



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6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

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

満月&新月カレンダー

新月●6月5日(日) 満月●6月20日(月)

今月のトピックス

- ・新物「仙人梅」ご予約受付開始
- ・視察レポート「角谷文治郎商店」



本格三河みりん粕と国内産有機生姜使用

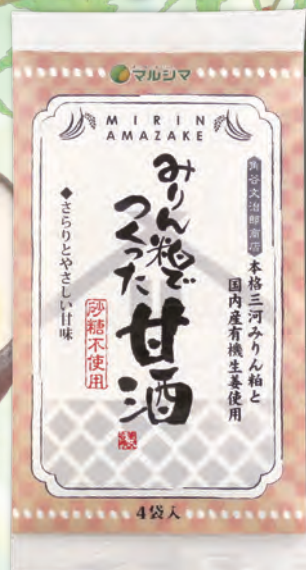
みりん粕でつくった甘酒

発売以来
大好評!

水に溶けやすいので、アイスでも
おいしくお召し上がりいただけます。

本品一袋に80cc~100ccのお湯又は水を入れ、よくかき混ぜ
てお召し上がりください。お湯、水の量は好みにより加減し
てください。※お湯を使用する場合は、やけどにご注意ください。

- ◎砂糖不使用でさらりとした甘さ
- ◎「三州三河みりん」で有名な
「角谷文治郎商店」のみりん粕使用
- ◎国内産有機生姜使用



●原材料／麦芽糖、みりん粕、有機生姜、馬鈴薯澱粉、食塩

※直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。 ※不溶解物がありますが、みりん粕及び、生姜の成分ですので品質に問題はございません。

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	5602	みりん粕でつくった甘酒 JANコード 4906657560200	72g (18g×4)	20	378円 (350円)	1年



熊本応援!

2016年熊本地方を中心に発生した地震で被災された皆さまに、
謹んでお見舞い申し上げます。一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

マルシマでは熊本県産原材料の商品をご紹介します、生産者の皆さまを応援いたします。

復興応援!

熊本県産「阿蘇うぶやま高菜」使用



しっとりふりかけ 高菜ひじき

40g 329円(305円)

原材料:ひじき(瀬戸内海産)、高菜、てんさい糖、食塩、みりん、昆布粉末、赤しそ



天然岩のり 岩のり

100g 443円(410円)

155g 518円(480円)



復興応援!

熊本県産「岩のり」使用



原材料:醤油(大豆・小麦を含む)、粗糖、麦芽水飴、のり、みりん、醸造酢



原材料:本醸造醤油(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、麦芽水飴、粗糖、のり、みりん、鰹節エキス

New! ★新規取扱商品のご案内です!

DC扇風機&サーキュレーター

静かで心地よい、やさしい風の扇風機。

省エネ

電費代 1ヶ月あたり 約9.7円

サーキュレーターとしても使えます!

快適な風

風力を9段階で調節できます。

静か

室内干しの洗濯物の乾燥にも便利。

垂直送風

夏も冬も一年中ご活用いただけます。



DCモーター採用



そよ風ファン

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	5920	DC扇風機&サーキュレーター	1	32,400円 (30,000円)	直送のみ

◎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	有機いりごま(白)	60g	・原料産地変更 (旧) ポリビア産 ⇒ (新) エチオピア産 ※価格、内容量、商品サイズ、JANコード等に変更はございません。	在庫消化後 (2016年5月末頃)
	はぶ茶	200g	・価格変更 旧価格 259(240)円 ⇒ 新価格 378(350)円 ※その他の規格、入数等に変更はありません。	2016年6月1日 出荷分より
	国産麦麴生みそ	600g	・価格変更 旧価格 648(600)円 ⇒ 新価格 720(667)円 ※その他の規格、入数等に変更はありません。	2016年7月1日 出荷分より
創健社	黒米入り五穀大黒茶 ペットボトル	500ml	・容器変更 (旧) ペットボトル ⇒ (新) アルミボトル缶 ・内容量変更 (旧) 500ml ⇒ (新) 280g ・JANコード変更 (旧) 4901735016860 ⇒ (新) 4901735022755 ・商品コード変更 (旧) 5553 ⇒ (新) 5678	在庫消化後
かるなあ	大豆まるごとミート(ミンチタイプ)	100g	・ミンチサイズ変更 (旧) 約4~10mm ⇒ (新) 約7~12mm ※価格、内容量、入数、JANコード等に変更はございません。	在庫消化後 (2016年6月以降)

◎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
6766	おこめせん にんじん&かぼちゃ味	12枚	7月よりケース単位の取り寄せになります。
6767	ごまサブレ	6枚	
6768	(特) ふところ餅	110g	
7299	(特) みかんのドリンク	90ml×5本	今季3月中旬~7月下旬まで定番です。来季よりケース単位の取り寄せになります。

◎マルタお菓子 定番変更のお知らせ

商品コード	商品名	内容量	変更内容
6761	MSシリーズ メープルビスケット小袋	8g×4連	7月よりケース単位の取り寄せになります。
6763	MSシリーズ サクサクわかめチップス小袋	5g×4連	
6765	MSシリーズ やさいライススナック	30g	

◎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
鹿野養蜂園	4425	国産レンゲ蜂蜜(ビン入) 600g	メーカー都合により製造中止	実施済
	4407	国産レンゲ蜂蜜(ビン入) 300g	メーカー都合により休止のまま中止	実施済

昔ながらの手造り梅干し **仙人梅**

新物ご予約受付開始!

7月29日金締切 (お届けは9月下旬頃予定)



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

- こだわり1** 化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培した「紀州の梅」を使用
- こだわり2** 「ニガリ」を含む塩(シママース)を使用し、古くから不老長寿の食べ物と言われている「女松の新芽」と共に風味よく漬け込みました。
- こだわり3** 梅の実の香気を増し、表皮をやわらかくする効果がある「土用干し」を三日三晩行い、一粒一粒手でひっくり返します。

仙人梅 通年販売商品



200g
842円
(780円)



お徳用
800g
3,078円
(2,850円)



まなぶ

しょくどう

きせき

學ちゃん食堂の奇跡



うつ病に悩む女子学生とともに玄米食を開始②

毎日、調理する食材が異なるものですから、二度と同じ料理はできません。ただし、基本は、玄米五穀飯と具沢山味噌汁ですが、副菜としては麺類、イモ類、大豆食品、野菜、海藻、小魚、小エビなどを食材として大量に使いました。

もうお分かりでしょう。普通、玄米食というと「何か貧相で、みずばらしい」という印象を多くの方が持っていることと思われますが、とてもお洒落な彼女も私も、料理の見た目の美しさを追求してきたのです。美しく盛り付けることによって、料理に数々の工夫が凝らされ、食欲も増すということでした。また、食材の美しさはどこにあるかということにも深い関心を払ってきたのです。例えば、トマトですが、そのままを盛り付けては、トマトの美しさを引き出せません。子房が2室からなるミニトマトは赤道面で切ると2室の子房と子房壁が浮かび上がり、切断面を上にして盛り付けると

美しくなり、子房が5室内外ある桃太郎では、赤道面で切っても、くし形切りしても、どちらも美しく映えます。ミカンの美しさは横断面の切り口ににあります。赤道面で切り、さらに経度面でも切り、断面が見えるように器に盛り付けると引き立ちます。リンゴの美しさは表皮です。赤色や黄色を基調としたその模様で、皮をむいてはいけません。いずれも一口大に切って食べやすく盛り付けます。時には、ウサギリンゴでも良いでしょう。ミカンとリンゴ、この上に、緑があればさらに美しくなります。ミズナの葉は先端部に多数の切れ込みがあり、1枚か2枚添えると宇宙が変わります。緑のキウイフルーツの輪切りを添えるとさらに香りも増し、さらに楽しくなります。見た目の美しさと香りの世界に一工夫すると、何か、食材たちが喜んでくれているような気分になります。

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。

シリーズ 森羅万象の旅

（株）地湧社の書籍

さねしげ 実重

しげさね 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

2 死によって生かす—アポトーシス②

積極的に死を誘導する「アポトーシス」というプロセスがある。積極的に死ぬことによって初めて機能を果たすといったケースもあるのだ。

白血球の一種の好中球は、戦争でいえば歩兵に当たる。彼らは敵である細菌を見つけて食べてしまうが、自分の体内が細菌で一杯になると、自らを壊して死んでしまう。私たちが怪我をしたときに傷口にできる膿は、好中球の死骸の山だ。好中球は、死ぬことによって役割を果たしているのである。

オタマジャクシがカエルになるときには、尻尾を形成する細胞たちは死ななければならない。これがアポトーシスだ。

死ぬことで役割を果たす細胞たちにも、その一生はある。彼らは、生きることも死ぬことも自然界の秩序を形成するに当たって、同等の意味を持っているということを教えてくれるのである。



○×△コラム 【生物本来の姿】

尾道の漁協と県の水産技術センターが共同して「フォアグラハギ」を開発したというニュースをみた。通常のウマヅラハギは小食でその肝は小さいが餌の工夫と与え方で通常の2倍～3倍の肝を持った「フォアグラハギ」が養殖で生産可能になり飲食店などで評判上々なのだそうである。その身がレモンの香りのする「レモン鯛」「レモンチヌ」なども既に市場に出回っている。養殖がいくら生物を人工的に育てる産業だとしても生物本来の姿を逸脱してまで人間の「美味しい」を追求していいのだろうか……。結果、地球上には既にフォアグラ人間が大量に養殖されて医者

（モクさん）



愛知県碧南市

「角谷文治郎商店」

1910年（明治43年）創業。「米一升、みりん一升」の伝統的なみりんを造り続けている醸造元です。

桜の便りも届き始めた3月終わり、みりん粕でつくった甘酒の「みりん粕」を供給していただいている愛知県碧南市の「角谷文治郎商店」を訪ねました。

角谷さんは明治時代から100年以上みりん造りをされており、工場の建物も長い歴史を感じる素敵なお店です。見学前に、もち米で作った甘酒を出してくださいました。

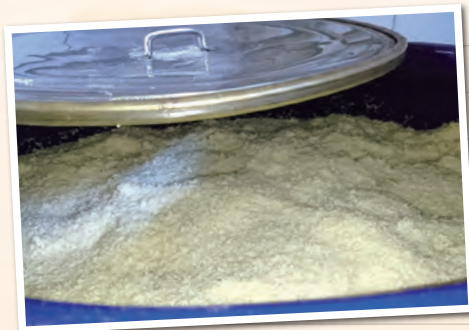
やさしい甘味にホッとしてから工場を見学へ。みりん造りは“春仕込み”“秋仕込み”があって、ちょうど春仕込みの真っ最中でした。

まず最初は、もち米を蒸す作業。1段300kgを4段重ねて1日に3回蒸し、1日でタンク1本（約3トン）分ずつ仕込みます。蒸されたもち米は冷却しながら米麹と焼酎とともにタンクに仕込んでいきます。どこからともなく焼酎の良い香りがしてきますが、お酒の弱い人は工場を歩いているだけで酔



ズラリと並んだタンク みりんがねむっています

っぱらってしまいそうです（笑い^^）みりんは、お酒と同じく酒税の対象になるためタンクには出来上がり量が細かく記さ



タンクに仕込まれたもろみ

れていて、記録も毎日確認されているそうです。

仕込んでから約3か月、酒袋にもろみを入れて槽の中へ並べて適度な圧力だけをかけて搾られます。みりんの香りは虫などが好むため、陽圧されたクリーンルームで作業が行われていました。こうして搾られたみりんは、更に2年ほどタンクの中で熟成されます。

寝かせることで熟成して旨味が増し、澱も下がるので澱下げ剤も使用しないとのこと。社長様が「みりんは寝かせることが品質管理」と仰っていました。

工場見学の後、搾る前（もろみ）と後（みりん粕）の試食もさせていただきました。

みりん粕という捨てもののように感じますが、まだまだやさしい甘味や旨味が残っていることに感動しました。

開発課 五郎畑均衣



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 6月 ●新月 5日(日) ●満月 20日(月)	1 水 梅肉エキスの日	2 木 カレー記念日	3 金	4 土 蒸し豆の日	5 日 芒種
	6 月 らつぎようの日	7 火	8 水	9 木 たまごの日	10 金 入梅
	11 土	12 日 いみじうの日	13 月	14 火 生姜の日	15 水 麦とろの日
	16 木 おにぎりの日	17 金 父の日	18 土 夏至	19 日 かにの日	20 月
	21 火	22 水	23 木	24 金	25 土
	26 日	27 月	28 火	29 水	30 木
	31 金	1 土	2 日	3 月	4 火
	5 水	6 木	7 金	8 土	9 日
	10 月	11 火	12 水	13 木	14 金
	15 土	16 日	17 月	18 火	19 水
	20 木	21 金	22 土	23 日	24 月
	25 火	26 水	27 木	28 金	29 土
	30 日	31 月	1 火	2 水	3 木
	4 金	5 土	6 日	7 月	8 火
	9 水	10 木	11 金	12 土	13 日
	14 月	15 火	16 水	17 木	18 金
	19 土	20 日	21 月	22 火	23 水
	24 木	25 金	26 土	27 日	28 月
	29 火	30 水	31 木	1 金	2 土
	3 日	4 月	5 火	6 水	7 木
	8 金	9 土	10 日	11 月	12 火
	13 水	14 木	15 金	16 土	17 日
	18 月	19 火	20 水	21 木	22 金
	23 土	24 日	25 月	26 火	27 水
	28 木	29 金	30 土	31 日	1 月
	2 火	3 水	4 木	5 金	6 土
	7 日	8 月	9 火	10 水	11 木
	12 金	13 土	14 日	15 月	16 火
	17 水	18 木	19 金	20 土	21 日
	22 月	23 火	24 水	25 木	26 金
	27 土	28 日	29 月	30 火	31 水



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