



# マルシマ ニュース

## 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](mailto: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

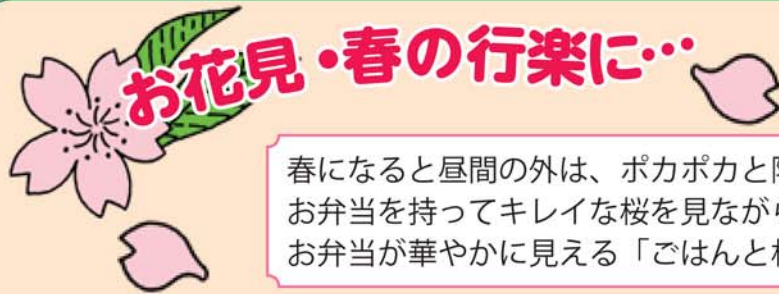
4月 3日(日) 新月 ●

18日(月) 満月 ●

※赤文字はお休みとさせていただきます。

カレンダー

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



### ごはん推進委員会シリーズ

春になると昼間の外は、ポカポカと陽差しの恵み。  
お弁当を持ってキレイな桜を見ながらのんびりと季節を楽しみたいですね。  
お弁当が華やかに見える「ごはん」と相性ピッタリ!! の商品をご紹介します。



マイしょうが佃煮 (40g)  
**399円**(380円)



マイしょうが佃煮



しそひじき (40g)  
**298円**(284円)



梅ひじき (40g)  
**298円**(284円)



高菜とひじき (40g)  
**298円**(284円)



かつおひじき (40g)  
**298円**(284円)



生姜でごはん (70g)  
**494円**(470円)



生姜でごはん



ひじきごはんの素 (40g)  
**399円**(380円)



天然岩のり (100g)  
**431円**(410円)



ひじきふりかけ



山椒ちりめん (45g)  
**494円**(470円)



山椒ちりめん



さつまたくあん (1本)  
**399円**(380円)



仙人梅 (200g)  
**819円**(780円)



手ほぐし 天然紅鮭 (70g)  
**557円**(530円)



シャケフレーク (80g)  
**504円**(480円)



じゃこ飯の素 (30g)  
**399円**(380円)



じゃこ飯の素



大根の寒干し風景。甘くてポリポリの“たくあん”になります。



◎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	うまいんじゃけえ 鮭ちりめん	46g	一部原材料配合変更。 新表示 → <b>ちりめん(瀬戸内海産)、鮭、ごま、若布(徳島産)、食塩、米酢(有機)、甜菜糖、ブドウ糖、味醂、魚介エキス、酵母エキス</b>	実施済
	うまいんじゃけえ 紫蘇ちりめん	46g	一部原材料配合変更。 新表示 → <b>ちりめん(瀬戸内海産)、若布(徳島産)、胡麻、米酢(有機)、ブドウ糖、甜菜糖、食塩、味醂、魚介エキス、酵母エキス、シソオイル</b>	
創健社	古式原糖	800g	価格変更。旧価格 599円(570円) → <b>新価格 614円(585円)</b> 「さとときび」の主要生産国ブラジルなどの干ばつの影響により、生産量が減少した為。	2011年5月2日より
宮崎製糖	手づくりふるさ糖	750g	価格変更。旧価格 462円(440円) → <b>新価格 483円(460円)</b>	2011年5月1日より
シガリオ	リブレフラワー (ブラウン・ホワイト)	(各) 500g	賞味期間延長。1年 → <b>1年2ヶ月</b>	在庫消化後
	ブラックジンジャー (箱入)	2g×30	賞味期間延長。2年 → <b>2年2ヶ月</b>	
スギヤマ 薬品	しそ油(えごま油)	280g	ヒンジキャップの仕様変更。穴形状が丸から一文字に変更。 外観、寸法は現行品と同様です。	在庫消化後
黒姫 和漢薬	<b>★リニューアル</b> 野草茶房 どくだみ茶	160g	ドクダミ原料の焙煎方法を見直し、風味を向上させました。 内容量・ティーパック紙変更。価格・JANコードは変更はありません。 5g×32ティーパック・160g → <b>3g×36ティーパック・108g</b>	在庫消化後

◎取扱再開のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	再開時期・備考
桜井食品	2617	有機オリーブオイル [エキストラバージン](ビン入り)	430g	6	<b>2,310円</b> (2,200円)	実施済

◎季節商品再開のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	再開時期	備考
ツルシマ	2705	亀そうめん	(各)250g	(各)30	各 <b>200円</b> (各 190円)	2011年 4月初旬	
	2706	亀ひやむぎ					
桜井食品	2752	冷しラーメン	1食入	20	<b>141円</b> (134円)	2011年4月中旬	
マルヤス	7412	トコゼリー(みかん)	(各)130g	(各)24	各 <b>168円</b> (各 160円)	2011年 4月初旬	みかん・ピーチ・ パイン・ぶどう は5月より順次 デザイン変更。 それに伴い、ス プーンの添付は 無くなります。 びわは6月中旬 に休止予定です。
	7413	トコゼリー(ピーチ)					
	7414	トコゼリー(パイン)					
	6739	トコゼリー(びわ)					
	6737	トコゼリー(ぶどう)					
	7418	トコゼリー(甘夏)					
	7420	トコゼリー(アロエ)					
	7475	カップ入 杏仁デザート	200g	24	<b>210円</b> (200円)	2011年4月初旬	
健康フーズ	4831	ところてん	200g	20	<b>200円</b> (190円)	2011年4月中旬	ケース単位
	9645	果樹園村	5本	20	<b>336円</b> (320円)	2011年4月初旬	
片山食品	8441	まるごとマンゴーゼリー	(各)22g×8	(各)12	各 <b>294円</b> (各 280円)	2011年4月初旬	
	8462	ゆずゼリー					
	4996	果汁たっぷり りんごゼリー	(各)26g×8	(各)20			
	4997	果汁たっぷり みかんゼリー					
4998	果汁たっぷり ぶどうゼリー						
日東醸造	2085	そうめんつゆ(ストレート)	400ml	12	<b>578円</b> (550円)	2011年4月初旬	
IJBフーズ	5495	有機珈琲(微糖)	(各)1ℓ	(各)12	各 <b>599円</b> (各 570円)	2011年 5月初旬	
	5496	有機珈琲(無糖)					
玉屋珈琲	5425	有機アイスアールグレイティー(微糖)	1ℓ	12	<b>588円</b> (560円)	2011年4月中旬	
	5426	有機アイスアールグレイティー(無糖)	1ℓ	12	<b>578円</b> (550円)	〃	
玉華堂	5213	菊月香(かとりせんこう)	20巻	30	<b>441円</b> (420円)	2011年4月初旬	
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	20	<b>924円</b> (880円)	2011年4月初旬	



◎季節商品休止のご案内 (在庫消化後)

本田商店 石臼挽き有機蕎麦つゆなし  
 JA雲南 仁多丸もち(白米)  
 JA雲南 仁多丸もち(玄米)  
 JA雲南 仁多丸もち(黒大豆)  
 JA雲南 仁多切り餅  
 法 輪 一口香  
 創 健 社 ビックアーモンドチョコレート  
 創 健 社 ミルクチョコレート  
 サンコー 黒棒  
 サンコー 黒糖ピーナツチョコ  
 サンコー 黒糖ひとくちチョコ  
 サンコー ミニどら焼き

マルサン 豆乳ぜんざい  
 マルサン あっさり寄せ鍋スープ  
 マルサン ピリ辛みそ味キムチ鍋スープ  
 マルサン まろやか豆乳鍋スープ  
 マルサン コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ  
 マルサン 素材引き立つ塩鍋スープ  
 日東醸造 チゲ鍋つゆ  
 日東醸造 寄せ鍋つゆ  
 コジマフーズ 玄米かぼちゃ粥 } 6月~翌1月製造  
 コジマフーズ 小豆かぼちゃ  
 健康フーズ DANDY CACAO85  
 むそう商事 ナチュラルチョコレート 抹茶  
 むそう商事 ナチュラルチョコレート ミルク  
 むそう商事 ナチュラルチョコレート スイート

◎取扱中止・製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	実施時期
マルシマ	ミニ岩のり3種(各40g) 〈岩のり・青しそ入・わさび入〉	在庫消化後
	ギフト MC-32 ミニ岩のり(各40g) 製造中止に伴い 製造中止	

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
桜井食品	クリアスプリング有機オリーブ油(450g)	取扱中止	在庫消化後
マルアイ	あとひきぱりぱり大根(150g)	取扱中止	在庫消化後
富士食品	玄米フレーク(220g)	取扱中止	在庫消化後
オリーブの会	エキストラバージンオリーブソープ(130g)	取扱中止	実施済

# シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ 重実 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

## 15-1 地球をおおう微生物群

今度は地球の表面をおおっている微生物たちの様子を見てみよう。

土壌中や空中そして生物の分布の限界や辺境においても、生命活動を営んでいるのは微生物たちだ。

土壌の中には1g当たり約1億の微生物がいる。肥沃土となると1g当たりの微生物の数は30億以上だ。特に多いのは深さ20cmまでだ。陸地の土壌を合計したら、一体どれほどの数の微生物がいることだろうか。

通常の微生物にとっての適温は10℃から40℃だが、零下10℃の氷雪の中や、100℃の煮えたぎる温泉の中に棲んでいる種類もある。通常の細胞なら溶けてしまうようなpHゼロの強酸性やpH13の強アルカリ性の環境の中にも棲むことのできる者たちがいる。砂漠にもいるし、水深1万mの深海底でも海底の土1gの中に50万の微生物が発見された。地下数千mといったところでさえも微生物はいる。



マルシマと尾道近隣の企業が主催・協力して映画上映します。

## フード・インク『食品株式会社』

目からウロコの“食の社会見学”

第82回アカデミー賞 長編ドキュメンタリー部門ノミネート

体にいいオーガニック・フードと、スーパーに並ぶお手頃価格の“フード”。  
 同じ野菜や肉にも関わらず価格にこれ程差があるのはなぜなのか？  
 その理由は農業自体が巨大企業になってしまった異常な食事情にあった。

ごはんがあぶない。



2011年5月7日(土)~20日(金)

シネマ尾道にて

特別前売り券を手配できます。¥1,000



## ミミよりレシピ!!

# 「新じゃがのまるごとこんがり炒め ～オリーブハーブソルトがけ～」



### ◇材 料 (作りやすい分量)

新じゃが…12個  
オリーブオイル…大さじ1～  
にんにく…ふたかけ

塩…ひとつまみ  
オリーブハーブソルト…適量

### ◇レシピ

- ①新じゃがは皮ごと洗う\*。にんにくは皮をむいて薄く切る。
- ②深目の鍋に新じゃがを入れて、たっぷりのお水とひとつまみの塩を加えてから茹でる。
- ③芯まで火が通ったらざるにあげて水気をきる。
- ④②で使った鍋の水気をふきとってから、オリーブオイルとにんにくを弱火にかけてにんにくの香りをオイルにうつす。にんにくはいったん取り出す\*\*。
- ⑤鍋に③のじゃがいもを入れ、こんがりと焼き色がつくまで炒める\*\*\*。
- ⑥にんにくと一緒にお皿に盛りつけ、オリーブハーブソルトをたっぷり振りかける。

\*芽があれば取り除いてください。

\*\* にんにくが焦げるのを防ぐためにいったん取り出します。

\*\*\* 茹でて火はとおっているのので、焦げ色をつけるように炒めてください。少量の油で揚げたような色と触感になります。



## “国産有機生姜しょうゆ” の Kantan で便利な使い方。



ぶっかけうどん



冷奴



豚のしょうが焼き

季節の変わり目には  
体調にも影響が…。  
そんな時にも  
梅醤番茶。

- ①梅干し一個、種を取り、湯のみ茶碗に入れて、よく突き砕く。
- ②生姜しょうゆを少量入れて練る。
- ③熱い番茶を八分目ほど注いでかき混ぜたら、できあがり。

生姜をすり  
おろさなくても  
Kantan・便利



## ○×▲コラム

ハイブリッド…二つまたはそれ以上の異質の物を組み合わせで一つの目的を達成するものを言う…この言葉が昨今一番使用されているのは車の業界で、ガソリンエンジンと電気モーターの組み合わせ自動車を目指す言葉として使用されてそれが=エコカー、環境負荷の少ない車として人気となっているようだ。しかしその車の構造をみると素人には複雑怪奇、数え切れないパーツで溢れている、大容量の電池もしかりである。こんな車を製造するのに国際問題にもなっているレアアースはじめ環境負荷が少ないといえるのだろうか、一点、走行中は燃料消費が少ないであろう他はエコなんかではない、この車の購入に減税するのは如何な判断なのか、ご都合主義の環境政策としか言いようが無いであろう。(ウッドバレイ)