

自然の味と香りを今に、未来に。

まじめに美味しい



# マルシマニュース

2016年7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

7							8							
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	30	31				

## 満月&新月カレンダー

新月●7月4日(月) 満月●7月20日(水)

### 今月のトピックス

- ・新規取扱商品のご案内
- ・視察レポート「マルカワみそ株式会社」

### ★新商品のご案内



# 国内産有機 玄米甘酒

独自の蔵付き麹菌で作った玄米麹100%の甘酒。  
砂糖不使用のノンアルコール飲料です。

◎玄米の栄養が酵素によって分解され、おいしく吸収しやすくなっておりますので、夏の水分補給や栄養補給としても最適です。

◎お料理、お飲み物などの甘味としてもご利用いただけます。

水やお湯などで  
1.5倍～2倍に薄めて  
お召し上がりください。



## 国内産有機玄米100%

原料から製品にいたるまで、認定機関の厳正な検査を受けた有機認定取得品です。

冷やしても  
おいしいよ♡



ストレート



濃厚タイプ

※写真はイメージです

●原材料:有機玄米(国内産) ※直射日光を避け、冷暗所で保存してください。

※温める際は湯煎、もしくは別の容器に移してください。 ※開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がりください。

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
マルシマ	5474	<b>国内産有機玄米甘酒〈ストレート〉</b> JANコード 4906657547409	100g	20	<b>292円</b> (270円)	180日
	5471	<b>国内産有機玄米甘酒〈濃厚タイプ〉</b> JANコード 4906657547102	170g	20	<b>389円</b> (360円)	210日

**New!** ★新規取扱商品のご案内です!

**玉ねぎドレッシング**

玉ねぎの甘さが決め手のあっさりとしたノンオイルドレッシングです。



原材料: 玉ねぎ(島根県産)、発酵調味料(米、米麴、食塩)、米酢、醤油(大豆、小麦、食塩)、鰹だし、馬鈴薯デンプン、食塩

**ごまと野菜ドレッシング**

ごまの風味と野菜の旨みがサラダに合う!



原材料: 醤油(大豆、小麦、食塩)、米酢、玉ねぎ、人参、食用植物油脂(なたね油)、鰹だし、砂糖(甜菜)、白ごま、にんにく

**にんにくしょうゆドレッシング**

醤油のコクにニンニクの風味が効いています。



原材料: 醤油(大豆、小麦、食塩)、米酢、食用植物油脂(なたね油)、砂糖(甜菜)、にんにく、鰹だし、片栗粉

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
吉田 ふるさと村	3717	<b>玉ねぎドレッシング</b> JANコード 4971066300549	150mℓ	30	<b>475円</b> (440円)	180日
	3718	<b>ごまと野菜ドレッシング</b> JANコード 4971066300556	150mℓ	30	<b>518円</b> (480円)	180日
	3719	<b>にんにくしょうゆドレッシング</b> JANコード 4971066300563	150mℓ	30	<b>518円</b> (480円)	180日

**アサバ UVクリームファンデーション**

紫外線吸収剤無添加 SPF30 PA+++



ピンとハリを与える4つの成分「クワトロシステム」、日本製粉開発の植物由来成分「ニップンセラミド」を配合。

気になる肌色を美しくコントロール。しっとり、つや感を演出します。UV対策しながら肌を潤し、引きしめます。

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)
日本デリー ヘルス	6501	<b>アサバ UVクリームファンデーション210(オークル)</b>	4975812106096	30g	6	<b>3,024円</b> (2,800円)
	6502	<b>アサバ UVクリームファンデーション220(ベージュ)</b>	4975812106102			
	6503	<b>アサバ UVクリームファンデーション230(ピンク)</b>	4975812106119			

◎定番変更のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	変更内容	実施時期
マルクラ	5549	玄米甘酒 ※代替品として「国内産有機玄米甘酒(濃厚タイプ)170g」をおすすめします。	250g	定番外扱いとなります ※詳しくは、担当営業までお問い合わせください。	2016年7月より
	5519	玄米甘酒(有機米使用) ※代替品として「国内産有機玄米甘酒(濃厚タイプ)170g」をおすすめします。	250g		

◎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
ヘルシー ライフ	7462	大根生姜せきのど飴 20粒 JANコード 4937176101018	メーカー都合により製造休止	在庫消化後
	7481	きんかんのど飴 20粒 JANコード 4937176101049		

◎販売中止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
マルシマ	5505	玄米甘酒ストレート 100g ※代替品として「国内産有機玄米甘酒(ストレート)100g」をご利用ください。	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	5577	有機生姜入り玄米甘酒ストレート 100g		



まなぶ

しょくどう

きせき

# 学ちゃん食堂の奇跡

## 9 うつ病に悩む女子学生とともに玄米食を開始③

～玄米食、一年後の彼女は怎么样了のか～

毎日、彼女と楽しんだ昼食会を振り返ると、この一年は、魚介類や肉類をほとんど食材には使っていませんでした。揚げ物もありません。

2006年4月、同級生9名は、各自テーマを持って、卒業研究に着手して、有機栽培による稲作や茶栽培に関する研究に従事するようになっていました。彼女はというと、本人も努力したのでしょう。また、同級生や、1級下の作物学研究室専攻3年生の励まし合いもあって、4月からは、授業にも出られるようになりました。また、優しい彼氏もできました。彼の励ましもあって、毎朝、二人で仲良く坂道をあがり、朝一番に教室や研究室に登学できるようになったのです。お蔭様で、ままたらなかつた単位取得も順調に進み、卒業研究着手条件である110単位もクリアし、9月の秋学期からは卒業研究に着手できるようになったのです。

彼女と作った、見た目にも美しい玄米食の最大の効用は、とにかく、食欲が増し、毎食、楽しみながらの食事を摂ることができた

ことです。繊維質に富み、ビタミンやミネラルも豊富な玄米は、それだけでも完全栄養食です。まずあらわれる効果は、1981年、私が初めて経験したように便秘の改善でしょう。便秘は解消され、ウンコの量も増し、デトックスも順調に進みます。次に、玄米は良く噛まないとい食べられないので、食事に時間がかかり、顔面の筋肉運動も増長し、体温も上がり、脳への血流も増し、ビタミンとミネラルたっぷりの食べ物をいただくことで、低血糖症は改善する方向に向かい、血糖値も正常になり、脳神経細胞内で作られる生体エネルギー・ATPも増大し、脳神経細胞は元気を取戻し、その結果、うつ状態から解放されたのではないかと想像されるのです。

2005年4月、彼女と二人の昼食準備を始め、食以外の諸条件も好転し、彼女は復調し、見事な卒論を残して、半年遅れで卒業していきました。

この結果は、私の実践してきた実学の偉力を改めて教えてくれたのです。これほど嬉しいことはあるでしょうか。

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

## シリーズ 森羅万象の旅

樹地湧社の書籍

さねしげ じげさね  
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。

### 第4章 生と死の境界

#### 3 土壌は死骸の堆積物①

私たちの生活の身の回りでは、草や木は、土の上をほんのわずかに覆っているだけだ。土の中から種子が発芽し、茎となり葉を付け、そして花を咲かせる。このため、土は植物を包み込むもののように見える。しかし、実際には、これだけ広大な面積を覆い尽くしている土も、植物によって作られたものなのである。

私たちが住んでいる家屋も街も、その土地の上には、何億年もの間、鬱蒼とした大森林が繁茂していた。その森林の落葉や枯れ枝や根などの枯死体が、微生物によって分解され、堆積して来たのが土壌なのである。

農業科学研究所の中嶋常允博士によると、4億年か5億年の昔、波によって陸地の岩に打ちつけられた藻類たちの死骸が、土の起源であるという。



## ○×△コラム 【運動会も諸行無常？】

ぶったまげた！おどろいた！いや～14年も経つと変わるもんですね。ジジイの私も初めて孫の運動会を見に行ってきましたがびっくりこきました。校庭には全面に柔らかい芝が張られてあって、児童達は皆素足であった。私も素足で見学したが砂埃まみれの運動会が常識であった世代としては非常に気持ち良かった。また競技、演技ではジャニーズ系？とかエグザイル？三代目Jソウルなどよくは解らないが今どきの曲や振り付けがオンパレードだった。何より良かったのはその曲の時は児童達が嬉しそうにとってもいい笑顔で演技をしていた事であった。

この演出を考えた先生？に『いいね！』をあげたいと思った。

(ともぞう)



# 越前有機蔵

## 「マルカワみそ株式会社」

絶品! 「日本で一番素晴らしい玄米甘酒」



右から河崎紘徳常務、河崎宏社長、石田



大豆に自家採取した麹菌

この度、新商品の国内産有機玄米甘酒を作って頂く「マルカワみそ」さんに行ってきました。使用される原料は限りなく自然、天然に近い素材の

自然栽培や有機栽培の農産物。お米はすべて玄米で仕入れ、水は地下42メートルから汲み上げた地下水をさらに浄水器で浄化して使用されていました。

大小70個あまりの杉桶でじっくり熟成させる天然醸造など受け継がれた技を大切にしながらも、自然との共生を軸とした物づくりと「おかげさま」という自然の摂理に添う感謝の心を大切にすることなど、単なる物作りだけではない強いこだわりを持って味噌や甘酒を作っておられます。

またお伺いして驚いたのは蔵に住みつく麹菌を自家採取して麹を作っていることです。麹屋で純粋培養された麹菌を使うのが当たり前の現代において天然の麹菌を採取することは素晴らしいことではありますが、大きなリスクも伴います。河崎宏社長は「マルカワならではの蔵の味、蔵に棲む麹菌

を未来に伝えるのも務めます」と言われ、伝統を守って

視察が終わってから会社の食堂で毎日作っているという自家製昼食を皆さんと一緒に頂いたのですが、なんと出てきたのは玄米ごはん、厚揚げの野菜あんかけ、具だくさんみそ汁、かぼちゃサラダ、キャベツの梅肉あえと、どれも美味しいマクロビオティック料理でした。こだわりの物作りとそれを実行されている素晴らしさに感嘆のため息がたくさん出た一日でした。

営業部 石田 満



マルカワの社員さん手作りマクロビオティック料理

### 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くる 吸収の機能MAX

2016年 <b>7月</b> ●新月 4日(月) ●満月 20日(水)	1 金 半夏生	2 土 うどんの日	3 日 シトロンの日	4 月 梨の日	5 火 穴子の日	6 水 サラダ記念日	7 木 七夕、小暑	8 金	9 土	10 日 納豆の日	11 月	12 火 水	13 水	14 木 ゼリーの日	15 金 中元	16 土 駅弁記念日	17 日 海の日	18 月 土用の丑	19 火	20 水	21 木	22 金 大暑	23 土	24 日 かき水の日	25 月 スイカの日	26 火	27 水 菜っ葉の日	28 木	29 金	30 土 梅子の日	31 日
---	---------------	-----------------	------------------	---------------	----------------	------------------	-----------------	--------	--------	-----------------	---------	--------------	---------	------------------	---------------	------------------	----------------	-----------------	---------	---------	---------	---------------	---------	------------------	------------------	---------	------------------	---------	---------	-----------------	---------

2016年 <b>8月</b> ●新月 3日(水) ●満月 18日(木)	1 月 水の日	2 火 カレーうどんの日	3 水 はちみつの日	4 木 箸の日	5 金 パン粉の日	6 土 広島平和記念日	7 日 立秋	8 月 タコの日	9 火 長崎原爆の日	10 水 はとむぎの日	11 木 山の日	12 金	13 土 三葉菜の日	14 日	15 月 終戦記念日	16 火 バナナの日	17 水 健康食育の日	18 木 食育の日	19 金	20 土 漬物の日	21 日	22 月	23 火 処暑	24 水 ドレッシングの日	25 木 即席ラーメン記念日	26 金	27 土	28 日	29 月	30 火 オガラ化粧品の日	31 水 野菜の日
---	---------------	--------------------	------------------	---------------	-----------------	-------------------	--------------	----------------	------------------	-------------------	----------------	---------	------------------	---------	------------------	------------------	-------------------	-----------------	---------	-----------------	---------	---------	---------------	---------------------	----------------------	---------	---------	---------	---------	---------------------	-----------------



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

◎掲載の価格は税込8%価格(カッコ内は本体価格)です。