



マルシマ ニュース

日本の行事(食)

4月8日(日)
灌仏会・花祭り 甘茶

※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

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

春到来!!

“からだ”も“こころ”も、『春』を感じるシーズンがやってきました。
温かさとともに戸外に出かけて活動的になり、からださがっぱりとしたものを喜ぶようになってきます。
からだにやさしくて、おいしい、簡単で便利な調味料をご紹介します。

春は、冬の寒さで縮んでいた体が少しずつゆるみ、新陳代謝が活発になる季節です。冬の老廃物の排泄を高めてあげましょう。

有機生姜しょうゆ



三十石杉桶でじっくり熟成した国産有機しょうゆをベースに丸ごとすりつぶした国産有機生姜、国産有機米酢をブレンドした有機JAS認定商品です。



(150ml)
473円(450円)

体調が優れないときには梅器番茶もお試ください。

- 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カンタン・便利



りんご酢

国内産りんご果汁を100%使用した醸造酢です。ドリンクやドレッシング、ピクルス作りなど幅広くご利用いただけます。



※ 野菜のピクルス

(材料) 作りやすい分量

りんご酢とはちみつ…300cc りんご酢…150cc 塩…小さじ $\frac{3}{4}$
粒こしょう…3粒 ローリエ…2枚 クローブ…4個 きゅうり…3本
セロリ…1本 人参…1本 鷹の爪・レーズン…お好みで

(作り方)

- ①野菜を容器に合わせてスティック状に切る。
- ②野菜以外の材料を混ぜ合わせ、①を入れた容器に注ぎ入れる。
- ③冷蔵庫で半日以上おく。

※ 果物のりんご酢漬け

(材料) 2人分

りんご酢…適量 お好みの果物…適量

(作り方)

- ①果物を適当な大きさに切って容器に入れ、果物がしっかり漬かるまで「りんご酢」を注ぎ入れる。
- ②冷蔵庫で30分以上漬ける。

※「りんご酢とはちみつ」でも作れます。お好みでお選びください。



(500ml)
662円(630円)

国内産有機 黒米



安心の有機JAS認定を受けた契約農家によって栽培された100%有機栽培の国内産黒米です。お米に対して5%ほど(1合に対して約8g)混ぜて炊くともっちりとしたおいしい、きれいな桜色のごはんが出来ます。水加減は1割ほど多めにしてください。



(200g)
473円(450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	寒ひじき	50g	新商品コード 3301 新JANコード 4906657 330100 内容量変更。50g → 30g 新サイズ(mm) 140 × 215 × 23 価格変更。旧価格441円(420円) → 新価格399円(380円)	在庫消化後 (2012年4月20日) 製造分より
	寿し酢	300ml	マルシマロゴのフォントの色を変更。 一括表示内の原材料名を変更。米酢(有機) → 有機米酢 製品自体に変更はありません。	在庫消化後
	さつまたくあん	1本	商品サイズ変更。 長さ 450mm → 430mm 賞味期限印字位置を変更。裏面下部 → 表面下部	在庫消化後
	有機生芋蒟蒻(板)	275g	包材の一部デザイン変更〈広島県産〉追加	実施済
	有機生芋蒟蒻(糸)	225g		在庫消化後
	どくだみ健康茶	350g	価格変更。旧価格714円(680円) → 新価格756円(720円)	2012年 5月1日より
丸島醤油	うまいんじゃけえ	(各) 46g	内容量変更。46g → 36g 価格に変更はありません。	在庫消化後 (2012年4月1日) 製造分より
			昆布ちりめん 新商品コード 3120 新JANコード 4906657 312007	
			紫蘇ちりめん 新商品コード 3121 新JANコード 4906657 312106	
丸島醤油	醤油全品	1.8ℓ	王冠キャップ仕様変更。	在庫消化後
ムソー	どんぶり麺 ねぎしょうゆ味	78g	価格変更。旧価格173円(165円) → 新価格179円(170円)	2012年 3月21日より
	どんぶり麺 しお味ラーメン	78.5g	価格変更。旧価格173円(165円) → 新価格179円(170円)	
	どんぶり麺 きつねうどん	78g	価格変更。旧価格173円(165円) → 新価格179円(170円)	
	どんぶり麺 納豆そば	81.5g	価格変更。旧価格173円(165円) → 新価格179円(170円)	
向井	向井の手作り香辛料 白コショウ	20g	価格変更。旧価格263円(250円) → 新価格273円(260円)	2012年 4月1日より
	向井の手作り香辛料 黒コショウ(荒挽き)	20g	価格変更。旧価格284円(270円) → 新価格294円(280円)	
サンコー	ポップコーン	110g	包材の材質変更。(透明袋 → アルミ蒸着袋) OPP/CPP → OPP/VMCPP	在庫消化後 2012年3月下旬頃
ウイング フーズ	雑穀おこし	60g	価格変更。旧価格294円(280円) → 新価格315円(300円)	2012年4月1日 出荷分より
	焼きいもクッキー	15g×6	価格変更。旧価格294円(280円) → 新価格315円(300円)	
	おとうふ屋さんのおせんべい	50g	価格変更。旧価格252円(240円) → 新価格294円(280円)	

◎取扱中止商品のご案内

弊社都合により在庫消化後、取り扱いを中止します。

メーカー名	商品名・内容量
富士食品	とうがらしのふりかけ(30g)
マルサン	アセロラオリゴ(200ml)
ネイチャーズ ファイネスト	芳醇 黄金さきいか(45g)
	素焼 あたりめ(43g)
	京風のしするめ(48g)
	さつまかりんとう(95g)
	京あられくろまめ(70g)
	天然酵母 黒糖かりんとう(100g) 天然酵母 黒ごまかりんとう(100g)

◎製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量
コア・ コーポレーション	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)



◎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
 J A 雲南 仁多丸もち(白米)
 J A 雲南 仁多丸もち(玄米)
 J A 雲南 仁多丸もち(黒大豆)
 J A 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 ミコドラ焼き

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 まるやか豆乳鍋スープ
 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
 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



◎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 2706	亀そうめん 亀ひやむぎ	(各)250g	(各)30	各 231円 (各 220円)	2012年 4月初旬	
桜井食品	2752	冷しラーメン	1食入	20	151円 (144円)	2012年4月初旬	
マルヤス	7412 7413 7414 6737 7418	トコゼリー(みかん) トコゼリー(ピーチ) トコゼリー(パイン) トコゼリー(ぶどう) トコゼリー(甘夏)	(各)130g	(各)24	各 168円 (各 160円)	2012年 4月初旬	
	7420	トコゼリー(アロエ)	130g	24	168円 (160円)	2012年4月初旬	2012年7月 休止予定
	7475	カップ入 杏仁デザート	200g	24	210円 (200円)	2012年5月初旬	
健康フーズ	4831	ところてん	200g	20	200円 (190円)	2012年4月中旬	ケース単位
	9645	果樹園村	5本	20	336円 (320円)	2012年5月初旬	
片山食品	8441 8462	まるごとマンゴーゼリー ゆずゼリー	(各)22g×8	(各)12	各 294円 (各 280円)	2012年4月初旬	
	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					
IJBフーズ	5495 5496	有機珈琲(微糖) 有機珈琲(無糖)	(各)1ℓ	(各)12	各 599円 (各 570円)	2012年 5月初旬	
	玉華堂	5213	菊月香(かとりせんこう)	20巻	30	441円 (420円)	2012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	980円 (933円)	2012年 4月初旬	

○×▲コラム

私たちは目を閉じて鼻をつまんでチョコレートを食べると何を食べているのかなかなか理解できないそうである、また口の中での食感(硬い、やわらかい、ねばりがある、コシがある等々)も重要な情報で実際に舌で感じる味が脳で‘おいしい’に貢献する割合は50%以下のようなのである。また食事の環境で言えば空腹かどうか、嫌な上司か大好きな彼女か誰と一緒に食べるのか、汚い店か清潔な店か、店員が感じいいか悪いか、更にその料理に見合った値段か或いは高級料理店にしては???とか、最後にその食べ物が安全で安心して食べることができるのか、子供にも食べさせてやりたいと思うかということが脳が‘おいしい’と感じる重要な要因に違いない。(ウッドバレイ)

2012 Bio-Fach ヨーロッパ視察研修レポート



2012年2月16日～2月22日の期間、Bio-Fach ヨーロッパ視察研修に参加して参りました。

この度私の視察研修テーマとして二つほど上げさせていただきました。

一つは「参加者の方々とのご縁を絆にさせていただき国内に持ち帰りどう活かしていけるか」もう一つは「世界のオーガニック市場を体感する」です。

関西空港出発後約13時間をかけてドイツ・フランクフルトに到着。翌日早朝フランクフルトより約2時間かけて電車にてニュルンベルグへ移動。この度の目的の一つであるBio-Fach & VIVANESS会場へ到着致しました。

1990年より開催されている歴史ある見本市で出展社数約2500社にも及ぶ大きなイベントです。初日、朝10時より17時までみっちり歩き回り自分の気になるブースをチェック、翌日その気になったブースに通訳をお願いして質疑応答することが出来ました。私が数ある出展ブースの中からこの度は是非とも日本に持ち帰り今後自社にて取扱いしていきたいと思ったのがオーガニックワインです。樹齢60年にもなる木(根は10m以上にもなる)から実をならせているブドウでdemeter(デメター)認定ワインです。

Demeterとは2001年に発足したドイツのオーガニック認定機構。バイオダイナミック農法(オーストリアの哲学博士ルドルフ・シュナイダーが提唱した農法で、作物本来がもつ生命力を重視した有機農法です。畑の土壌に関して一切の化学肥料や化学薬品の使用を禁止し、最低3年間の有機農法を続けていること、太陽や月、惑星や星座の運行リズムに調和して、種まきや施肥、収穫という農作業をおこなうことが求められるこの方法により、本来の生命力を持った強い植物が育ちます)にとっても魅力を感じました。

また、来場者の方に生姜湯の説明をさせていただけたことはとても新鮮で貴重な経験となりました。沢山刺激を頂戴し間違いなく今後の自分の人生に役立てられる二日間となりました。

翌日早朝よりニュルンベルグを後にし、フランクフルトより空路スペイン・バルセロナへ移動。到着後、一番初めに感じた事はとても日差しが強くまさしく「情熱の国」というフレーズがピッタリだなと体感致しました。

スペインではヨーロッパ各地の卸・小売店に販売している老舗大手自然食品卸会社である「ビオスピリット社」を視察。その他スペインで急成長している自然食品スーパーも見学いたしました。

こうしてあっという間に過ぎていった7日間でした。今まではオーガニックといっても私のなかでは体に優しい素材にすぎなかったのですがこの度参加させていただくことにより改めて我々が携わらせていただいている仕事は誇りの持てる「地球と人間の健康に貢献できる仕事」だと痛感し今後の活動に大きな責任も感じました。

営業部 三浦五郎

