



マルシマ ニュース

日本の行事(食)

5月5日(土)
端午の節句
柏餅、ちまき、菖蒲酒

※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

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

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!

ごはん推進委員会シリーズ

マルシマ 昆布でごはん (55g)

北海道産昆布の自然の旨味と生姜の辛味の美味しい佃煮です!

- 自然豊かな北海道の海で育った昆布に国内産生姜の千切りとかつお節を加え、本醸造丸大豆しょうゆで炊いた程良い辛味の美味しい佃煮です。アミノ酸や酵母エキスなどの調味料は使用しないで作りました。

発売以来、好評を
いただいております、
「生姜でごはん」
の姉妹品です!



生姜でごはん (70g)
494円(470円)

原材料/醤油、粗糖、昆布、生姜、水飴、みりん、醸造酢、かつお節エキス
かつお節、食塩(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
4065	昆布でごはん JANコード 4906657 406508	55g	12×6	420円 (400円)	1年

★新規取り扱い商品のご案内です! (2012年5月1日より)

コード	メーカー名	商品名	容量	入数	価格		賞味期間
					税込	本体	
9320	マルタ	MSシリーズ にんじんせんべい	30g	12	210円	200円	120日
9336	マルタ	MSシリーズ かぼちゃせんべい	30g	12	210円	200円	120日
9328	マルタ	MSシリーズ ソフトな塩せん	16枚(2枚×8袋)	12	210円	200円	6ヶ月
9339	マルタ	MSシリーズ 五穀ぼんせん	6枚	12	294円	280円	6ヶ月
9834	マルタ	MSシリーズ ぱりぱりおいも	50g	12	231円	220円	120日
9809	マルタ	MSシリーズ ボーびすけっと かぼちゃ味	48g(5本×4袋)	12	273円	260円	150日
9565	マルタ	MSシリーズ のりものビスケット	88g	12	263円	250円	150日
9337	マルタ	MSシリーズ カリカリスティック ポテト味	60g	12	231円	220円	90日
8287	マルタ	MSシリーズ カリカリスティック かぼちゃ味	60g	12	231円	220円	90日
9325	マルタ	MSシリーズ サクッとコーンクッキー	24枚(2枚×12袋)	12	315円	300円	6ヶ月
9811	マルタ	MSシリーズ とうもろこしチップス	40g	12	231円	220円	120日
8272	マルタ	スマイルシリーズ お米スナック 甘口しょうゆ味	60g	12	189円	180円	6ヶ月
9377	マルタ	スマイルシリーズ かぼちゃとにんじんのおせんべい	20枚(2枚×10袋)	12	315円	300円	6ヶ月
8273	マルタ	スマイルシリーズ フライクッキー さつまいも味	10本	12	252円	240円	6ヶ月
9835	マルタ	スマイルシリーズ フライクッキー かぼちゃ味	10本	12	252円	240円	6ヶ月
9374	マルタ	スマイルシリーズ ちびっこココアクッキー	12g×4	12	231円	220円	6ヶ月
9814	マルタ	スマイルシリーズ 大袋 ちびっこゼリーぶどう	15g×30	6	546円	520円	6ヶ月
9813	マルタ	スマイルシリーズ 大袋 ちびっこゼリーみかん	15g×30	6	546円	520円	6ヶ月
9383	マルタ	スマイルシリーズ 国産 やさいのボー口小袋	15g×4	12	210円	200円	6ヶ月
9359	マルタ	スマイルシリーズ ぷるっとゼリー みかん	16g×10	12	273円	260円	6ヶ月
9358	マルタ	スマイルシリーズ ぷるっとゼリー ぶどう	16g×10	12	273円	260円	6ヶ月
9572	マルタ	スマイルシリーズ ぷるっとゼリー もも	16g×10	12	273円	260円	6ヶ月
9364	マルタ	スマイルシリーズ 国内産えごま入り かりんとう	75g	12	231円	220円	90日
9349	マルタ	スマイルシリーズ やさいのボー口	100g	12	273円	260円	6ヶ月
9373	マルタ	スマイルシリーズ こざかなぱりぱり	10g×4	12	252円	240円	90日



ご紹介

東日本大震災後に原発や放射能への関心が高まる中で昭和20年8月6日爆心より2キロ圏内で被爆してなお現在75歳でお元気でいらっしゃる私たち食養運動の先輩である平賀佐和子さんの、「順逆をこえた半生、「被爆をこえて」が『致知』4月号に掲載されています。是非ご覧下さい。



◎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	割麦、押麦	(各) 1kg	ラベル左上にロゴマーク追加。 一括表示に電話番号追加。 ラベル下部にホームページアドレス追加。	在庫消化後
	しょうが湯 花梨入りしょうが湯	(袋入)20g×5 (箱入)20g×18	「のどにやさしい」 「のどに良いといわれる」の文言削除。	在庫消化後
ゴジマフーズ	有機玄米もち	300g	表示の一部変更。 栄養成分表示 5大栄養素の数値変更 JASマークの色 緑→黒 一括表示 名称 有機包装もち(有機玄米もち) →有機包装もち(玄米もち) 原材料 有機水稻もち米(国産) →有機水稻もち玄米(国産)	在庫消化後
アリモト	玄米このは ・うす塩味 ・しょうゆ味	(各) 100g	お問い合わせの多い商品に関して、米の原産地シールを貼り付け。 『主原料の玄米は、22年度栃木県産を使用しております』	在庫消化後

◎出荷再開商品のご案内 ●三育フーズ リンケッツライト(190g) **368円**(350円) JAN 4974434 200342 2012年5月より

◎休止商品のご案内 ●ツルシマ ひじき(100g) 不漁のため、今期の販売を休止させていただきます。

◎定番中止商品 (弊社都合により在庫消化後、定番での取り扱いを中止します)

- 元気 熟成発酵 黒にんにく玉(1玉)
- ウイングフーズ あかちゃんせんべい(2枚×15)
- ウイングフーズ 雑穀おこし(個装紙込み)(60g)
- ウイングフーズ 水族館クッキー(16g×4)
- ウイングフーズ 動物園クッキー(16g×4)
- ウイングフーズ 焼きいもクッキー(15g×6)
- ウイングフーズ ソフトせんべい塩(2枚×6)
- ウイングフーズ ウエハース(10枚)
- ウイングフーズ おとうふ屋さんの ビスケット(60g)
- ウイングフーズ おとうふ屋さんの かりんとう(80g)
- ウイングフーズ おとうふ屋さんの おせんべい(50g)
- ウイングフーズ おとうふ屋さんの ドーナツ(2個)
- ウイングフーズ おとうふ屋さんの 磯辺あげ(60g)
- ウイングフーズ おとうふ屋さんの えびフライ(60g)
- ウイングフーズ おとうふ屋さんの かぼちゃ(100g)

10ケース以上で
メーカーより直送可能。



代替品として、左ページの
マルタ商品をご利用ください。

○×▲コラム

小腸の話

先日、ある講演でお聞きした話ではありますが「実はわれわれ人間の血液は小腸で造られている」説が真実味を帯びてきているようです。小腸には「絨毛(腸内フローラ)」という部位がありまたの名を「造血管細胞」とも言われるほどらしいです。

以前より私は発酵食品にとっても興味を持っていました。

人は食べたものを胃で消化・分解 → 小腸で吸収 → 栄養素が血中に乗っかり燃焼(エネルギー化) → 不必要な物質を排泄のサイクルで健康な身体を保っています。

いくら身体に良いとされる素材を体内に取り入れても小腸にある絨毛でしっかりと吸収出来る体制を整えてやらなければ本当にその素材が血となり肉となっているとは言えないのです。

大切なのは健康的な食材を体内に取り入れた時にしっかりと受け止めてやれる「器づくり(お腹)」です。その器づくりに一番たけている食材は発酵食品と言われています。発酵食品をしっかりと意識して取り入れ腸内発酵を促進させて腸内環境を整える。

そうすることにより絨毛(造血管細胞)で元気な血液(赤血球は清らかに、白血球は力強く)がつくられ体内を駆けめぐってくれることは間違いないでしょうと言う説を私は信じてやみません(^_^) (Mr. パッション)

工場見学レポート



「マルシマころせんべい」は、兵庫県加西市にある創業 60 年目を迎える「合名会社アリモト」さんで製造していただいています。

工場の最大の特徴は「一貫生産工場」であること。

原料の玄米を製粉、蒸練、練り出し、焼き上がりまで一貫して行われています。せんべい工場の大半は「生地」を仕入れて焼き上げるという分業型の製造だそうです。

特に「蒸練」（米粉に温水を加えて低圧蒸気を使って蒸しながら練る）は水分調整等いろいろ職人技の必要なところ。有機 JAS 認証取得の製造工場」としても、原料から仕上がりまで自社で管理することは非常に難しいことです。

せんべいの製造で一番重要なことは「生地の水分調整」です。一次乾燥（スチーム）後バケットに入れて一晩寝かせます。そうすることでせんべい同士水分を引きあって水分が均等化されるそうです。二次乾燥（ドラム型の電気ヒーターとスチーム）で水分を約 10% くらいまでじっくり抜いていきます。焼きはガスのシュバンクバーナーで焼き上げます。

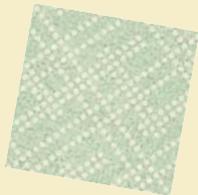
長さ 14 m の上下火のトンネルラインの中で焼き上がっていきます。とても香ばしい香りが立ち込めます。

そしていよいよ「マルシマ和のころ」の登場です。焼き上がった玄米せんべいをあたたかいうちに「回転ドラ（味付けドラ）」で「マルシマ和のころ」をからめます。一度に 4.5kg の玄米せんべいを味付けします。あたたかいうちからめる方が味のしみがいいそうです。均等に絡めるのも職人の腕の見せ所です。

お醤油の香りつつやつやのてりに食欲をそそられ、食べたい…社長さん「どうぞ、食べてみてください」私「あれ？ やわらかい？」社長「このあとの乾燥でぱりっとします」最後に出来上がったせんべいをいただきました。『ぱりっ。』とても美味しかったです。

どうぞ皆さんも「ころせんべい」を召し上がってみてください。

社長さんが、戦後まもない頃は、あらは高級品だったので、でんぷんでスナック菓子を製造したのち、本物の時代が来るといことで米のせんべいの製造を始めた。これから、もっと有機品を広げていきたいと熱く言われていたのが心に残りました。 商品部 久保貴美



ころせんべい (40g)
200円 (190円)



和のころ (550ml)
900円 (857円)



蒸練されたせんべいの生地