



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

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

マルシマカレンダー

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

満月&新月カレンダー

6月 2日(木) 新月 ●

16日(木) 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!

蔵の実 (もろみ)

カラダが
よろこぶ
発酵食品
です。

あったかご飯に



卵かけご飯



いくら丼



夏にはさっぱり お好みの野菜につけて



冷や奴



納豆



焼き魚



【使用原料のこだわり】 ●丸大豆と小麦で作った**しょうゆ麹** ●香川県産のお米で作った**米麹**
 ●三十石杉桶で醸造した国産丸大豆**生揚げ** ●香川県産のお米で醸造した**純米酒**
これらを共に仕込み発酵・熟成させた美味しい蔵の実です。

原材料/しょうゆ麹(大豆、小麦)、生揚げ(大豆、小麦、食塩)、米麹、清酒

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
4060	蔵の実(もろみ) JANコード 4978326 040634	60g	10×15	242円 (230円)	1年

★新規取扱商品のご案内です!

雑草は、農業の敵と言われてきましたが、本当にやっかいなだけの存在？
 雑草が地球上に登場したのは、人類より後です。
 雑草はなぜ誕生したの？
 雑草の果たしている役割・意味は私たちの食の基本にまでつながります。



メーカー名	商品コード	商品名	著者名	価格
芽ばえ社	7529	雑草が大地を救い食べものを育てる JANコード 9784895 793384	片野 学	1,050円 (1,000円)

◎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	焼きあごだし	160g (8g×20)	コンタミ注意喚起表示の追加。	在庫消化後
	えびいりこふりかけ	40g	不漁時の対策のため、いりこ・あみえびの産地を瀬戸内産から国内産へ変更。酸化防止剤の使用を止めました。 新原材料 → カタクチイワシ、ごま、あみえび、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、焼きのり、青のり、食塩、鰹節エキス、昆布エキス、みりん、発酵調味料、酵母エキス、紅麴色素	在庫消化後
	はぶ茶	200g	価格変更。旧価格 210円(200円) → 新価格 252円(240円)	2011年8月1日 出荷分より
桜井食品	雑穀ブレンド	400g	包材表示の一部変更	在庫消化後 2011年6月 中旬頃より
	ベジタリアンのためのマロニグラタン	105g		
ツルシマ	香蓮飴	100g	賞味期間変更。6ヶ月 → 9ヶ月	在庫消化後
	生姜飴	100g		
	小豆な飴	100g		
健康フーズ	ベジタブルカレー(甘口)	200g	価格変更。旧価格 284円(270円) → 新価格 305円(290円)	2011年6月1日 より
マルサン	麦芽豆漿	200ml	★リニューアル 麦芽豆漿 → 麦芽豆漿コーヒ 乳アレルギー及び添加物(カルシウム原料・香料)の使用を止めました。 新原材料 → 脱皮大豆、砂糖、デキストリン、植物油、麦芽エキス、コーヒー、食塩、焙煎玄米粉、重曹	2011年5月23日 メーカー出荷分 より
創健社	花まめクラッカー	110g	一部原材料及び表記変更。 新原材料 → 小麦粉、食用植物油脂(パーム油、米油)、大豆、食塩、脱脂粉乳、サンゴカルシウム、脱脂小麦胚芽、イースト、麦芽粉末、膨張剤(重曹)	在庫消化後
富士食品	玄米物語	5g×20	パッケージデザイン変更。 価格等に変更はございません。	在庫消化後

◎お菓子の定番変更 2011年6月1日よりケース単位の取り寄せになります。

メーカー名	商品コード・商品名・内容量	実施時期
サンコー	7170 おから入り揚げあられ(7g×5連)	在庫消化後
	7217 ココアプチクッキー(9g×5連)	
	7152 梅塩あめ(80g)(個包装紙込)	
	7107 干し柿寒天(110g)(個包装紙込)	
	7108 ねじりん棒 カレー味(85g)	
	7155 えびスナック(10g×4連)	

正しく知ろう！「食(しょく)」の安全

食中毒は毎年約1500件発生し、3万人前後の患者が出ています。しかし、正しい知識を持って気をつけていれば、「食中毒」から身を守ることはそれほどむずかしいことではありません。

なぜ食中毒が起きるのか、また食中毒にならないためにどんなことに気をつけたらよいのか考えてみましょう。

食中毒を起こすものとなるものはたくさんありますが、多くは細菌による食中毒で、その細菌が出した有毒な物質が体の中にはいることで起こります。気温が高くなると細菌が育ちやすくなるため、5月から10月にかけてかかる人が多くなります。しかし中には低い温度でも育つ細菌や、少ない数でも病気を起こしてしまう細菌もいたり、冬に流行するウイルスによる食中毒もあるので、寒い時期だからといってゆだんはできません。

食中毒をふせぐには… 食中毒予防の3つのきまり

①つけない

- 調理や食事の前には、ていねいに石けんを使って手洗いをしましょう。
- 野菜など食材をきれいに(流水で)洗いましょう。
- 魚や肉をさわったら、手を洗いましょう。
- 調理していない魚や肉は他の食品とは分けて包装し、保存しましょう。
- 包丁、まな板、食器をきれいに洗いましょう。

②ふやさない

- 作った料理は、早いうちに食べましょう。
- すぐに食べない物は、冷蔵庫に入れるなど、低い温度で保存しましょう。
- 冷凍した食品の解凍は冷蔵庫内や電子レンジでおこなうなどし、室温で長時間放置しないようにしましょう。

③やっつける

- よく加熱しましょう。細菌やウイルスは、高い温度には弱い生き物です。十分な加熱で、細菌をやっつけることができます。

※中には熱に強い毒素や細菌があるので、これだけで大丈夫というものではありません。



厚生労働省

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ しげさね 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

16-1 華麗なる単細胞生物の世界

生物の歴史40億年の中で、多細胞の生物が登場したのは6億年前のことだ。それまでの34億年、つまり全歴史の85%に当たる期間は、単細胞の生物の時代だったわけだ。

単細胞の生物は、分裂するだけであって寿命はない。だから分裂を続けて数10億年という長い期間を生きて来たことになる。単細胞の生物は、永遠とも言える生命を持っているのだ。

現在の地球にも単細胞の生物たちは多い。その中で、大型の単細胞生物たちは原生動物と呼ばれている。大型と言っても1mmの10分の1ほどの大きさで、世界に3万種ほどが知られている。

アメーバはその中でも単純なもので、増殖に当たっては分裂を繰り返すだけだ。このため、個体の死というものはないだろうと見られている。

これに対して、ゾウリムシとなるとやや大型で体制も高度に発達している。ゾウリムシは核を大小2つ持っており、大核のほうは栄養を司り、小核の方は生殖を司る。身体の表面は絨毛でおおわれている。食物は細胞口と言われる部分から入って、食胞という部分に至るが、ここでは消化液が出される。そして消化されないものは細胞肛門から排泄されるし、収縮胞からは余分な水を排出する。1つの細胞のままで、最も進化した生物だ。



○×▲コラム

3月11日を境に日本社会が大きく変化したと言えます。経済的にみるとそれ以前は‘ものあまり’百貨店、スーパーマーケット、GMS、コンビニまで売り上げは右肩下がり、ものの価格は下がる一方のまさにデフレ経済の真っ只中、それが一変3月11日から関東、東北地方に生産を頼っていた一部のものが供給不足になって日本全体のものが製造できない状態、つまりもの不足の状態になってしまいました。原発事故で電力の供給不足があらゆるものの生産活動にも影響を及ぼしている。総人口、GDP 然り縮小経済、縮小社会の中で幸せ感を創り出す生活の知恵が求められている。まず我々の食の世界では作りすぎ、食べすぎを戒めなくてはいけない。

(ウッドバレイ)

新物

仙人梅

今年もご予約承ります！！

ご予約表の配布開始時期：6月初旬

ご予約締切日：7月末日

商品のお届け時期：9月下旬



エコファーマー

土作りから化学農薬・化学肥料の低減を一体的に行う生産方式を採る農家の認証マークです。

宇戸平さんの作る梅干しはこだわりの逸品です。

生産者の
宇戸平正敏さんは

伝統製法にこだわり、昔ながらの製法で丁寧に漬けています。最近の甘い梅干しに使用される液糖類や醸造酢、酸味料、化学調味料などは使用しておりません。

◇化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培した紀州の梅を使用しています。



◇古くから仙人食とされている赤松（雌松）の新芽と共に漬けています。



◇機械に頼らない、ひとつぶひとつぶ手でひっくり返す土用干しをします。



※詳しくは担当営業まで