

自然の味と香りを今に、未来に。

まじめにおいしい



マルシマニュース

2016年 新年号

※表示の価格は、税込(8%)価格(本体価格)です。

マルシマ営業日カレンダー

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

満月&新月カレンダー

満月●1月24日(日) 新月●1月10日(日)

今月のトピックス

新年のご挨拶

(株)純正食品マルシマ 代表取締役社長 空谷 正樹



新年あけまして おめでとうございます

昨年はマルシマの製品をご愛顧いただき有り難うございました。

平成25年12月に和食がユネスコの無形文化遺産に登録され、また昨年5月から開催されたミラノ万博では日本各地の食が紹介されて大いに世界の人に興味を持って支持されました。昨今では日本に観光にやってくる多くの外国人の最も楽しみにしているのが日本の食であります。この豊かな日本の食文化をもたらしてくれる農林水産業の現場はTPPの大筋合意を受けました。私たちはこうした状況の中で日本の農水産業を守り国土を守って行かなければなりません。



マルシマが製造して生活者にお届けする製品は「自然の恵みは命の源です」という考えのもとに正に私たちの国土を守るという理念に基づいています。また今年には昨年スタートした機能性表示食品制度の積み残し課題を見直し検討に入ります。健康食品に限らずマルシマがお届けする日常の自然食品が我々の健康を維持する機能を持っていることを生活者に認知される制度に発展することを願っております。

平成28年1月吉日

(株)純正食品マルシマ 代表取締役社長 空谷 正樹



尾道水道が紡いだ中世からの箱庭の都市

日本遺産「尾道市」

ほんのり甘い、梅の香り
梅しょうが湯 新発売

しょうが湯、蓮根葛湯で
身体を中から温める
ほっと一息。

太陽をいっぱい浴びて育った「生姜」、焙煎した「蓮根」の節、「本葛」の根のみを原料とした葛粉末などの力で身体や喉をいたわりましょう。

しょうが湯といえばこれ!
直火釜炊きしょうが湯
箱入(20g×12) **745円**(690円)
袋入(20g×5) **313円**(290円)

のどにやさしい花梨入り
直火釜炊き花梨しょうが湯
箱入(20g×12) **842円**(780円)
袋入(20g×5) **356円**(330円)

こだわりの有機栽培生姜使用
しょうが湯(有機栽培生姜使用)
箱入(20g×12) **821円**(760円)
袋入(20g×4) **302円**(280円)

てんさい糖のサラリとした甘さ
ホッとするね
オリゴしょうが湯
箱入(15g×12) **842円**(780円)
袋入(15g×4) **302円**(280円)

小豆の風味と生姜の辛味のハーモニー
ホッとするね
あずさちゃんしょうが湯
箱入(15g×12) **950円**(880円)
袋入(15g×4) **346円**(320円)

香り高い紅茶使用
ホッとするね
生姜紅茶
(有機栽培生姜使用)
袋入(5g×5) **335円**(310円)

国内産杜仲茶葉の香り
黒杜仲しょうが湯
袋入(100g) **680円**(630円)

メープルシュガーの自然な甘さ
メープルしょうが湯
袋入(8g×4) **464円**(430円)

国内産原料100%
蓮根葛湯
袋入(15g×5) **648円**(600円)

お手軽レトルトタイプ
レトルト蓮根葛湯
レトルト(100g) **200円**(185円)

◎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	ジロロモーニ 有機EX-V (オリーブオイル)	228g	● 価格変更 旧価格 1,296(1,200)円 ⇒ 新価格 1,469(1,360)円	2016年1月4日 出荷分より
ムソー	五目ちらしずしの素	3合用	● 商品名変更 (旧)五目ちらしずしの素 ⇒ (新)国産野菜の五目ちらし寿司の素 ● 内容量変更 (旧)3合用 ⇒ (新)2合用 ● JANコード変更 (旧)4978609213380 ⇒ (新)4978609213779 ● 原材料変更 具材を国内産の原料に変更、調味料もより厳選したものに変更。 《新原材料》〈すし具〉野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ(大豆を含む)、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油(小麦・大豆を含む)、発酵調味料/豆腐用凝固剤(小袋)刻み海苔 ※価格、入数、賞味期間等に変更はございません。	在庫消化後
桜井食品	有機オリーブオイル [エキストラバージン](ビン入)	430g	● 賞味期間変更 (旧)18ヶ月 ⇒ (新)22ヶ月	在庫消化後
	有機育ちしょうゆラーメン	110g	● スープ原料配合率一部変更	在庫消化後
	有機育ちみそラーメン	116g	● パッケージ文言変更	

◎再開商品のご案内

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	備考
マルシマ	2473	北海道産有機栽培もちきび JANコード 4906657247309	180g	30	● 価格変更 旧価格 626(580)円 ⇒ 新価格 670(620)円	1年	再開済

◎取扱休止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	備考	実施時期
マルシマ	3690	梅ドレッシング(ノンオイル) 180ml JANコード 4906657369001	弊社都合により休止	実施済
ムソー	2038	有機大豆使用・にがり高野豆腐 6枚 JANコード 4978609216237	メーカー都合により休止 (2016年5月頃再開予定)	実施済

◎代替商品のご案内

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	販売期間
ムソー	2107	国内産丸大豆使用にがり高野豆腐 JANコード 4978609216589	6枚	12	616円 (570円)	6ヶ月	大豆、豆腐用凝固剤 (塩化マグネシウム)	従来品の有機大豆 使用商品再開まで



まなぶ 学ちゃん食堂の奇跡

5 「うつ病」に打ち勝つ食生活の基本とは②

吸収の早過ぎる白砂糖を大量に含む甘い菓子類、菓子パン、ケーキ類やドリンク類などの飲食物を常食していると、満腹中枢も正常に働かなくなり、きちんとした食事を摂っていない場合が考えられます。ジャンクフードにも走りがちで、食物繊維、ミネラルやビタミン類の欠乏によって、消化吸収や血糖値調節が様々な形でかく乱され、恒常性維持が難しくなっていることも考えられます。食品添加物による悪影響も無視できないでしょう。

さらに、白米や精白小麦粉で作られた食品や加工食品、外食などに頼りがちな人々は料理を作らないのではないのでしょうか。現代日本人が好む「甘く・脂っこく・柔らかい」食べ物が多く、咀嚼、すなわち、噛む回数も少なくなっています。良く噛まなくなると、顎の発達が貧相になり、容貌もいわゆる顎が細面であったり、歯の発達が不全になり、歯並びに異常（乱食い歯、八重歯など）があらわれたりもします。

良く噛まないで首筋や顔面にある筋肉の収縮運動が不足し、顔面の筋肉の発達も十分ではなく、表情ものつぱりしていき、いきいきした発音もできず、蚊の鳴くような細かい声になります。

筋肉の活発な収縮運動によって、脳への血流量も増加するのですが、柔らかいものばかりでは、血流量も低下し、脳神経細胞へ送られるブドウ糖と酸素の量も少なくなっているはずですが。

低血糖症によって、脳神経細胞で生産されるATPが不足してあらわれる症状もすでに書きました。不眠も重要な特徴です。不眠症によって、夜と昼が逆転して、授業にも出られなくなり、出ても、授業中に寝てばかり、集中力もなくなり、理解力も低下し、授業が分からなくなり、その結果、試験を受けても単位がもらえなくなるのです。

以上、低血糖症の相互関係を列挙してみました。では、うつ病を治す食生活とはどうすればよいのでしょうか。

シリーズ 森羅万象の旅

（株）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。

第4章 生と死の境界

1 生と死は協力する②

草食動物は、植物を食べることによって死なせるが、そうすることで太陽エネルギーを受け取っている。植物は光合成によって太陽エネルギーを固定し、糖を作り出すが、動物にはその能力がない。また、植物はタンパク合成に必要な20種類のアミノ酸のすべてを自分で作り出すことができるが、動物ではその半分しか作ることができない。このため動物は、植物を食べなければならない。

地球に降り注ぐ太陽エネルギーのうち、植物が光合成に利用するのは2パーセント程度であるが、草食動物はそのうちの1パーセントを利用する。100頭のシマウマが2.5平方キロメートルの草原を食料とする。一頭のライオンが100頭のシマウマを食料とする。こうして、植物が蓄積したエネルギーのうちのわずか100分の1パーセントに当たる分がライオンに移行して、ライオンが生きていくためのエネルギーとなるのである。

また、もう一つ、生物の死は、全体のバランスを保つために重要だ。

サンマは5,000粒の卵を産み、マグロは500万粒の卵を産む。マンボウになると、3億粒の卵を産む。しかし、これらの卵からふ化した稚魚のうち、成長して次の世代を残すのは、平均して2尾である。さもないと、その種は、長い期間のうちには海を埋め尽くしてしまうことだろう。稚魚のうちのたった2尾を除く99パーセント以上のものが、子孫を残す前に事故や被食によって死ななければならないのである。



○×△コラム 【上を向いて歩こう!】

もうダメだと思ふ事があるかも知れない。取り返しのつかない事をしてしまうかも知れない。でも必ず道は開ける。

謙虚で素直な心を持ち、奢らず、高ぶらず、何事にも感謝の心で生きてゆこう。

人生、上を向いて歩こう。必ず道は開ける。

齢六十二歳、人生の残り少ない爺の目標。

(ともぞう)

産地視察 レポート

「生姜のふるさと～高知県～」

(左から) 純正食品マルシマ 広宮、林、
生産者代表 箭野さん、純正食品マルシマ 山本



2015年11月11日、日本一の生姜産地、高知県へ産地視察に行ってきました。全国の生産量約54600トンのうち4割以上が高知県産。マルシマのしょうが湯原料の生姜も高知県にお世話になっております。

尾道を出る頃は寒かったのに高知へ着くと暑いくらいの秋晴れでした。まずは、龍河洞が有名な香美市の生姜特産センターへ。そこで今年の生姜事情を教えてくださいました。昨年の台風の影響や、病気、圃場も水害や高齢化で減っているのが昨年に比べ、2割ほど生産が減っているとのことでした。それでもマルシマへは昨年と変わらない供給をしてくださるとのことです。こちらでは年間約1300トンの生姜が出荷されるそうです。そのうち親生姜は年間約100トン。親生姜は全体の1割にも満たない貴重な生姜なのです。親生姜は生姜の種として最初に植えられる生姜です。そこから囲うように育つ囲み生姜と比べ、親生姜の方が、栄養価が高く、香りも風味も良いとされています。マルシマへはなるべく親生姜を優先的に送っていただいております。

次に、生産者の田處さんの畑へ。生姜は秋が収穫時期なので収穫の真っ最中です。普通に暮らしていると綺麗に加工された状態の生姜しか見られません。入社してからずっと生姜畑に来てみたかったので、初めて生姜が生えているところを生で



収穫した生姜を持つ生産者代表 箭野さん

見て感動! のどかな景色の中で葉が等間隔に並んだ生姜畑はとても綺麗でした。うまく行けば5次茎まで育つけど、今年はそこまでいかないのが圧倒的に多いとおっしゃっていました。田處さんは納

得されてない様子でしたが、私には十分立派な生姜に見えました。収穫したての生姜は、白くてほんのりピンク色です。これが新生姜で、辛味も少なく爽やかで、ガリなどに使われます。収穫後2ヶ月ほど倉庫で保管されると、色が付き繊維がしっかり形成され、辛味が強くなり、いつもスーパーで見かけるような生姜になります。

香美市を出て、高知の名所「はりまや橋」を横目に高知市街を抜け次の目的地、雄大で美しい仁淀川(によどがわ)のすぐ近くにある高岡町へ。生産者代表の箭野さんの畑を見せていただきました。箭野さんの畑では昨年より生育がよかったそうで、生姜の茎、葉の大きさも大きく、立派な生姜ができていました。「毎年これぐらいできたら一人前なんやけどね、ずっと生姜を作っていてまだまだ工夫することがあるし、満足せず良い物を作りたいと思う。」とおっしゃる箭野さんの情熱が嬉しかったです。箭野さんは豪快で気前がよくて高知の人! という感じでもっとも男前でした。大学院に行かれている息子さんがいらっしやるそうで、生姜作りを継いでくれたらいいな～なんて勝手なことを思いました。

マルシマのしょうが湯の原材料である生姜は、とても温かく誠実に生姜作りに取り組む田處さんや箭野さんのような生産者の方に、高知の豊かな自然の中で伸び伸びと大切に育てられていました。だからしょうが湯を飲むとほっとするのか～。今年の冬は暖冬といわれていますが、やっぱり冬は寒いです。しょうが湯飲んで乗り切ります。

品質管理課 山本真里奈

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																						
2016年 1月 ●新月 10日(日) ●満月 24日(日)	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	
	元日	書き初め	仕事始め		小寒	人日の節句(七草)		かんびょうの日	成人の日、鏡開き		小正月	おむすびの日	二十日正月	大寒	カレシの日	アーモンドの日	給食記念日	中華まんの日														晦日正月
	2016年 2月 ●新月 8日(月) ●満月 23日(火)	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		
		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		
			つば漬の日	節分	立春	海苔の日	旧正月	ふぐの日	ふきのとうの日	建国記念の日	レトルトカレーの日	バレンタインデー	寒天の日	千切り大根の日	雨水		おでんの日														ビスケットの日	



株式会社純正食品マルシマ

マルシマ

〒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。