



2015年 6 月号

マルシマ営業日カレンダー

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

満月&新月カレンダー

新月●6月16日(火) 満月●6月3日(水)

今月のトピックス

新商品のご案内

カレーうどんの素

新規取扱商品のご案内

有機質 しょうゆラーメン・みそラーメン

仙人梅 新物ご予約受付開始!

学ちゃん食堂の奇跡

○×△コラム

【お客様を観ること、自店を見つめ直すこと】

サラダにおすすめの調味料

6・7月のイベントカレンダー

今月号は、夏にぴったりの

「麺」特集

※表示の価格は、税込(8%)価格(本体価格)です。

★新商品のご案内



カレーうどんの素

国内産小麦粉を直火焙煎したカレールウをベースに、国内産丸大豆醤油、かつお節、昆布、魚醤で旨みをきかせたカレーうどんの素です。



かつお風味のうまみがきいた
コクのあるカレーうどんです。

化学調味料不使用!!

おいしいお召し上がり方

鍋に水300ccと本品とゆでうどんを入れ、
とろみがつくまで煮込んでお召し上がり
ください。

お好みによりねぎや野菜等入れますと
一層美味しくいただけます。



※写真はイメージです

●原材料/食用油脂(牛脂、パーム油)、小麦粉、砂糖、粉末醤油(大豆を含む)、カレー粉、食塩、酵母エキス、かつお節、リンゴ果汁、魚醤(いわし、食塩)、粉末昆布

※直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所で保存してください。 ※本品製造工場では、乳、エビ、カニを含む製品を製造しております。

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	2057	カレーうどんの素 JANコード 4906657205705	35g	80	173円 (160円)	1年

色々な「つゆ」で、うどんを楽しみませんか?



さぬきゆでうどん
(スープ付)

1食 162円(150円)

添付のスープは食品添加物を使用せず、良質のかつお節、昆布、粉末醤油等ほどよくブレンドしました。

※1袋で約250cc~300ccとして使用



さぬきぶっかけうどん
(スープ付)

1食 173円(160円)

添付のスープはぶっかけ用としてしょうゆ味をきかせたタイプです。

※1袋に45ccの水またはお湯を合わせて使用



こだわりのつゆ
割烹だし

400ml

821円(760円)

国内産昆布と国内産かつお節を贅沢に使い、杉の樽でじっくり熟成した醤油をブレンドした「こだわりのつゆ」です。

※つけ麺用つゆ(3~4倍)
かけ麺(8~9倍)希釈使用



※写真はイメージです

New! ★新規取扱商品のご案内です!

北海道産有機栽培小麦粉を
使用したノンフライ麺

国内産有機小麦使用 ノンフライ&ベジ

有機育ち しょうゆラーメン 有機育ち みそラーメン

添付のスープも大半が有機原料を使用。畜肉や魚介類を使用していないので、
ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます。

しょうゆラーメン原材料：有機めん[有機小麦粉、食塩]、添付調味料[有機しょうゆ、有機醸造調味料、ごま油、食塩、有機ココヤシシュガー、有機酵母エキス、玉ねぎエキス、ねぎエキス、にんにくエキス、馬鈴薯でん粉、昆布粉末、こしょう] (原材料の一部に大豆を含む)
みそラーメン原材料：有機めん[有機小麦粉、食塩]、添付調味料[有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ココヤシシュガー、ごま油、食塩、有機酵母エキス、にんにく、生麦、昆布粉末、こしょう、唐辛子] (原材料の一部に大豆を含む)



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
桜井食品	2738	有機育ち しょうゆラーメン JANコード 4960813210415	110g	20	248円 (230円)	6ヶ月
	2798	有機育ち みそラーメン JANコード 4960813210453	116g			

もち麦のめぐみ

食物繊維の豊富な「もち麦」(愛媛県産)と北海道産小麦を絶妙なバランスで混ぜ合わせ、「もちもち」の食感で、従来の麺と一味違った麺に仕上げました。

もち麦を4割練り込んでいますので、食物繊維も6.7g/100gとたっぷり。(成人一日摂取量の約1/3)

もち麦は穀物の中でも特に食物繊維の含有量が高く(水溶性4:不溶性3の比率)、なんと白米の約25倍、玄米の約4倍も含まれています。

原材料：小麦粉、もち麦、食塩

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
五色そうめん 森川	2715	もち麦のめぐみ JANコード 4971955127325	200g	20	378円 (350円)	1年



季節商品

さぬき細うどん 冷風麺

大正15年創業、本場讃岐を代表する老舗うどん店のうどん。

国内産小麦(北海道産)を使用し、さぬき独特の技術で丹念に造った、コシと風味を兼ね備えたうどんです。細うどんですので、約4〜5分程でゆであがります。

原材料：小麦粉、食塩

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	販売時期
さぬき麺業	2838	さぬき細うどん冷風麺 JANコード 4974223130317	200g	30	270円 (250円)	1年	2015年5月〜9月頃



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
マルヤス	7429	トコゼリー(アサイー) JANコード 4978141000066	130g	24	198円 (183円)	120日	砂糖、ぶどう果汁、アサイーパルプ、天草、寒天、こんにゃく粉、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)

昔ながらの製法で作った昔ながらの味!

こだわりの 仙人梅

新物ならではの梅の香りをお届けします。

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、味に丸みがかで、果肉が柔らかいおいしい梅干しができます。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。

1kg **3,510円** (3,250円)
3kg **9,828円** (9,100円)
5kg **14,580円** (13,500円)

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(金)
詳しくは担当営業まで。

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
桜井食品	国内産野菜で作った ベジタリアンのための根菜カレー	200g	● 価格変更 旧価格 307(284)円 ⇒ 新価格 335(310)円	2015年 7月1日出荷分より
	国内産野菜で作った ベジタリアンのための野菜カレー			
	国内産野菜で作った ベジタリアンのための豆カレー			

◎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
7026	ごまたまごせん	60g	定番商品となります。
7027	(特)塩メープルカシューナッツ	48g	1ケよりご注文いただけます。
7024	(特)海苔チップス	15g	
7276	えびまるせん	50g	7月よりケース単位の取り寄せになります。
7260	ごまろん	8個	
7033	黒糖くず餅	75g	今季3月下旬～8月下旬まで定番
7032	(特)水まんじゅう	75g	来季よりケース単位の取り寄せになります。

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。

学ちゃん食堂の奇跡

3 低血糖症を考える前に、生命のエネルギーはATP

低血糖症の問題を考える前に、すべての生物の細胞で展開されている生命活動を支える生命のガソリン、生体エネルギー源は図25に示したアデノシン3リン酸 (Adenosine TriPhosphate: ATP) という高エネルギーリン酸化合物であることを覚えましょう。遺伝子DNA (デオキシリボ核酸) を構成している4種類の暗号 (核酸塩基)、すなわち、アデニン、チミン、グアニン、シトシンの一つであるアデニンに、RNA (リボ核酸) の骨格糖であるd-リボース (C₅H₁₀O₅) という5炭糖が結合したアデノシンにリン酸が3個結合した物質で、とくに、2番目と3番目のリン酸の結合部位が高エネルギーリン酸結合になっています。このATPからリン酸が一つ取れてアデノシン2リン酸 (ADP) に分解するとエネルギーが放出され、物資の合成・分解と輸送、酵素反応、筋肉の収縮、発熱、発光などすべての生命活動、すなわち、代謝が進みます。細胞が元気かどうかは細胞内にATPがたくさんあるかないかで決まります。ATPがたくさんあれば細胞は元気ハツラツ、ATPが少なくなると、細胞は

衰弱し、生成できなくなると死を迎えるだけの話であり、活力はATPが豊富にあるかどうかで決まります。分解したADPは光合成や呼吸などによって再びATPに合成されます。

ATPの構造 (図25:『片野 學・食育の原点を考える』139ページ参照)

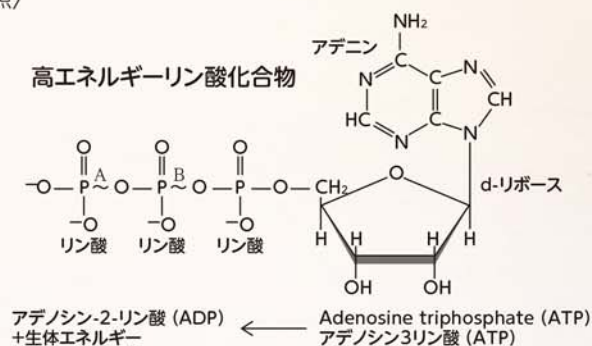


図25 アデノシン3リン酸 (ATP) の構造 (レーマン他、1985)

○×△コラム 【お客様を観ること、自店を見つめ直すこと】

日本の多くの街では大型商業施設の進出や人口減で旧来の商店街が辛い状況にある。そんな中、ある商店街がポスター展を企画してにぎわいを復活させている。若手クリエイターが商店街の店の特徴や店主の個性を取材して店のポスターとして表現し、商店街に掲示する取り組みである。ポスター展は商店街の活性化が目的であったが、ポスター制作にあたり店主が自店を見つめ直して主体的に行動することを促した。そこから他店にないユニークなサービスが生まれて来店客が楽しめるようになった。店主はお客様を観ることと併せて自店のことを見つめ直してみると意外な発見があるかもしれない。

(モクさん)

旬の野菜を気軽に食べたい季節。
サラダにピッタリな、マルシマおすすめの
調味料をご紹介します。



180ml **497円**(460円)

ノンオイルで
さっぱりと。

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、杉桶でじっくりと熟成した有機純正醤油などで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。

和え物、鍋物、サラダ、魚肉、麺類、しゃぶしゃぶ、揚げ物などにも。



サラダに良く合う！

一番人気!!

280ml **702円**(650円)

香りの良い金胡麻、杉桶で熟成した有機醤油など、できる限り安全で本物の材料を使用し、添加物は一切使用していません。

生野菜はもちろん、フライ・しゃぶしゃぶ・ハンバーグなど年中ご使用頂けます。



瀬戸内の風

200ml **583円**(540円)

瀬戸内の潮風をたっぷりと浴びて、美味しく育った広島県尾道産の八潮（はっさく）とレモンを使ったさわやかなぼん酢です。

八朔は発祥の地、因島にて栽培された八朔のみを使用し、レモンは生産量日本一の広島県産(尾道)を使用しています。



 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くる
 吸収の機能MAX

2015年

6月

● 新月
16日(火)

● 満月
3日(水)

		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		●
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	
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	
麦茶の日					芒種										和菓子の日	おにぎりの日			父の日							ちらし寿司の日	にわとりの日	佃煮の日		
歯の衛生週間																														

2015年

7月

● 新月
16日(木)

● 満月
2日(木)・31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	31
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
	うどんの日	ソフトクリームの日	梨の日	穴子の日	サラダ記念日	七夕			納豆の日				ゼリーゼンマイの日	中元	駅弁記念日			海の日・夏土用入		ナツの日	大暑	土用の丑の日	かき氷の日		スイカの日	菜っ葉の日		梅干しの日		



まじめにおいしい

マリン

株式会社純正食品マルシマ

マルシマ

檢索

〒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>