

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9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

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

満月&新月カレンダー

新月●9月1日(木) 満月●9月17日(土)

今月のトピックス

- ・「新商品」「リニューアル商品」のご案内
- ・マルシマの営業パーソン おすすめの逸品

★リニューアル商品のご案内



すし酢

国内産有機米 使用

有機純米酢をベースに、てんさい糖などをブレンド。
新たに北海道昆布だしが入り、さらにおいしくなりました。
やさしい甘さとすっきりとした酸味の調味酢です。

原材料産地は
すべて国内産

ご使用について

ごはん1合(約340g)に対し30cc~40ccを目安にご使用ください。



酢の物や和え物にも
ご使用いただけます。



- 原材料/有機米酢、砂糖(てんさい)、食塩、昆布
- ※直射日光を避け、常温で保存してください。開栓後要冷蔵。
- ※沈殿物が出る場合がありますが、品質にはかわりありません。

※写真は仮イメージです

食塩はニガリを含む塩を使用しています。

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	1620	すし酢 JANコード 4906657162008	300ml	12	562円 (520円)	1年

★新商品のご案内

沖縄の海水塩、高知県産生姜使用。昔ながらの直火釜炊き。



のむ塩冷しあめ

昔は夏に暑気払いとして飲まれていた「ひやしあめ」。
生姜をきかせた、さわやかな風味で涼をお楽しみください。

お召し上がり方 冷水でもサッと溶けます。

本品一袋に冷水250ccを注ぎ、よくかき混ぜてお飲みください。
※水の量は好みにより加減してください。

水分補給、
塩分補給にも



- 原材料/砂糖(てんさい)、生姜、米粉末、有機黒糖、食塩、麦芽水飴
- ※直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

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	5510	のむ塩冷しあめ JANコード 4906657551000	72g (18g×4)	20	378円 (350円)	1年

★新商品のご案内



天然真昆布

北海道道南産

10月
発売予定

栄養豊かな天然の真昆布。だし汁は清澄、味わいは上品で甘みがあります。
料亭の味をご家庭でお楽しみください。

「だし」の
とり方

- ①かたく絞ったぬれふきんで、表面の汚れを軽くふきます。
- ②昆布を水に30分つけておき、その後火にかけます。
沸騰する直前になったら火を弱めアクをすくいながら、
2~3分程煮ます。
- ③その後、昆布を取り出し、かつお節を入れ煮立て、
こすと一番だしのできあがりです。

※水1リットルに対して昆布20g、かつお節30g程度が目安です。



原材料/真昆布(北海道、道南産) ※直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

ご贈答にも最適です。

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	3325	天然真昆布 JANコード 4906657332500	150g	20	1,620円 (1,500円)	1年

◎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	しっとりふりかけ ひじきシリーズ	梅ひじき 生姜ひじき しそひじき 高菜ひじき かつおひじき 40g	<ul style="list-style-type: none"> 入数変更 (旧)100 ⇒ (新)30 ケースサイズ変更 (旧)477×183×203mm ⇒ (新)255×140×205mm ※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9月上旬頃)
スピカ	ゴールドスピカココサ所用洗剤	500ml	●価格変更 旧価格 410円(380円) ⇒ 新価格 486円(450円)	2016年9月1日
	ゴールドスピカココサ所用洗剤詰替用	400ml	●価格変更 旧価格 324円(300円) ⇒ 新価格 378円(350円)	出荷分より
ムソー	洋風スープの素 野菜のおかけ	5g×8	●「 食品表示法 」施行に伴う表示変更	在庫消化後
日本食品	わかめみそ汁	9g×6	<ul style="list-style-type: none"> 原材料一部変更 (旧)ぶどう糖 ⇒ (新)オリゴ糖 《新原材料》白みそ(大豆・小麦を含む)、オリゴ糖、わかめ、食塩、かつおぶし粉末、酵母エキス、ねぎ ※価格、JANコード等に変更はございません。 	在庫消化後
サンコー	黒ごまかりん糖	135g	●ケースサイズ変更 (旧)370×240×180mm ⇒ (新)440×240×180mm	在庫消化後
日本製粉	アマニ油(ビン入)	186g	● パッケージ変更	在庫消化後
だいでイス	スーパー発芽大豆	100g	<ul style="list-style-type: none"> 裏面栄養成分値更新 製造所固有記号変更 レトルト食品表示対応 	在庫消化後
	スーパー発芽黒豆	70g		
	有機蒸し大豆	100g		
	有機蒸しサラダ豆	85g		
	有機ほの甘あずき	55g		
	Toppin'Grain そのまま混ぜる雑穀	70g	<ul style="list-style-type: none"> 賞味期間変更 (旧)90日 ⇒ (新)120日 デザイン変更 製造所固有記号変更 レトルト食品表示対応 	

◎取扱再開のご案内

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
ヘルシー ライフ	7462	大根生姜せきのど飴 JANコード 4937176101018	20粒	50	価格変更 旧価格 324円(300円) ⇒ 新価格 378円(350円)	1年	再開済

◎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	1650	寿し酢 300ml ※「マルシマ すし酢 300ml」をご利用ください	弊社都合により製造中止	実施済
	3244	徳用出し昆布 180g ※「マルシマ 天然真昆布 150g」をご利用ください。	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	4112	岩のり 155g	弊社都合により製造中止 (2016年10月初旬頃リニューアル発売予定)	在庫消化後
	4071	天然岩のり 100g	弊社都合により製造中止 (2017年1月頃リニューアル発売予定)	在庫消化後
	3840	宮崎産 寒干したくあん 1個	弊社都合により製造中止	在庫消化後
	3690	梅ドレッシング(ノンオイル) 180ml	弊社都合により製造中止	在庫消化後

◎リニューアル商品のご案内

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
マルシマ	4016	岩のり入り のり佃煮 JANコード 4906657401602	150g	40	567円 (525円)	1年
	4015	天然岩のり入り のり佃煮 JANコード 4906657401503	95g	60	443円 (410円)	1年

◎季節商品休止のご案内(在庫消化後)

メーカー名	商品コード	商品名	内容量
マルシマ	1688	野菜もらっきょうも漬かるんで酢	500ml
	2150	ぶっかけつゆ	150ml
ツルシマ	2705	亀そうめん	250g
	2706	亀ひやむぎ	
桜井食品	2752	冷しラーメン 1食入	123g
さぬき麺業	2838	さぬき細うどん冷風麺	200g
マルヤス	7475	カップ入 杏仁デザート	130g
	6737	トコゼリー ぶどう	
	7412	トコゼリー みかん	
	7413	トコゼリー ピーチ	
	7414	トコゼリー パイン	
	7418	トコゼリー 甘夏	
	7429	トコゼリー アサイー	
玉華堂	5213	菊月香(かとりせんこう)	20巻
ほんもの総合研究所	5331	かえる印のナチュラルかとり線香	30巻

メーカー名	商品コード	商品名	内容量
片山食品	8441	とろける寒天 マンゴーゼリー	22g×8
	8462	とろける寒天 ゆずゼリー	
	4996	とろける寒天 果汁たっぷりりんごゼリー	26g×8
	4997	とろける寒天 果汁たっぷりみかんゼリー	
	4998	とろける寒天 果汁たっぷりぶどうゼリー	
	4940	とろける寒天 果汁たっぷり白桃ゼリー	
健康フーズ	9645	果樹園村(みかん、ぶどう、りんご)	5本
創健社	5650	北アルプスの天然サイダー ビン	360ml
	5537	緑茶 ハットボトル	500ml
オキノ	5617	有機アイスコーヒー(有糖)	1ℓ
	5618	有機アイスコーヒー(無糖)	
マルタ	9359	ぷるっとゼリー みかん	16g×10本
	9358	ぷるっとゼリー ぶどう	
	9572	ぷるっとゼリー もも	
サンコー	7299	みかんのドリンク	90ml×5本
	備考:来季よりケース単位の取り寄せになります。		

◎販売休止のご案内

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	2430	北海道産片栗粉(有機使用)130g JANコード 4906657243004 ※代替品として「桜井食品 国内産契約栽培 かたくり粉 200g」をご利用ください。	弊社都合により休止	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 しょうどう きせき

學ちゃん食堂の奇跡

10 噛まなくなった現代人

噛むことの重要性和噛まなくなった日本人の食生活に警鐘を鳴らすために1990年、日本咀嚼学会が誕生します。

面白い実験があります。神奈川歯科大学の齊藤滋教授が「箸が立つほどの具沢山味噌汁」で紹介した食文化史研究家永山久夫先生とともに古代から現代までの食事を復元し、神奈川歯科大学の学生さんが試食して、食事時間と噛む回数を実際に計測した結果が次の表です。卑弥呼の食事では、これ以上噛むと顎関節に異常が出て危険だったために途中で中止しました。

各時代の食事時間と噛む回数 (出典: Web による。)

食事	時代	時間	回数	比率
卑弥呼	弥生時代	51分	3,990	6.4
紫式部	平安時代		1,366	2.2
源頼朝	鎌倉時代	29分	2,654	4.3
徳川家康	江戸時代初期		1,465	2.4
徳川家定	江戸時代中期	22分	1,012	1.6
庶民	昭和10年代	22分	1,420	2.3
現代食	昭和50年代	11分	620	1.0

現代の食事では1回の食事にかかる時間は11分で噛む回数は620回でした。ところが、卑弥呼の食事では51分、噛む回数3990回、回数は現代人の6.4倍、紫式部も2.2倍、源頼朝では4.3倍、徳川家康2.4倍、徳川家定1.6倍、昭和10年代も2.3倍もありました。

齊藤教授は、『日本咀嚼学会編(1997)誰も気づかなかった・噛む効用・咀嚼のサイエンス・日本教文社』、「食生活の変化と学校給食」という一節で、「私たちの食生活は、本当に豊かになったのでしょうか。食品添加物いっぱい加工食品の氾濫、旬のなくなった食材、短時間に立ったままですませる昼食・・・とても人間の文化的な食事とは言えないような状況を露呈しています。子供たちの食環境も例外ではありません。それは子供たちの食事時間を見れば一目瞭然です。かつて子供たちは、「よく噛んで食べなさい」とつけられたものです。ところが、いまの子供たちは、「グズグズしないで、早く食べて塾に行きなさい」とせっつかれて育てられます。食べ物を味わうというより、餌を供給されている・・・といった方がピッタリの光景です。こうした食生活の「改悪」が、「小児成人病」を蔓延させてきたと考えることができます。」

○×△コラム【終わらない「内部被曝」】

新基準審査をパスした四国の伊方原発3号機が再稼働した。全原発停止から3基目である。

福島第一原発へははまだ近づけず、廃炉の道筋も見えず、今も大量の汚染水を出しており、水も空気も海洋も汚染し続けている状況である。事故によって拡散した放射性物質は今も私達にじわじわと確実に「内部被曝」をもたらしている。モニタリングで100Bq以下のものは出荷されるからだ。その実態は？ 健康被害は？ よく解っていない内部被曝の影響に不安が募る。

原発の本家アメリカでは通常運転時の「トリチウム」による新たな内部被曝被害により100人以上もの幼い犠牲者が出ているという。唯一の被爆国である日本の政府が「原子力」に固執する理由がまったく解らないが「核兵器廃絶＝原子力廃絶」だと思ふ。ナウシカが言うように人類にとって「原子力」は『掘り起こさなければよかった』ものなのだ。地震大国の日本にとって原発は『災い』以外の何物でもない。

(ともぞう)

マルシマの営業パーソン おすすめの逸品

good! マルシマの営業パーソン7名が
自信を持っておすすめする商品をご紹介します。

脱皮大豆ではなく大豆丸ごと使用、
焙煎にこだわって作っています!

**国内産
有機きな粉**

100g **302円**(280円)

営業部 平井 徹

豊穣の生命力を宿す国内産有機栽培大豆を香ばしく
煎りあげました。

マルシマ特製の
出汁でどうぞ!

**さめき
ぶっかけうどん
(スープ付)**

1食 **173円**(160円)

営業部 三浦 五郎

国内産小麦粉を使用し、さめき独自の技術で
丹念に作った手打風のコシと風味のうどんです。

小魚からとったダシじゃけえ
あざりしとのりにコケがあって
ほねえうまいんよ!

尾道ラーメン

1食 **184円**(170円)

営業部 入江 大三

国内産小麦100%の無かん水麺と有機醤油をベース
にした小魚だしで仕上げたスープの即席麺です。
(牛、豚、鶏、不使用)

忙しい方の味方! 水で5分戻して
「金胡麻 ごまの香り」や「酢の物酢」を
かければ一品できあがり!

寒ひじき

30g **432円**(400円)

営業部 山崎 高広

瀬戸内海で採取した新芽のひじきをその日のうちに
金炊きし、寒風天日干しをしているひじきです。

風味素材はすべて国内産!
バランスよく配合したティーバックタイプ。
和の食卓に大活躍!

焼きあごだし

8g×20 **1,026円**(950円)

営業部 川野 英機

風味豊かな素材を使用し、バランスよく配合した
香り豊かで旨みたっぷりのだしです。

国内産有機にこだわった玄米甘酒。
この時期凍らせて持ち歩き
飲んでいただくのがおすすめ!

**国内産有機
玄米甘酒<ストレート>**

100g **292円**(270円)

営業部 大池 敬子

国内産有機玄米を蒸し、独自の蔵付き麹菌で作った
玄米麹100%のストレートタイプ甘酒です。

野菜にはもちろん
揚げ物やひじきにも
おすすめ!

**金胡麻
ごまの香り**

280ml **702円**(650円)

営業部 小山 哲夫

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
物は一切使用しておりません。

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 9月 ●新月 1日(木) ●満月 17日(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	
	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	
	キウイの日		串の日		黒豆・黒酢の日	白露	桑の日	重陽の節句							十五夜、ひじきの日	イタリチ料理の日	かべれ大根の日	敬老の日、彼岸入り				秋分の日、彼岸の中			彼岸明け				河豚ふぐの日	くるみの日	
2016年 10月 ●新月 1日(土)・31日(月) ●満月 16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
	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	月
	醤油の日	豆腐の日		イワシの日	レモンの日	天むすの日	寒露		体育の日、トマトの日		豆乳の日	さつまいもの日	きのこの日	世界食糧デー	沖繩そばの日	冷凍食品の日							霜降		世界メタデー	柿の日		おだしの日	国産とり肉の日	たまごほほの日	ぜんざいの日

◎掲載の価格は税込8%価格(カッコ内は本体価格)です。