



マルシマ ニュース

満月&新月カレンダー

10月12日(水) 満月 ●
27日(木) 新月 ●

※赤文字はお休みとさせていただきます。

マルシマカレンダー

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

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。

マルシマの温まる飲料!!

シーズン到来!

「生姜」昔ながらの食材が、今注目されている

※1
太陽をいっぱい浴びて育った生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろし、たっぷりと使用していますので香りがよく、昔ながらの「直火釜」で炊いています。とても身体が暖まります。

※1 食べ物は生命のある状態で調和がとれており、そのままを食べた方が身体に良いという考え方です。(例えば白米よりも玄米)

花梨入りしょうが湯

しょうが湯

生姜湯(有機生姜使用)



箱入(20g×18)



袋入(20g×5)



箱入(20g×18)



袋入(20g×5)



箱入(20g×12)



袋入(20g×4)

♡♡♡ カラダ想いシリーズ ♡♡♡

オリゴしょうが湯

生姜紅茶

あずきちゃん

れんこんくず湯



箱入(15g×16)



袋入(15g×6)



箱入 80g(16袋)



箱入(15g×12)



袋入(15g×4)



箱入(15g×5)

しょうが湯ができるまで 素材を生かす「直火炊き製法」にこだわっています。

大切なのは火かげん。仕上りの粒子の状態です。お客様をイメージして、一生涯命造っています。どうぞ飲んでみて下さい。



高須工場 砂田工場長



契約生産者が丹精込めて作った生姜が届きます。



清水でよく洗います。



生姜をチップ状に細かく碎きます。



こだわり
セラミックの臼でまるごとすりおろします。



加熱殺菌します。



こだわり
その他の原料を混ぜ合わせて「直火釜」でじっくり炊きます。



棚乾燥機でよく乾燥させます。



小袋に詰めて製品化。

★新商品のご案内です!

マルシマ しょうが湯 真ごころセット (15袋)

◎マルシマのしょうが湯を詰め合わせにしました。ちょっとしたプレゼントにも最適です。
いろいろな味を楽しめるお得なセットです。

内容：しょうが湯 20g 3袋、花梨入しょうが湯 20g 3袋、
生姜湯 (有機生姜使用) 20g 3袋、カラダ想いのオリゴしょうが湯 15g 2袋
カラダ想いのあずきちゃんしょうが湯 15g 2袋、カラダ想いの生姜紅茶 5g 2袋



商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
5544	しょうが湯 真ごころセット (15袋) JANコード 4906657 554407	250g (15袋)	25	893円 (850円)	1年

◎サンコーお菓子 (秋・冬新商品のご案内) (発売日：2011年9月21日より) ※ (特) は特別価格です。

商品コード	商品名	内容量	入数	税込価格	本体価格	賞味期間	原 材 料
7288	(特) 玄米入りみそせん	8個	15	210円	200円	150日	小麦粉、砂糖(てん菜糖)、ほうじ玄米、鶏卵、粉末味噌、マーガリン、脱脂粉乳、食塩、膨張剤
7244	(特) ミニバウムクーヘン	8個	12	378円	360円	60日	鶏卵、砂糖(てん菜糖)、小麦粉、マーガリン、コーンスターチ、植物油脂、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来を含む)、膨張剤(重曹)
7279	(特) 国産十二穀入りクッキー	65g	15	210円	200円	120日	小麦粉、砂糖(粗糖)、マーガリン、鶏卵、雑穀粉(大麦、うるち玄米、黒米、赤米、うるちひえ、半もちひえ、いなぎび、もちあわ、たかぎび、黒千石大豆、はと麦、アマランサス)、食塩、膨張剤(重曹)
7246	(特) 黒糖アーモンドチョコ ※(発売日:2011年10月3日より) 季節商品(10月~4月)	85g (個包装紙込)	12	525円	500円	150日	アーモンド、砂糖(三温糖)、ココアバター、全粉乳、カカオマス、黒砂糖、乳糖、植物油脂(パーム、シア、サル、米)、ココアパウダー、乳化剤
7162	(特) パウンドケーキのラスク	5枚	12	473円	450円	120日	鶏卵、砂糖(てん菜糖)、小麦粉、マーガリン、米飴、膨張剤(重曹)
7106	えびポリせん	55g	15	210円	200円	120日	コーンスターチ、小麦粉、植物油脂(米油)、えび、乾燥マッシュポテト、砂糖(三温糖)、食塩、昆布エキス、しいたけエキス、オニオンパウダー
7241	煎り胡麻落花	66g	15	189円	180円	120日	落花生、小麦粉(国内産)、寒梅粉、白ごま、砂糖(てん菜糖)、醤油、馬鈴薯澱粉、食塩
7208	(特) うす焼きあられ 玄米粒入り	60g	15	315円	300円	150日	もち玄米(国内産)、もち米(国内産)、醤油、砂糖(てん菜糖)

◎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	純正なたね油 (油屋六兵衛)	1,650g	外箱デザイン変更。	実施済
青い海	沖縄の塩 シママース 海の華 沖縄の海水塩	1kg 300g 500g	食用塩公正競争規約実施に伴う一括表示改正。 名称と内容量を記載。	在庫消化後
天 塩	焼塩(ビン入)	100g	ラベルデザイン変更。 商品サイズ・JANコード・価格の変更はありません。	在庫消化後
創健社	べに花オレイン ハイプラス マーガリン	180g 370g	原材料一部変更。 伊豆大島の海塩からメキシコ産海水天日塩に変更。 (化粧箱、商品特長の文言を一部変更) 原材料一括表示・容量・JANコード・価格の変更はありません。	在庫消化後
	ナチュラルナッツ 松の実	45g	原材料一部変更。 委託製造工場の変更により、揚げ油を米油からパーム油に変更。	在庫消化後
	ナチュラルナッツ かぼちゃの種	60g	容量・JANコード・価格の変更はありません。	
マルサン	LOVE 健康 かぼちゃスープ	180g	原材料中のショートニングを削除。 原材料「スープベース」の表示方法の見直し。 (にんじんスープ、とうもろこしスープも順次変更。)	2011年10月頃 自然切り換え

◎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
サンコー	小魚せんべい	60g	価格変更。旧価格 231円(220円) → 新価格 242円(230円)	2011年9月21日 出荷分より
	野菜せんべい	55g	価格変更。旧価格 231円(220円) → 新価格 242円(230円)	
	グレープグミ	20g×5	価格変更。旧価格 252円(240円) → 新価格 294円(280円)	
	アップルグミ	20g×5	価格変更。旧価格 252円(240円) → 新価格 294円(280円)	
ネイチャーズ ファイネスト	さつまかりんとう	100g	内容量変更。100g → 95g 価格、JANコード等変更ありません。	在庫消化後

◎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
マルサン	4739	あっさり寄せ鍋スープ	600g	6	315円 (300円)	2011年 9月中頃より	ケース単位
	4766	ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ	600g	6	315円 (300円)		〃
	4746	まろやか豆乳鍋スープ	600g	6	315円 (300円)		〃
	4777	コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ	620g	6	315円 (300円)		〃
	4864	素材引き立つ塩鍋スープ	600g	6	315円 (300円)		〃
	4793	豆乳ぜんざい	160g	20	210円 (200円)	2011年9月中旬より	
日東醸造	2138	チゲ鍋つゆ	600g	12	609円 (580円)	2011年 9月中頃より	
	2139	寄せ鍋つゆ	600g	12	525円 (500円)		
本田商店	2837	有機出雲蕎麦2人前(つゆなし)	2食	12	399円 (380円)	2011年10月初旬より	
JA雲南	4437	仁多丸もち(白米)	430g	20	683円 (650円)	2011年 11月初旬 より	
	4438	仁多丸もち(玄米)	430g	20	735円 (700円)		
	4433	仁多丸もち(黒大豆)	340g	20	630円 (600円)		
	4423	仁多切り餅	300g	20	578円 (550円)		
法輪	7365	一口香	9個入	20	263円 (250円)	2011年9月22日より	
創健社	7351	ビックアーモンドチョコレート	400g	20	1,365円 (1,300円)	2011年9月 下旬より	
	7432	ミルクチョコレート	70g	10	336円 (320円)		
健康フーズ	7463	DANDY CACAO85 (ダンディカカオ85)	80g	20	452円 (430円)	2011年9月下旬より	
サンコー	7140	黒棒	14本	15	263円 (250円)	2011年 9月22日より	
	7123	ミニどら焼	6個	12	294円 (280円)		
	7261	黒糖ひとくちチョコ	82g	12	399円 (380円)	2011年 10月5日より	
	7262	黒糖ピーナツチョコ	85g	12	399円 (380円)		

◎製造中止のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
NDH	ハーバル ビューティソープ(100g)	メーカー 中止	在庫消化後

◎製造休止のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
コア	いわしくん(ブツ切) 190g いわしくん(水煮) 200g いわしくん(醤油) 200g	メーカー 休止	2011年 11月

◎定番変更のご案内 [在庫消化後 特注になります]

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
NDH	黒糖末(300g) モラセスシュガー(1kg)	在庫消化後
青い海	にがり(液体) 100ml	在庫消化後

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
創健社	花豆クラッカー(110g) あんずジャム(200g)	在庫消化後

○×▲コラム

生姜湯を飲んで体を温める

先日、プレゼンがあるのでその下調べをしてたら、何十年前かには日本人の平均体温は36.8度ぐらいだったのが今では高い人で36.2度～36.3度で、35度台の低体温の方が増えてるそうです。1度の体温の低下で代謝は約12%、免疫力は30%以上低下するそうです。だから現在は体が冷えている人が増えて、病気や症状の根底には、必ず「冷え」があり、体調不良を解決する為に「体を温める」こう言う事を考えれば「生姜湯」は体を温める食品として最高の商品ではないかと思った。

(SR)

こんにゃく農場・工場視察 レポート



こんにゃく畑 (約 65,000㎡あります)

暑さの厳しい8月11日広島県神石高原町に在る新内農園さんに訪問してきました。高原町と言うだけあり、かなり涼しく感じ、聞けば標高は650mだと言う事でした。

まずはこんにゃく芋の圃場に案内して頂きました。「山肌を見てください。黒い土の層があるでしょう。これは大山からの火山灰です。水はけが良く、昭和45年からこんにゃくを作る様に成りました。」と新内専務、新内農園さんは今では非常に稀少な品種である在来種(別名和玉)にこだわり、栽培されています。

在来種は日焼け、風害、病気に弱いのですが、山間部で朝晩の温度差がある神石高原町はこんにゃく芋の栽培に最適だとの事。2年位で製品に加工出来る他の品種に比べ玉太りの遅い在来種は3~4年の永い歳月を要しますが、マンナン質が多く粘りが強いのが特徴で「こんにゃく本来の味、食感と言う面では在来種に勝る物はない」と新内社長は言われていました。

新内農園さんでは平成13年4月にこんにゃくの生産・加工で有機JASの認証を取得しています。秋に収穫された有機栽培こんにゃく芋は蒸してマイナス30℃の専用冷凍庫で保管されます。冷凍保管する事でこんにゃくの品質を落とす事なく一年を通して製造できます。新内農園さんの畑で大事に育てられた有機栽培こんにゃく芋を丸ごと搗り潰し100%使った商品がマルシマ有機生芋こんにゃくです。手間と時間を惜しまない昔ながらの缶蒸し製法にこだわり、一度型枠に流し込み、専用の機械により約4時間かけてお湯の中でゆっくりと凝固させる製法で、生芋本来の風味も歯ごたえもバツグンです。

また、こんにゃく生産に使用する水は水温12℃天然ミネラルを含んだ安全で美味しい中国山地の伏流水を地下58mから汲み上げています。原料のこんにゃく芋の生産から加工・販売まで全てを自分達の手で行う、それが新内農園さんのこだわりでした。

そして最後になんとびっくり「7年物のこんにゃく」を新内社長に見せていただきました。圃場で見たこんにゃく芋の何倍もの大きさでした。「こんな山奥にギネスに載るようなこんにゃく芋が有る」と話題になれば村おこしになるからあと3年、10年物になるまで頑張って育てたいと新内社長は言われていました。
(営業部 森内英雄)



凝固剤を入れる前のこんにゃく



固まる前のこんにゃく



直径約3.5m、高さ約2mの
ジャンボこんにゃくと新内社長