物たちの共生の結果成立したものだと言主張する。細胞の中には、その中枢である核のほか、ミトコンドリアや葉緑体があるが、これらは太古の世界では、別々の生物だったというのだ。

太古の世界において自由生活をしていた生物たちは、一つの膜の中に閉じ込められた。ミトコンドリアや葉緑体の祖先は、自由生活のために必要な遺伝子を徐々に核の方へと引き渡していった。そうすることで細胞としての一体性ができていった。しかし、現在もおミトコンドリアや葉緑体は、独自のDNAを幾らか自分のところに残している。

二十数年前に驚きをもって迎えられたこの学説は、今では定説となっている。

この説の持つ重要性は、生物の基本単位である細胞が、共生の産物であることを示したことだ。これによって、共生が生物の進化にとって大きな要因となることが明らかになった。

生物たちはあるときは競争し、あるときは共生する。その中で少しずつ、またあるときは飛躍的に変化していくのである。



○×△コラム 【夏休み】

小学生の頃、夏になると毎日近くの山でセミをとったり公民館裏手のじめじめした石垣のすきまに潜むカニをとって遊んでいた。そのあとどうしていたのか記憶は定かではないが、多分大量に殺していたのだと思う。その事をなぜ今になって思い出すのか判らないが、子供心にも残酷な事だと感じていたからかも知れない。かわいい孫達にはそういう残酷な事をしないようしっかり教育せねば!と思う。

(ワシも夏休みしたい!ともぞう)

冷たいものの食べ過ぎで冷えてしまった身体を 「しょうが湯」であたためましょう!!

健康の基本は身体を冷やさないこと。

冷房や冷たい飲み物、アイスクリームなどで身体を冷やしすぎてしまったことで起こる冷えバテには、身体を芯から温めるマルシマの「しょうが湯」がオススメです。

生姜を皮ごとすりおろしたマルシマの「しょうが湯」は生姜の有用成分を余すことなく身体に取り入れることができます。去り行く夏のシメに、来る冬に向けて是非、マルシマの「しょうが湯」をご活用ください。



素材を生かす「直火炊き製法」にこだわっています。

大切なのは火加減と仕上がりの粒子の状態です。

お買い上げ頂くお客様をイメージして、一生懸命造っています。

どうぞ飲んでみてください。

※ラベルデザインは随時変更予定

マルシマが自信を持ってお勧めする

しょうが湯 ラインナップ!!



しょうが湯 (有機栽培生姜使用) (袋・箱)

袋: 302円 (280円) 箱: 821円 (760円)

甘さ: ★★★★★
辛さ: ★★★★★
コク: ★★★★★



黒杜仲しょうが湯

680円 (630円)

甘さ: ★★★★★
辛さ: ★★★★★
コク: ★★★★★



オリゴしょうが湯 (袋・箱)

袋: 302円 (280円) 箱: 842円 (780円)

甘さ: ★★★★★
辛さ: ★★★★★
コク: ★★★★★



あずきちゃんしょうが湯 (袋・箱)

袋: 346円 (320円) 箱: 950円 (880円)

甘さ: ★★★★★
辛さ: ★★★★★
コク: ★★★★★



生姜紅茶

918円 (850円)

甘さ: ★★★★★
辛さ: ★★★★★
コク: ★★★★★

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																														
9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
●新月 24日(水) ○満月 9日(火)	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	火
	防災の日 	宝くじの日	グミの日	くしの日		黒酢・黒豆の日			重陽の節句 			中秋の名月(十五夜) 	コスモスの日	敬老の日 白露	マツチの日 		かいわれ大根の日		彼岸入り 			秋分の日	清掃の日 		彼岸明け 			招き猫の日	くるみの日	

2014年																															
10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
●新月 24日(金) ○満月 8日(水)	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	金
	醤油の日 			イワシの日 					マグロの日 			たまごの日 	体育の日 		キノコの日 		カラオケの日 														ハロウィン 



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