

マルシマ営業日カレンダー

まるしま通信

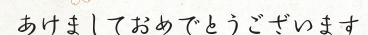
2021年 **1**月号 1 日月火水木金土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 2431 25 26 27 28 29 30

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

新月1月13日(水)

満月 1月29日(金)

You are what you eat. 一食はあなたをつくる—



昨年はコロナの影響により当たり前だった私たちの日常は大きく変わり、かつて想像できなかったような生活スタイルが定着しつつあります。2015年に国連サミットで採択され国際社会が2030年までに実現すべき17の目標に向けて「SDGs」を具体的に加速し始めた矢先に私たちの生きる楽しみである、人と触れ合い、一緒に食事して話し、歌って踊ることをもき取られたのです。しかし、私たちはなんとか生きてゆかなければならないのです。そして、いま見つめ直さなければならないのは農業、漁業などであり、自然の恵みである食です。私たちはこれまで、いただいてきた食と丁寧に向き合ってきたでしょうか。自分勝手な都合を優先して今を享楽する姿は持続可能な社会を見失っていたと言えるのではないでしょうか。マルシマは醤油造りの原点から「まじめにおいしい」をテーマとしています。「まじめに」とは自然からいただいたものを大切にして丁寧に向き合う、ということです。「おいしい」は味だけでなく、心にも、身体にも、環境にもおいしいを意味しているのです。コロナ禍において食品とお客様の接点の多くはテレビや紙、webを媒体とした通販にシフトし、リアル店舗は収縮しているように見えます。しかし、リアル店舗でスタッフを通じてお客様にしっかり食品の情報お伝えし、商品を提供することはとても大切な事だと考えています。「SDGs」は人類の普遍的な目標であり、そこには生活の変革が求められています。そこで、マルシマは本年をチャレンジの年と銘うって様々な課題に取り組むことを宣言いたします。皆様におかれましては持続可能な行程で生産されたマルシマの商品を選択していただき、一緒になってより良い社会を築いて行けたら幸いです。

本年も倍旧のご指導、ご鞭撻、お引き立てを賜ります様宜しくお願い申し上げます。



株式会社 純正食品マルシマ 代表取締役 本 谷 正 樹



新商品のご案内

植物素材100%(プラントベース)のピリ辛ヘルシー調味料

国産大豆そぼろのベジ辛醤

混ぜるだけで野菜炒めやチャーハンの味付け、温野菜のタレができます。(1袋で野菜炒め3~4人前)畑のお肉と言われる国産大豆そぼろ、尾道ジャンボにんにく、有機 (オーガニック)醤油など使用。食品添加物、化学調味料、たんぱく加水分解物不使用。



原材料:有機醤油、粗糖、なたね油、大豆加工品、玉ねぎ、発酵調味料、食塩、でん粉、生姜、パプリカ粉末、りんご酢、酵母エキス、ジャンボにんにく、にんにく、唐辛子粉末(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

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	2033	国産大豆そぼろのベジ辛醤 JANコード 4906657203350	80g (40g×2)	24	235円(218円)	6ヶ月

リニューアル商品のご案内

有機国産大豆100%使用

国産有機全粒きな粉 デザイン文言ー部変更

自然環境に配慮したオーガニック(有機栽培)の国産大豆を100%皮ごとまるごと使用し、熟練の職人が香ばしく煎り上げました。 大豆は「畑の肉」といわれるほど、たんぱく質やカルシウム、鉄、食物繊維をたっぷりと含んだ、植物由来のサプリメントです。

※内容量、価格、JANコード等に変更はございません。

原材料:有機大豆(国産)

X	ーカー名	商品コード	商 品 名・J	ANJ-F	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
-	マルシマ	2570	国産有機全粒きな粉	JANコード 4906657257001	100g	30	346円(320円)	8ヶ月

国産無添加 煮物にも

つゆ彩々デザイン文言一部変更

だしを濃くとるために国産の鰹節、宗田節、鯖節の「厚削り節」を贅沢に使用し、 手間を惜しまず、時間をかけて丁寧にだしをとりました。 じっくりととった「だし」に「国産醤油」と「本格三河みりん」を合わせ、 甘さを抑えた、すっきりと、まろやかで風味の良いつゆに仕上げました。

※内容量、価格、JANコード等に変更はございません。

原材料:しょうゆ(大豆・小麦を含む)、節(かつお、そうだ、さば)、砂糖、みりん、食塩、米酢

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	2078	つゆ彩々	JANコード 4906657207808	400ml	12	810円(750円)	1年

新規取扱商品のご案内

完全無添加

菊芋チップス

滋賀県高島産「農薬・化学肥料・除草剤」不使用の完全無添加の菊芋チップスです。 菊芋は、世界中の植物の中で、最も多くイヌリンを含んでいます。 イヌリンは、血糖値を下げる働き、腸内環境を改善する働き、 食事で摂った糖質や脂肪を体外へ排出する働きなど様々な効果が期待できます。 血糖値が気になる方、ダイエット中の方におススメです。

初芋チップス Kikuimo ・・・・ゥs ・・・ゥs

原材料:菊芋

原的科·א士						
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
近江 夢楽ファーム	8786	菊芋チップス JANコード 4580053710027	50g	30	1,177円(1,090円)	10ヶ月







◎サンコーお菓子新商品のご案内										
商品コード	商品名・	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間					
9281	ミニひじきあられ	JANコード 4973728909312	10g×4連	15	259円(240円)	120⊟				
9882	そば粉のかりんとう	JANコード 4973728909305	80g	15	270円(250円)	90⊟				
9883	ソイガリック・ガーリックバター風味	JANコード 4973728909275	30g	15	227円(210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	かつおだしの素(箱入)	10g×50	● パッケージ変更 QRコード追加	実施済
健友交易	有機インスタントコーヒー (カフェインレス)サミーゴ	75g	• 表示変更 一括表示内の加工者名変更	在庫消化後
天塩	天塩		●原材料、製造工程変更●パッケージ変更 一括表示、パッケージ文言、デザイン等一部変更	在庫消化後
スギヤマ	しそ油	280g	• パッケージ変更 一括表示、パッケージ文言等一部変更	在庫消化後

◎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	Š	メーカー名	商品コード	商品名	内容量
	4447	香り高いごま豆乳鍋スープ		マルサン	4766	ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ	600%	
マルサン	4739	あっさり醤油味の寄せ鍋スープ		600g	マルッフ	4777	コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ	600g
	4751	野菜がおいしいとり塩鍋スープ		サンコー	8429	くまチョコ	50g	

◎取扱休止のご案内								
メーカー名	一カー名 商品コード 商品名		備考	実施時期				
健康フーズ	2163	瀬戸内かあちゃんの小えび 30g	原料不足の為	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					
安田	_{英田} 4570 ごほ	ごぼう天(3本) 135 g	メーカー都合により製造中止	実施済					
女田	4575	はんぺん(3枚) 135 g	グーガー即口により表定中止	天 旭/月					

今年の節分は

「マルシマ国産有機お福豆」で福を呼び込もう!!

遠赤焙煎でカリッと食感!

深煎りで香ばしく有機大豆の栄養がそのまんま食べられる!









40g 281円 (260円)

まるしまレガシー ~未来の子どもたちへ~

皆様からご好評頂いておりました『気になるオーガニック Q&A』のコーナーですが、前回まるしま通信12月号で終 了となりました。短い期間でしたがご愛読誠にありがとう ございました。

次回からは「まるしまレガシー~未来の子どもたちへ~」と題しましてマルシマが守りたいことを「自然の恵みを大

切にいただく」「生命ある食材をいただく」「環境に配慮する」などテーマ別に不定期掲載していきます。次回テーマは「食はあなたをつくる」です。

よろしくお願いいたします。

食にまつわるお話 ~初午の日~



皆様は「初午」をご存じでしょうか。2月の行事と言 えば「節分」や「恵方巻き」を思い浮かべる方が多いで しょう。時期的に「節分」や「恵方巻き」の陰に隠れてし まっている「初午」を紹介したいと思います。

初午とは、「はつうま」と読み、2月の第一午の日に行われる稲荷神社の五穀豊穣や商売繁盛を祝うお祭りで、稲荷神社の総本山である「伏見稲荷大社」に農耕を司る神様である「ウカノミタマノカミ」が降りた日とされています。

「稲荷」という言葉は「稲生り」に由来し、農村では「稲荷神」を祀ってお供えをしていました。この風習と稲荷神の使いとされるキツネは家を守るという考えが結びつき、稲荷信仰が広がりました。

そんな、稲荷神の使いであるキツネの好物と言え ば、油揚げが思いだされます。元々キツネの好物はネ ズミでしたが、殺生はタブーとされていたため、大豆 でできた油揚げを供えるようになりました。やがて、油 揚げに稲荷神のおかげでもたらされた米(酢飯)を詰 め、「いなり寿司」として初午の日に奉納するようにな りました。

初午には油揚げやいなり寿司の他にも行事食があり、富山県の「初午団子」や、栃木県の「しもつかれ」と呼ばれる煮込み料理があります。

また、初午には習い事を始めるという風習もあります。 皆様も初午の日に食べ物に感謝して何か新しいこ とを始めてみてはいかがでしょうか。

酢飯づくりに



すし酢 300㎡ **562**円 (520円)



純米 発酵調味料 ^{[500m2} 745円 (690円)

油揚げの味付けに



きび粗糖 ^{500g} **322**円 (298円)



有機 純正醤油 ^[550m2] 626円 (580円)

おいしいいなり寿司には、ぜひマルシマの調味料をお使いください

新月 排出の機能MAX **Event Calendar** 2021 3 14 15 16 17 18 19 20 21 22 26 27 13 金 土 火 水 金 月 火 水 木 いちご みたらしだんごの日 アーモンドの口 新月 13日(水) **満月 29日(金)** 2021 2 3 水 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 月 В 月火水 火 土 金 土 B 月 月 水 木 木 \Box \Box 中華の日 漬物の日 みたらしだんごの日 生パスタの日 お米の日 おでんの日 でばの日 新月 12日(金)

二十四節気 立春(2月3日) …まだまだ寒さは厳しいが、暦の上では春。この日を過ぎて初めて吹く強い南風を「春一番」と呼ぶ。

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