



まじめに美味しい

マルシマ

2015年 2月号

マルシマカレンダー

2

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

3

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●2月19日(木) 満月●2月4日(水)

今月のトピックス

新商品のご案内

天然醸造 国産有機しょうゆ

新規取扱商品のご案内

純正醤油こいくち デラミボトル

学ちゃん食堂の奇跡

シリーズ 森羅万象の旅

○×△コラム【食品の新たな機能性表示制度】

桃の節句～ひな祭り～

2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



天然醸造

国産有機しょうゆ(濃口)

国内産(北海道)

有機大豆

国内産(北海道)

有機小麦

メキシコ産

天日塩



豊穡なる大地の恵みと、醤油造り四百年の伝統の技から
この醤油が生まれました。

伝承の技を極めた味と香りをご賞味ください。

◎醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で、国内産有機栽培大豆と国内産有機栽培小麦を天日塩とともに仕込み、醤油の醸造に最適な三十石杉桶でじっくり熟成させました。

◎本品は原料から加工・製品に至るまで徹底管理して造っており、有機JAS認証取得工場で製造しています。

●原材料名：有機大豆（遺伝子組換えでない）、有機小麦、食塩

※直射日光を避け常温で保存してください。開栓後は冷蔵庫で保管してください。

2月発売予定



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
マルシマ	1275	マルシマ 天然醸造 国産有機しょうゆ JANコード 4906657127502	500ml	12	950円 (880円)	2年

New! ★新規取扱商品のご案内です!

純正醤油こいくち デラミボトル

お料理に使いやすい“やわらか密封ボトル”

- 空気に触れない密封ボトルだからいつでも新鮮!
- ボトルを押すと出て、放すと止まる!
- 押し加減で注ぐ量が調整できる!



原材料：大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩

※直射日光を避け、常温で保存してください。開封後はなるべく早くご使用ください。使用後は冷蔵庫に保管してください。

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
丸島	1211	純正醤油こいくち(デラミボトル) JANコード 4978326014536	200ml	20	394円 (365円)	1年半

◎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	麦麴生みそ(カップ入)	700g	- 内容量変更 700g ⇒ 600g - 価格変更 旧価格 756(700)円 ⇒ 新価格 648(600)円 - JANコード変更 4906657141102 ⇒ 4906657143502 - 商品コード変更 1411 ⇒ 1435	在庫消化後
ツルシマ	香蓮	50g	価格変更 旧価格 518(480)円 ⇒ 新価格 583(540)円	2015年3月1日 出荷分より
	節香蓮	50g	価格変更 旧価格 648(600)円 ⇒ 新価格 713(660)円	
創健社	べに花マヨネーズ	300g 500g	- ラベル文言変更 ◎一番しほりのべに花一番(高オレイン酸)使用 ⇒ 圧搾製法のべに花一番(高オレイン酸)使用 ◎ヘルシーなオレイン酸60%(脂肪酸中) ⇒ 注目のオレイン酸60%(脂肪酸中) ◎オレイン酸は、健康保持機能が期待できる脂肪酸として注目されています。 ⇒ オレイン酸は、熱に強く酸化されにくい脂肪酸として注目されています。	在庫消化後

◎取扱中止商品のご案内

メーカー名	商品名	備考	中止時期
桜井食品	ベジタリアンのためのグルテンカレー 200g	メーカー都合により終売	在庫消化後
ライスアイランド	ひえ 500g	メーカー都合により製造中止	在庫消化後
ツルシマ	まほうのふきん	メーカー都合により製造中止	在庫消化後

◎サンコーお菓子 リニューアル再開商品のご案内《発売日:2015年1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	原材料	販売期間
7160	アップルグミ JANコード 4973728907820	20g ×5連	15入	356円 (330円)	10ヶ月	水飴、砂糖(てん菜糖)、濃縮りんご果汁、ゼラチン、粉末オブラート、酸味料、ゲル化剤、光沢剤、レシチン	通年
7219	グレープグミ JANコード 4973728907837					水飴、砂糖(てん菜糖)、濃縮ぶどう果汁、ゼラチン、粉末オブラート、酸味料、ゲル化剤、光沢剤、レシチン	



まなぶ

しょくどう

きせき

學ちゃん食堂の奇跡



うつ病に苦しみ退学を決意した女子学生との再会

玄米が炊ける炊飯器があるものですから、博士の帰国後も一人で玄米食を続けることにしたのです。

学生諸君の昼食は悲惨です。具なしのインスタントラーメンやカップ麺、コンビニ弁当やおにぎり、ほとんど野菜がありません。週に1回以上、鶏肉や豚肉などの肉類を炒めてカレーライスなどは頻繁に作って、調理助手を務めてくれる学生諸君とともに昼食を楽しんでいました。

入学以来、食に深い関心と知識を持ち合わせ、とてもお洒落で素敵な東京山の手生まれ、宮崎育ちの一人の女子学生は私が会長を務める環境保全型農業技術研究会の現地勉強会や諸

行事などに積極的に参加していましたが、3年次前半から、うつ病のために授業にも出られなくなり、退学することにしたいとの電話連絡がありました。

当時、波動測定のプロ・N氏がたまたま作物学研究室におり、波動測定器も持参していたものですから、彼女の細胞、組織、臓器など50種類をこえる波動値を測定していただきました。結果を通覧して、不調の要因は「低血糖症」に違いないと判断されたのです。低血糖症は、糖尿病の逆で、血液中のブドウ糖の濃度、すなわち、血糖値が正常値より低く維持される一種の病気です。

東海大学名誉教授 片野學 著「學ちゃん食堂の奇跡」よりその一部を転載しています。

シリーズ 森羅万象の旅

（株）地湧社の書籍

さねしげ しげさね

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。

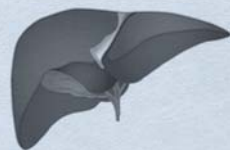
7 自然界の階層秩序 ②

肝臓は2,500億個の肝細胞から成り立っている。この肝細胞の1個を取り出してみると、1個だけで1万種類にも及ぶ化学反応を行っている。これだけのことを人為的に行おうとすると、想像を絶するほどの巨大な化学工場を建設しなければならない。その敷地面積は、なんと東京都の面積よりもまだ広くなくてはならない。そして、それでもなお、人為的には実現し得ない化学反応が残ってしまうのである。

このような肝細胞が50万個集まって「肝小葉」という機能集団を形成している。その大きさは肝小葉でようやく直径1ミリというものだ。肝小葉がさらに50万個集まることによって、肝臓が出来上がる。

こうして肝臓は、消化と代謝、血流調節や解毒、温熱の発生など多数の機能を果たしている。

肝臓も、肝小葉も、肝細胞も、上位のセンターに対しては部分であるが、それ自体は一つの全体である。



©freedesignfile.com

○×△コラム 【食品の新たな機能性表示制度】

昨年から検討を重ねてきた食品の新たな機能性表示制度が今年4月から始まる予定であり、運用のガイドラインが2月中にも発表される予定である。そもそも食品には私たちが健康生活をおくるための機能があり、その食べ方や知恵が代々語り受け継がれてきた。賞味期限表示は一般的に期限を過ぎると食べてはいけないと解釈されている。将来はその食品がどれくらい美味しいかという表示も制度化されるのか！消費者は五感が退化しているという前提なのか？

（モクさん）

桃の節句 ～ひな祭り～

桃の節句は五節句（1月7日の人日、3月3日の上巳、5月5日の端午、7月7日の七夕、9月9日の重陽）のうちの上巳の節句を指します。中国では、この日に身を浄めて邪気や穢れを祓う習慣があり、その上巳節を遣唐使が中国から日本に伝えたといわれています。

やがて江戸幕府が五節句を制定し3月3日を「桃の節句」と定めると、5月5日の「端午の節句」が男の子の節句であるのに対し、女の子の節句として定着していきます。

昔から桃には邪気を祓う力があるとされ様々な神事に取り入れられていたので、邪気祓いをする上巳の節句が桃の節句になったのです。

春の訪れを祝う意味もあるので、雛人形は立春（暦の上で春が始まる日。2月4日頃）を過ぎたころの晴れた日に飾りはじめ、ひな祭りが済んだ翌日から遅くとも春分（春の折り返し地点。3月21日頃）までの晴れた日にしまう方が良くとされています。しまうのが遅いと嫁に行き遅れるという迷信の裏には厄払いの意味や、しつけ、娘の幸せを祈る親の想いなど様々な理由があります。

もとは女の子だけでなく人々の幸せを願う節目の日でした。健康で幸せな日々を願う日として、老若男女問わず参加していただきたい行事です。

白酒・甘酒

桃は不老長寿を与える植物とされており、「百歳」に通じることから、元来、桃の節句には桃の花を清酒にひたした「桃花酒」が飲まれていました。江戸時代から、蒸したもち米や米麴にみりんや焼酎を混ぜて作る「白酒」が定着しましたが、アルコールが含まれていました。「甘酒」には2種類あり、酒粕と砂糖を使った（アルコールを含む）ものと、日本酒と同じように米麴を使い、時間をかけてでんぷんを糖化させたものがあります。これは砂糖を加えておらず、自然な甘味でアルコール分もありません。マルシマで取り扱っている甘酒は後者の製法で作っておりますので、お子様にもおいしく召し上がっていただけます。

飲みきりサイズ!!

有機米使用 有機米使用

玄米甘酒ストレート 270円(250円)

玄米あま酒 302円(280円) 432円(400円) 432円(400円)

こちらは熱湯で薄めてお召し上がりください

ひなあられ

ひなあられは関東と関西で全く違う形状をしています。関東は米を爆ぜて作ったポン菓子に砂糖などで味付けした甘い物です。関西では餅からできた、直径一センチ程度のおかきを指します。もともと雛祭りにかかせない菱餅を砕いて炒ったのが始まりとされています。

ひなあられレシピ（関西）

お餅を小さく切って乾燥させて油で揚げると出来上がり。お好みで塩や醤油、青のりなどをかけてお召し上がりください。



揚げ物に!

純正なたね油(油屋六兵衛)

920g 1,296円(1,200円) 1,650g 2,268円(2,100円)

イベントカレンダー

2015年 2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			
	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			
		魅 の日	節 分		笑 顔 の 日	海 苔 の 日	フ ナ の 日	針 供 養	ふ く の 日 (魚)	ふ き の と う の 日	建 国 記 念 日	レ ト ル ト カ レ ー の 日		バ レ ン タ イ ン デ ー	お 菓 子 の 日	寒 天 の 日			プ ロ レ ス の 日	歌 舞 伎 の 日		お で ん の 日	富 士 山 の 日		威 風 凛 々 の 日	新 撰 組 の 日	ビ ス ケ ッ ト の 日				
●新月 19日(木)																															
●満月 4日(水)																															

2015年 3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
	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	火
			ひ な ま つ り					み づ ば ち の 日					サ ン ド イ ッ チ デ ー	ホ ウ イ ッ チ デ ー							春 分 の 日						さ く ら の 日	三 つ 葉 の 日			
●新月 20日(金)																															
●満月 6日(金)																															



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