



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5月号

※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

5						
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				

6						
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●5月7日(土) 満月●5月22日(日)

今月のトピックス

・新規取扱商品のご案内

・徳島オーガニックフェスタ2016 視察レポート 後篇

「国内産有機栽培米」を原料に、お酒造りから始める

昔ながらの「醸造酢」

ご存知ですか? 「醸造酢」の力!

- ◎殺菌力が強い
- ◎食欲増進作用
- ◎疲労回復
- ◎減塩効果
- ◎ビタミンC破壊酵素抑制作用

米酢独特の芳醇な香りと口当たり、
そして旨みは、酢が苦手な方にもおすすめです。



有機純米酢



300ml

389円
(360円)



500ml

540円
(500円)



900ml

864円
(800円)



1.8L

1,469円
(1,360円)



酢の物酢

500ml 680円(630円)



野菜もらっきょうも
漬かるんで酢

500ml 508円(470円)



有機米でつくった
おいしいお酢

500ml 616円(570円)



寿し酢

300ml 562円(520円)



酢のものの
料理酢

300ml 562円(520円)



まろやか
酢の物酢

300ml 410円(380円)



(国内産有機玄米酢)
飲む玄米

300ml 702円(650円)

★新商品のご案内

おいしい海の幸を北海道産昆布と無漂白の干瓢で巻き、
有機純正醤油を使用して、佃煮職人が炊きあげました。



たこ入 昆布巻

瀬戸内海産の
いいだこを使用



あなご入 昆布巻

国内産の
穴子を使用

●原材料/昆布、麦芽水飴、飯蛸、粗糖、有機醤油(大豆、小麦を含む)、干瓢

●原材料/昆布、麦芽水飴、あなご、有機醤油(大豆、小麦を含む)、粗糖、干瓢

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	3959	たこ入昆布巻 JANコード 4906657395901	2本	50	562円 (520円)	6ヶ月
	4009	あなご入昆布巻 JANコード 4906657400902	3本	50	572円 (530円)	6ヶ月

※直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

New! ★新規取扱商品のご案内です!

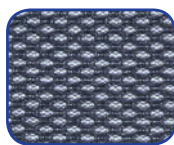
高反発マットレス キュービックボディ

不規則凹凸構造「ピケ」と「3Dメッシュ構造（Wラッセル）」
の魅力を融合させた、通気性と体圧分散に優れた
高反発のマットレスです。
質の高い眠りをぜひ、体感してください。

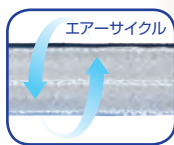
これまでにない、新感覚の寝心地。



ピケ



メッシュ



断面図

体圧分散性に優れているので、胸や腰部分などの沈み込みが少なく、寝返りの負担を軽減します。自然と寝返りができるので、朝までぐっすり眠れます。

快適

通気性と断熱性に優れ、夏は涼しく冬は暖か。

清潔

中材の3Dメッシュはホコリが出にくく、水洗いも可能。

簡単

今お使いの寝具の上に敷くだけ!

メーカー名	商品コード	商品名	入数	価格(本体価格)	備考
ゼンケン	5929	高反発マットレス キュービックボディ シングル PT-100	1	41,040円 (38,000円)	直送のみ
	5930	高反発マットレス キュービックボディ セミダブル PT-200	1	49,680円 (46,000円)	
	5932	高反発マットレス キュービックボディ ダブル PT-300	1	58,320円 (54,000円)	

◎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	味まん点 千切大根	38g	• 価格変更 旧価格 227(210)円 ⇒ 新価格 238(220)円	2016年5月2日 出荷分より
	焼きあごだし	8g×20	• 商品パッケージ表示一部変更	在庫消化後
マルコ物産	大分産 原木椎茸	40g	• 価格変更 旧価格 637(590)円 ⇒ 新価格 702(650)円	2016年5月2日 出荷分より
	大分産 原木椎茸スライス	20g	• 価格変更 旧価格 400(370)円 ⇒ 新価格 432(400)円	
ムソー	どんぶり麺・しょうゆ味	78g	• 表示変更 (旧)販売者 ムソー株式会社 M234 ⇒ (新)製造者 トーエー株式会社 • パッケージ変更 • 商品コード変更 (旧)2851 ⇒ (新)2824 • JANコード変更 (旧)4978609211553 ⇒ (新)4952549101266 ※内容量、価格、入数、原材料、賞味期間等に変更はございません。	在庫消化後
	どんぶり麺・山菜そば	78g	• 表示変更 (旧)販売者 ムソー株式会社 M234 ⇒ (新)製造者 トーエー株式会社 • パッケージ変更 • 商品コード変更 (旧)2819 ⇒ (新)2842 • JANコード変更 (旧)4978609211591 ⇒ (新)4952549101273 ※内容量、価格、入数、原材料、賞味期間等に変更はございません。	在庫消化後
	どんぶり麺・きつねうどん	77.3g	• 表示変更 (旧)販売者 ムソー株式会社 M234 ⇒ (新)製造者 トーエー株式会社 • パッケージ変更 • 商品コード変更 (旧)2820 ⇒ (新)2827 • JANコード変更 (旧)4978609211584 ⇒ (新)4952549101242 ※内容量、価格、入数、原材料、賞味期間等に変更はございません。	在庫消化後
	どんぶり麺・納豆そば	81.5g	• 表示変更 (旧)販売者 ムソー株式会社 M234 ⇒ (新)製造者 トーエー株式会社 • パッケージ変更 • 商品コード変更 (旧)2869 ⇒ (新)2881 • JANコード変更 (旧)4978609211850 ⇒ (新)4952549101235 ※内容量、価格、入数、原材料、賞味期間等に変更はございません。	在庫消化後
	どんぶり麺・しお味ラーメン	78.5g	• 表示変更 (旧)販売者 ムソー株式会社 M234 ⇒ (新)製造者 トーエー株式会社 • パッケージ変更 • 商品コード変更 (旧)2853 ⇒ (新)2760 • JANコード変更 (旧)4978609211577 ⇒ (新)4952549101259 ※内容量、価格、入数、原材料、賞味期間等に変更はございません。	在庫消化後
大和酵素	大和酵素(セイエイ)	1200ml	• 販売元名変更 (旧)中国大和酵素 ⇒ (新)やまと酵素Crest • 商品名変更 (旧)大和酵素(セイエイ) ⇒ (新)やまと酵素Crest セイエイ • パッケージデザイン変更 ※価格、製造工程、原材料、味、JANコード等に変更はございません。	在庫消化後
川ばた乃エクス	しじみエクス	60g	• 容器・パッケージの変更 ※価格、製法、原材料等に変更はございません。	在庫消化後
太陽油脂	パックスナチュロン ポンプ式リンス	500ml	• 成分、表示変更 粘度が上がり手からこぼれにくく、酸酸性度が下がり刺激が緩和。 《新成分》水、エタノール、グリセリン、クエン酸、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na ※価格、容器、容量、JANコード等に変更はございません。	在庫消化後
	パックスナチュロン リンス 詰替	500ml		
サンコー	ミレービスケット	165g	• 原材料変更 (旧)ショートニング(パーム油・米油) ⇒ (新)ショートニング(パーム油) 《新原材料》小麦粉(国内産100%)、植物油(パーム油・米油)、砂糖(三温糖)、ショートニング(パーム油)、ブドウ糖、食塩、膨脹剤	在庫消化後
マルモ	上手かつおパック	3g×12P	• パッケージ変更 商品イメージをそのままに、産地表示を分かりやすく表示。 • JANコード変更 (旧)4977930011061 ⇒ (新)4977930011405	在庫消化後

◎マルタお菓子 新商品のご案内《入荷済》

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
6769	MSシリーズ こめ粉ロールクッキー かぼちゃ味 JANコード 4962311160018	10個	12入	270円 (250円)	8ヶ月	米粉(国内産)、砂糖(てんさい糖)、かぼちゃペースト、デキストリン、ほうれん草ペースト、植物油脂(米油)	通年
6770	MSシリーズ バリバリやさいチップス小袋 JANコード 4962311160025	6g×4連	12入	270円 (250円)	150日	ばれいしょでん粉、かんしょでん粉、かぼちゃ、にんじん、砂糖(てんさい糖)、ほうれん草ペースト、食塩/サンゴカルシウム	通年
6772	毎日オメガ3グラノーラ JANコード 4962311150026	6個	12入	270円 (250円)	6ヶ月	ローストオーツ麦フレーク、玄米パフ、大豆フレーク、レーズン、えごま(国内産)、砂糖(てんさい糖)、小麦パフ(小麦粉、コーンスターチ、かんしょでん粉、食塩)、デキストリン、アーモンド、麦芽還元水飴、チアシード、乳糖、乾燥いちごパウダー、イソマルトオリゴ糖、食用オリーブ油	通年

◎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	3878	国内産らっきょう 80g JANコード 4906657387807	原料不足により休止 (2016年7月中旬～下旬再開予定)	在庫消化後
桜井食品	2484	国内産もちきび 250g JANコード 4960813010077	メーカー都合により休止 (2015年産終売のため)	在庫消化後

◎取扱中止のご案内

メーカー名	商品コード	商 品 名	備 考	実施時期
スリージーケア	8590	禅スティックシリアルナッツバー 30g×10本	メーカー都合により製造中止	在庫消化後

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。

まなぶ しょくどう きせき

學ちゃん食堂の奇跡

7 うつ病に悩む女子学生とともに玄米食を開始

2005年3月、退学届を持参してきた一人の女子学生には、退学届けをとりあえず撤回して、私と一緒に玄米を食べてみようではないかということになりました。本人も、玄米食、自然食や自然海塩などのことも良く知っていたものですから、できたことだったのです。また、波動水製造装置で作った波動水も飲むようにしました。二人で食事準備をするようになり、内容も日々、ゴージャスになっていきました。どのように調理し、何を食べていたか、その一部を紹介してみましよう。

主食の玄米には、古代米、ハトムギなどが入った五穀飯になっており、トッピングとして切り干し大根とヒジキの煮つけ、小さな干しエビに白ごまの摺りおろしがかかっています。味噌汁にはタマネギ、長ネギ、ゴボウ、ニンジン、ワカメなど具沢山で味噌も有機JASマークがついたものを使っていました。素麺には業務用のきざみノリと小口切りした細ねぎがトッピングされ、つけ汁にはワカメに小巻麩、ハンペンが入っています。サラダの代わりに、スライスした生の赤タマネギに茹でたスナックエンドウに削り節と干しサクラエビがトッピングされ、玄米酢4～5に有機醤油1の割合で混ぜた自家製ドレッシングの酢醤油がかかっています。新ショウガの酢漬けとキビナゴの醤油煮、フキとワラビの醤油煮とウリの

味噌漬け、大根の千枚酢漬けとラッキョウの酢漬け、赤タマネギの酢漬け、全部、自家製の手作りで、暇なときに調理して冷蔵庫に保存しておきます。とくに、酢漬けしたものの保存は良好で、カビなどほとんど生えません。

冷蔵庫本体上部には大小のプラ容器にミカンなどの食材、調理済の保存食、下部には自家製緑茶、各種保存食、味噌、果物、生ワカメ、最下段には野菜類、乾物など、扉上部には小さなプラ容器に干しエビ、サクラエビ、イリコ、保存食、白ごま、食材、ボトルコーナーには醤油、酢、料理酒、めんつゆ、自家製ドレッシングなどなどが収蔵されています。講演依頼にやってくる保健婦さんや栄養士さんにも見ていただきましたが、食材や保存食を多くのプラ容器に入れている様子に皆さんビックリされています。すべて、調理時間を短縮し、トッピングを駆使して料理の見栄えを良くするためのアイデアなのですが、「今のお母さんたちは、こういうことを知らないのですね。是非ともこういう工夫を皆さんにお伝えしてください」などという言葉も返ってきました。皆さんも冷蔵庫内を整理整頓、工夫しましょう。百元ショップで大量のプラ容器を買って、今日から、楽しんでみてください。保存食が多くなると、財産が増えたみたいで、なんだか、とてもうれしくなります。

○×△コラム 【うめ～は咲い～た～か～さく～ら～は～まだかいな！】

会社で桜を育てている。頂き物である。育てているとはいっても苗木を大きい鉢に植え替えをして日当たりのよい玄関先に置いているだけである。25センチぐらいの小さな木に少し大きくなってきたつばみが40個余りも付いていたが、つい最近まで外にほったらかしだったので咲くかどうか心配であった。どうか咲いてチョーダイ！と毎日心で念じて楽しみにしていたがついに薄ピンク色の可愛い花が一輪咲き、二輪咲き、もうすぐ満開になる。出会いと別れが交錯する春、華やかさと儚さをもつ桜は日本独特の美意識、概念である『侘び・寂び』の心に通じる。わしもやっぱり日本人かのう～（ともぞう）

視察 レポート

開発課 広宮孝紀

徳島オーガニックフェスタ2016

開催日:2016年2月14日(日)

テーマ:機能性×健康deおいしい つ・な・が・り

会場:徳島県立産業観光交流センター「アスティとくしま」(徳島県徳島市)

今月は先月に続いて、「徳島オーガニックフェスタ2016レポート」の後半です。

講演を聞いた後、最後に、展示や試食のブースを見てまわりました。辺りを見渡すと農産物の販売ブース、参加団体の活動紹介ブース、機能性野菜の試食コーナーなど心躍るものばかり!しかし、講演などに時間を割き過ぎてしまったため、いざ会場内を見て回ろうと思った時には帰りのバスまで残り1時間というタイトなスケジュールとなってしまいました。

時間がなかったのも、百聞は一見にしかず。早速、片っ端から試食して回ることにしました。

有機米や有機野菜、卵、柑橘類、しいたけなどが並ぶブースを眺めながらまずは、一般的な野菜と機能性野菜の食べ比べができるイベントコーナーに足を運びました。

ここでは、白菜やほうれん草、水菜や大根などの野菜をはじめ、いちごなどが並び、どちらが機能性野菜か当てるクイズ形式での食べ比べを行いました。全体的に機能性野菜は苦味



が少ないもの、甘みを強く感じられるもの、多く摂取すると人の体に悪影響を及ぼす硝酸イオンが少ないものが多く、これら

は育て方や土壌作りによってできるのだと教えてもらいました。

食べ比べに来ていた他の消費者の方もどうやったらこんな野菜ができるのか、どこで買えるのか、硝酸イオンはなぜ



体に良くないのかなど質問しながら試食をしていました。

そんな様子を見てみると、改めて生産者だけでなく、消費者側の健康志向も高まっているのだということを感じました。また、食のあり方について考える良い機会となったと感じました。その後、化学調味料や保存料無添加のピクルスや、無農薬・減農薬のみかん、国産小麦を使ったうどんなどを見て回って時間切れ。

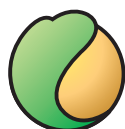
今回の展示会はとても実りの多い、有意義な展示会になったと感じます。安心安全でおいしい食品を通じて生産者と消費者が農業や食に関する情報交換を行うこと。それは今後の日本の豊かな生活のためにはなくてはならないことのように思います。

これからも様々な場面でイベントに参加すると思いますが、積極的に情報交換を行い、お互いの理解を深めていけたらと思います。

以上を簡潔にまとめると、「何もかもが新鮮で、とても勉強になった。そして、おいしかった。」です。

イベントカレンダー

2016年				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●				●	
-------	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--



まじめにおいしい

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