



# マルシマ ニュース

満月 & 新月カレンダー  
 11月11日(金) 満月 ●  
 25日(金) 新月 ●  
 ※赤字はお休みとさせていただきます。

マルシマカレンダー

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

## ★新商品のご案内です!

11月発売予定

### マルシマ 有機 黒ごま入り きな粉 (120g)



◎有機大豆を100%使用した香ばしいきな粉に有機すり黒ごまと有機黒糖を混ぜ合わせ、美味しく仕上げました。



#### <お召し上がり方>

牛乳や豆乳に溶かして健康ドリンクとして、またおもちゃや団子など幅広くご利用下さい。

原材料 / 有機大豆(遺伝子組換えでない)、有機黒糖、有機黒ごま

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
2451	<b>有機 黒ごま入り きな粉</b> JANコード 4906657 245107	120g	30	<b>389円</b> (370円)	10ヶ月

### マルシマ 有機 生芋蒟蒻(玉) 200g

(玉の数は、約11~12個/袋です。)

◎有機栽培で大切に育てた「在来種」の生芋(収穫まで3年かかります)を100%使用しています。食味がよく、味のしみ、歯切れに優れたこんにやくです。アクが少ないため、軽く水洗いをするだけでそのまま食べられます。



原材料 / 有機こんにやく芋(広島県神石産)、水酸化カルシウム

(※水酸化カルシウムは貝殻を100%原料としています。)



商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
4792	<b>有機 生芋蒟蒻(玉)</b> JANコード 4906657 479205	200g	15	<b>294円</b> (280円)	90日

## ★新規取扱商品のご案内です!

アミノ酸系洗浄成分をベースとしたパラベンフリー弱酸性洗顔料です。やさしい泡がデリケート肌にも負担をかけません。保湿成分サクラ葉エキス、ラベンダーエキスが洗い上がりの肌をしっとりと保ちます。

主成分/ココイルグルタミン酸 TEA、プロパンジオール、サクラ葉エキス

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	使用期限
日本 デイリー ヘルス	6211	<b>アサバマイルド泡ウォッシュ</b> JANコード 4975812 114039	150ml	6	<b>2,940円</b> (2,800円)	3年



気品ある色調、輝くように艶やかでしっとり感のある口紅です。その日の気分やファッションにあわせて、カラフルな表情を演出します。

主成分/スクワラン、アボガド油、ホップエキス、オタネニンジン根エキス

メーカー名	商品コード	商品名	色	入数	価格	使用期限
日本 デイリー ヘルス	6212	<b>アサバスティックルージュ 734</b> JANコード 4975812 108236	アクア ピンク	6	<b>3,675円</b> (3,500円)	3年
	6213	<b>アサバスティックルージュ 752</b> JANコード 4975812 108243	チェリー オレンジ	6	<b>3,675円</b> (3,500円)	3年



繊細な色調が美しい陰影を演出します。自然なツヤと立体感を与える、ポイントメイク専用パウダーです。タール系色素は使用していません。専用ケースにセットしてお使い下さい。

主成分/スクワラン、ヒアルロン酸、タルク、カオリン、トコフェロール

メーカー名	商品コード	商品名	色	入数	価格	使用期限
日本 デイリー ヘルス	6222	<b>アサバカラーパウダー 532</b> JANコード 4975812 109103	ピンク	12	<b>1,050円</b> (1,000円)	3年
	6223	<b>アサバカラーパウダー 552</b> JANコード 4975812 109110	オレンジ	12	<b>1,050円</b> (1,000円)	3年



### 優れた「浸透力&保湿力」

肌にやさしい“水”をベースに 14 種類的美肌成分を贅沢配合した、ゲルタイプの保湿クリームです。

**14 種類の潤い成分**/オウゴンエキス、カワラヨモギエキス、オリーブスクワラン、アボガドオイル、酵母エキス、グルコオリゴ糖、コンドロイチン、ヒアルロン酸、セラミド(スフィンゴ脂質、リン脂質)、アラントイン、グリチルリチン酸、アロエ、ビタミンE、ビフィズス菌発酵エキス



メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	使用期限
創健社	7477	<b>ナチュラルシンプルケアセット</b> (限定品) JANコード 4995667 069025	180g/60g	24	<b>3,675円</b> (3,500円)	—
	限定品がなくなり次第、ゲルホームクリーム EX (180g) 単品の販売になります。↓					
	6400	<b>ナチュラルゲルホームクリーム EX</b> JANコード 4995667 067519	180g	48	<b>3,675円</b> (3,500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	尾道ラーメン	1 食入	法改正による一括表示変更。※製品自体に変更はありません。 原材料名 [新表示] ⇒ 油揚げ麺 (小麦粉、植物油脂 [パーム油]、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、醤油 (大豆 [遺伝子組換えでない]、小麦)、みりん、食塩、ちりめんエキス、酵母エキス、魚介エキス (エソ、グチ、ハモ)、オリーブオイル、香辛料、貝カルシウム、酸化防止剤 (ビタミンE)	在庫消化後
	煮豆3種 (黒豆・金時・昆布)	(各) 150g	入数変更 20 入 ⇒ <b>40 入</b>	2011年11月1日より
こだま食品	有機千切り大根 有機割り干し大根 有機たんざく大根 有機鷹の爪唐辛子	50g 50g 40g 8g	包材デザイン変更。 シールラベル ⇒ <b>印刷袋</b>	在庫消化後

◎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
創健社	国産野菜	200g	原材料一部変更。国内産トマトの収穫量が大幅に減少し、安定確保が困難になった為。パッケージからもトマトのイラストを削除。 新原材料 → 濃縮にんじん、野菜（かぼちゃ、ほうれん草[濃縮還元]、ピーマン[濃縮還元]、パセリ、ケール、セロリ、レタス、キャベツ、しょうが、ゴーヤ）、にんじん、レモン 新キャッチコピー → 11種類の国内産野菜と国内産レモン 新商品特長 → 風味向上のため、国内産レモンを5%未満使用しております。 価格・JANコード・内容量の変更はありません。	在庫消化後
太陽食品	国産はとむぎ茶 100	90g (3g×30包)	★リニューアル 新内容量 → 120g (4g×30包) 新JANコード 4904866 230914 新原材料 → 国産活性はとむぎ茶 50%・国産はとむぎ茶 50%	2011年11月より
マルコネ	車麩	6枚	価格変更。旧価格 294円(280円) → 新価格 304円(290円)	2011年11月1日出荷分より
小川珈琲	有機珈琲オリジナルブレンド粉	200g	新内容量 → 170g 新JANコード 4970690 000092	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
マルシマ	一夜漬けの素 パック入 (700g) 一夜漬けの素 袋入 (450g)	在庫消化後

◎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
マルシマ	黒胡麻入りきな粉 (160g)	在庫消化後
コジマフーズ	玄米豆乳がゆ (180g)	在庫消化後
日本テイラーヘルス	アサバリフォームコーランF (10ml)	在庫消化後

◎取扱中止のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
コスモ	直火焼ハヤシ・ルー (110g)	在庫消化後

代替品として



メーカー名	商品名・内容量・備考
創健社	ハヤシ・ルー (115g) 368円(350円)をご利用ください。

## シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さおしげ しげさね 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。

### 17-1 単細胞になったり多細胞になったり

森の落葉などに棲む粘菌は、ライフ・サイクルの中で、単細胞の時代と多細胞の時代を繰り返す不思議な生き物だ。彼らは、単細胞生物と多細胞生物の中間に位置している。

粘菌は、単細胞の時代には、アメーバ状のばらばらの生物として活動している。環境条件が悪くなると、サイクリックAMPという化学物質を放出して集合し、群体を形成する。この粘菌の群体は、ごく小さなナメクジのような多細胞の生命体だ。身体の前方向後方が明らかになり、光や熱の方向を敏感に感知し、時速1mmという速さで運動する。

やがて適当な場所を見つけると、そこで群体は高い塔の形に変身する。その高さは1mmにすぎないものの、もし粘菌の一個体を人間の大きさにすると、塔は東京タワーの5～6倍の高さに匹敵する。

運動している群体は動物のようだったが、塔となった群体はまるで植物のようになる。塔の先端は花のように多彩な色を帯び、やがて孢子となる個体が現われる。多数の孢子は風に乗って飛んで行き、そして行き着いた新天地で、再びアメーバ状の単細胞の生活が始まるのである。



## ○×▲コラム

### 免疫力を高めよう

近年、若い層に低体温の人が多くと言われています。

食生活が大きく左右させているのではないのでしょうか？

体温と免疫力は大きく関係している。体温が1℃下がると免疫力は約37%下がり、1℃上がると免疫力は約60%活性化するとされている。体温が低いと体内の細胞に対する抵抗力が低下し、腸では悪玉菌が増え、様々な病気や感染のおそれがある。

発酵食品(しょうゆ・みそ・納豆)を食べて腸内環境を整備して免疫力を高めよう。あわせて毒だしの効果もあるといわれているので、伝統食である日本食を食べよう。  
(リトルブラック)



# 日本の伝統食品 味噌

カラダがよろこぶ  
発酵食品です。

味噌は古くから食べ続けてきた、民族的食べものであり、身にしみ込んでしまった味であり、香りであり、歯ざわりを持つ、「伝統食品」です。「味噌」の文字を冠する料理でも「味噌和え」,, 「味噌汁」,, 「味噌すき」,, 「味噌漬け」,, 「味噌煮」,, などあり、いずれも庶民に親しまれています。味噌は、各地方でさまざまな特徴の製品があります。

種類	主原料	特徴
米みそ	米+大豆+塩	一般的に広く使われている。色も様々。淡色系の米味噌では西京味噌、信州(長野)味噌が有名で、赤いものは仙台味噌、津軽味噌が有名です。それぞれ甘みが強かったり辛みが強かったりと個々に特徴があります。
麦みそ	大麦+大豆+塩	独特の甘い麴の香り。一般的な米味噌よりも麴は多めに、食塩は少なめに配合。比較的甘みが強く、くせのないあっさりとした香味。
合わせみそ	米みそ+麦みそ、他	二種類以上の味噌を合わせて使うこと。より一層コクが出ます。昔から「味噌は遠いものを合わせる」と言い伝えられ、産地の異なる味噌を合わせることで、おいしさを引き出すことができるとされてきました。
豆みそ	大豆+塩	濃厚なうま味と渋み、若干の苦みを持ち、独特のみそ料理文化を築いている。

新商品



国内産大麦 使用  
有機栽培大豆

おだやかな気候の  
瀬戸内(愛媛県)で  
じっくり時間をかけて  
熟成させました。

熟(カップ入り)麦みそ  
500g 578円(550円)



麦麴みそ  
1kg 1,029円(980円)



有機白みそ  
250g 420円(400円)



合わせ生みそ  
750g 977円(930円)



国産合わせ生みそ  
500g 604円(575円)



田舎みそ  
1kg 714円(680円)



麦みそ  
1kg 714円(680円)



丸麦みそ  
500g 483円(460円)



有機玄米生みそ  
550g 798円(760円)