



マルシマ ニュース

カレンダー

3							4						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5					1	2	
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30

株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
 TEL 0848(20)2506 FAX 0848(20)2363
 URL : <http://www.junmaru.co.jp>
 E-mail: marusima@bbbn.jp

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

満月&新月カレンダー

3月 5日(土) 新月 ●

20日(日) 満月 ●

※赤文字はお休みとさせていただきます。

★新商品のご案内です!

マルシマ

2月21日発売

カラダ想いの あずきちゃん

しょうが湯 180g (15g×12)



大好評の
あずきちゃんに
化粧箱入りが
できました!!



- ◎北海道産の小豆を香り良く煎り、粉末にしてしょうが湯に加えました。香り立つ小豆の風味と生姜の辛味のハーモニーをお楽しみください。
- ◎昔からさまざまな効果が伝えられている生姜。その生姜をあますことなく丸ごと使用しました。



原材料/
粗糖、生姜、小豆粉末、
馬鈴薯澱粉、本葛、黒糖、
オリゴ糖、レンコン粉末、
てんさい糖

※馬鈴薯澱粉は遺伝子組み換えでないものを使用しています。

＜お召し上がり方＞



- 本品1袋に約120ccの熱湯を注ぎ、よくかき混ぜてお召し上がりください。
- その他にも、あられをうかべておしるこ風に。
- 寒天で固めて水ようかん風に。
- ミルクを入れてジンジャーあずきミルクとしてもお召し上がりいただけます。



商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
5515	カラダ想いのあずきちゃんしょうが湯 JANコード 4906657 551505	180g (15g×12)	24	924円 (880円)	1年

マルシマ 北海道産片栗粉 (有機使用)

130g



◎有機農法に取り組む北海道の生産者によって栽培された馬鈴薯を100%使用しています。

原材料/馬鈴薯澱粉 ※産地：北海道産

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
2430	北海道産片栗粉 (有機使用) JANコード 4906657 243004	130g	40	210円 (200円)	1年

★新規取扱商品のご案内です!

国内産の小麦ふすまを美味しく焙煎して、食べやすい粉末状にしました。

ふすまは、玄麦の種皮の部分のことで、日常の食生活では摂取しにくい食物繊維などが含まれています。

穀物に含まれる難水溶性の食物繊維は、体の中で消化、吸収されませんが、腸をきれいにしてくれたり、老廃物を包みこんで体外に出してくれたり、私たちの体に良い色々な働きが注目されています。

小麦ふすまを毎日少しずつ摂取して、より健康的な食生活を目指しましょう。

<召し上がり方>

小麦ふすまを大さじ1～2杯、水、牛乳、お好みのドリンクに混ぜてお飲み下さい。

ヨーグルトに混ぜても美味です。パンやクッキー、お好み焼きなど、小麦粉料理に適量を混ぜて使用して下さい。

原材料/小麦ふすま(国内産)



メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
富士食品	9771	焙煎小麦ふすま JANコード 4907577 011254	200g	30	389円 (370円)	6ヶ月

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期・備考
マルシマ	れんこんくず湯	15g × 5	個装袋の形態変更。(合掌貼り → 三方貼り)	実施済
	いりごま(白・黒)	(各) 60g	価格変更。旧価格 189円(180円) → 新価格 221円(210円)	2011年3月1日 出荷分より
	いりごま(白)	60g	産地変更。中国産 → ボリビア産	在庫消化後 2011年4月頃
	いりごま(黒)	60g	産地変更。中国産 → ボリビア産	実施済
	いりごま(白・黒)	(各) 60g	ケース入数変更。40入 → 50入	2011年3月14日 製造分より
	さめきゆうでうどん	200g	外装袋デザイン一部変更。	在庫消化後
	国産有機きな粉	100g	賞味期間延長。6ヶ月 → 8ヶ月	2011年3月1日 製造分より
	有機畑のきな粉	120g		
丸島醤油	純正醤油	1.8ℓ 0.9ℓ 1ℓペット	環境に配慮して外箱ダンボールカラー変更。 オレンジ・白 → 茶色	在庫消化後
健康フーズ	モラセスシュガー	1kg	価格変更。旧価格 662円(630円) → 新価格 683円(650円)	2011年3月1日 より
	てんさい含蜜糖	500g	価格変更。旧価格 431円(410円) → 新価格 452円(430円)	
桜井食品	ベジタリアンのためのカレー	160g	一括表示変更。→ 【原材料名】最後に(原材料の一部に大豆を含む)を追記 ※使用原材料に変更はありません。	在庫消化後
創健社	博多風ラーメン	106g	原材料変更。スープのぶどう糖 → デキストリン に。 麺の卵白を抜き牡蠣殻Caを使用。	在庫消化後
	ポテトチップス バター醤油味	72g	原材料変更。ぶどう糖 → 乳糖	在庫消化後
	ポテトチップス 野菜コンソメ味	72g	原材料変更。ぶどう糖 → デキストリン	

◎休止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
桜井食品	国内産契約栽培かたくり粉 (200g)	2011年12月頃まで休止	在庫消化後



●代替品として
マルシマ 北海道産片栗粉 有機使用 (130g)
をご利用下さい。

◎取扱中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	内容量	実施時期
大村屋	国産いり胡麻(白)	50g	在庫消化後
	国産いり胡麻(黒)	50g	
健康フーズ	梅こんぶ茶	80g	在庫消化後
	ベジタブルカレー(辛口)	200g	
	酢豚の素	160g	
コジマフーズ	有機発芽玄米おにぎり	2個入	在庫消化後
	有機発芽玄米おにぎり(しそ入り)	2個入	
	有機発芽玄米おにぎり(わかめ入り)	2個入	
桜井食品	十穀らーめん(醤油)	88g	在庫消化後
三育フーズ	和風野菜ミートボール	100g	在庫消化後
	元気な子 ソイヤラック	425g	
	ソイヤラック(大缶)	425g	
	飲む大豆	180g	
	黒ごまババロア	80g	

メーカー名	商品名・内容量	内容量	実施時期
創健社	ジロロモーニ 古代小麦有機スバゲティー	500g	在庫消化後
太陽食品	国産有機グアバ茶	3g × 30	在庫消化後
田 辺	おつゆ麩	30g	在庫消化後
徳 食	そば米	300g	在庫消化後
ファイン	はと麦エキス(粒)	170g	在庫消化後
むそう商事	オーガニックココア(オリゴ糖入り)	120g	在庫消化後
ムソー	うす塩小梅干マイルド15	120g	在庫消化後
梅丹本舗	梅酢(赤)	300ml	在庫消化後
	梅酢(白)	300ml	
	古梅霊芝ドロップ	60g	
ゆあさ農園	昔ながらの梅干 練り梅	100g	在庫消化後
パナール	ビューティーソープ	105g	在庫消化後
	アクアローション	200ml	
	ミロンナリシングクリーム	40g	

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さなげ しげとみ 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。

14-2 細胞に寿命はあるか

分裂能力の差異は、動物の種によっても顕著に現われる。

ウニは胚の段階で、その胚の細胞のうちの1個を取り出すと、それは分裂し成長して完全なウニの幼生となる。ところがカエルの胚では同じことは起こらない。

ウニからカエルに至るまで進化の過程の中で、胚の細胞の機能分化が生じているのだ。

人間の場合は体制がさらに複雑化して、機能の分化も進んでいると言える。

人間が事故で指を切り落としてしまった場合、現代の医療技術では、1日程度のうちであれば、切り落とした指を接合することが可能だという。つまり、落とされた指の方は、丸1日程度は、組織が生きているのだ。個々の細胞は、呼吸をし、代謝をしながら生きているわけだ。

私たちは1つの個体として生きているというばかりではない。細胞は独自に生を営んでいるのである。



○×▲コラム

TPPは要らない

経済大国＝国民が求めている。経済成長戦略にTPP締結は不可欠である。はたして本当にそうなんだろうか？ 新聞などでは連日、農業政策や農協のあり方などが報道されているが私はTPPは農業にとっては良い方向ではないように思う。食料安保を含めた観点から農産物鎖国とまではいかなくともそれに近いほうが良いと思っている。今の日本は経済最優先で豊か過ぎ、便利が良すぎる。そのマイナスの面が徐々に噴出している感がある。

医療費、教育費は無料だけど自動車は一家に一台しか持たず、電気の使用は制限されているし標準品以外のものは高課税。農産物を輸入しないから肉も卵も高価で野菜は自分で作る人が増えてきた。国民の価値感が変化し、前よりもずっと不便だけど日本の「国民総幸福度」はブータンと並んで世界一である。なんて、そんな未来ありえない…か。(ともぞー)

マルシマ直営店(ティナナ)でお客様を対象に、和のころ(純正本がえし)を使ったオリジナルレシピを募集しました。たくさんご応募いただいた中から、入選作品をご紹介します。皆さんも是非作ってみてくださいね。



賞 グランプリ大賞

お名前 川島梯子様

お料理の名前 **「おむすびの肉包み」**

◇材料

- ・しゃぶしゃぶ用豚肉 ・『和のころ』<純正本がえし>
- ・ご飯 ・みりん
- ・『生姜でごはん』

◇レシピ(料理のポイントなど):

- ①しゃぶしゃぶ用豚肉はできるだけ薄く、大きなサイズのものをを用意する。
- ②ご飯と『生姜でごはん』で混ぜご飯を作っておく。白米のおむすびと同様、軽く塩をした手でおむすびを作る。形は少し平べったい俵形にすると食べやすい。
- ③しゃぶしゃぶ用豚肉で②のおむすびを包む。もし包めなかったら二枚の肉で縦と横を別々に巻くといい。
- ④油をひいたフライパンで③のおむすびを焼き、いちど引き上げておく。
- ⑤肉の風味の残ったフライパンに和のころとみりんを適量入れ、煮立ち始めたらおむすびを転がすように煮含め出来上がり。

◇『和のころ』を使ってみてのご感想:

今までは醤油・みりん・お酒・砂糖などを毎回組み合わせて、味付けをしていましたが、いつも同じ味が出せずに甘かったり辛かったり……。『和のころ』を使うと、いつも美味しい味が出せるので助かります。



賞 準グランプリ賞

お名前 岩石ゆう子様

お料理の名前 **「和のころでじゃがいももち」**

◇材料:じゃがいももち

- ・じゃがいも……中2コ
- ・片栗粉……大さじ4

◇レシピ(料理のポイントなど):

- ①じゃがいもは皮をむき、適当な大きさに切って茹でる。
- ②茹であがったじゃがいもをボウルに入れ、熱いうちにつぶす。
- ③片栗粉を加えて、よく混ぜ丸もち型にまとめる。
- ④フライパンに油を熱し③を入れて両面焼くと出来上がり。

◇材料:みたらしのたれ

- ・片栗粉……小さじ1
- ・『和のころ』……大さじ2
- ・みりん……大さじ2
- ・水……大さじ2

◇レシピ(料理のポイントなど):

- ①鍋に材料を入れて片栗粉としっかりませる。
- ②かき混ぜながら弱火にかける。
- ③とろみがついたら出来上がり。
(※味はお好みで甘めがお好きな方は甘味等足して下さい。)

*「じゃがいももち」でなくても団子、おもちなど、いろんなものに使える「みたらしのたれ」です。

「じゃがいももち」に、「たれ」をからめて完成!



賞 特別賞

お名前 吉坂夕佳様

お料理の名前 **「ブロッコリーのマヨ白和え」**

◇材料

- ・ブロッコリー……1株 ・塩……少々 ・ベーコン……20g
- ・絹豆腐……150g ・マヨネーズ……大さじ1
- ・『和のころ』……小さじ1 ・すりごま……大さじ1

◇レシピ(料理のポイントなど):

- ①豆腐はしっかり水切りしておく。
- ②ブロッコリーを切り、ゆがいておく。(芯も食べやすい大きさに切ってゆがく。)
- ③すり鉢に豆腐を入れ、すりこぎでつぶしながらまぜ、塩、マヨネーズ、すりごま、和のころを入れませる。
- ④ベーコンを1cm幅に切り、フライパンでいため、ベーコンから出た油ごと③に入れてませる。
- ⑤ブロッコリーも入れ、よく和えたら完成。

◇『和のころ』を使ってみてのご感想:和食だけでなく、洋風な白和えが出来ました。