



# マルシマ ニュース

## 日本の行事(食)



11月15日  
七五三  
千歳飴

## 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						1
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23 <sup>23</sup> / <sub>30</sub>	24 <sup>24</sup> / <sub>31</sub>	25	26	27	28	29

## 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@junmaru.co.jp](mailto:marusima@junmaru.co.jp)  
メールアドレスを変更します。お手数ですが登録の変更をお願い申し上げます。

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

# 有機純正醤油

信頼の  
有機JAS認定品

<こいくち>



## ありがとうございます! おかげさまで12周年!

有機純正醤油は2001年9月に誕生! 今年で12周年をむかえることができました。  
皆様にはご愛顧賜り本当に感謝しております。これからもご愛顧宜しくお願い申し上げます。



150ml 357円(税込)    550ml 609円(税込)    1ℓ 956円(税込)

### ◆有機純正醤油の特徴◆

原料から製造に至るまで登録認定機関の  
厳しい検査を受け、有機JAS認定を取得した  
工場で作られています。



### 有機純正醤油 Q & A

#### ◆原材料は?

有機栽培で育った  
丸大豆・小麦と  
天日塩を使用。



丸大豆  
(遺伝子組換えでない)



小麦



天日塩

#### ◆有機栽培って?

田んぼや畑に化学合成された農薬や  
化学肥料を3年以上使わずに、有機肥料を  
施して自然に負荷をかけない循環可能な  
環境保全型の農業です。



このような  
栽培方法を  
行っています

#### ◆製造方法は?

厳選された原材料を杉の桶でじっくりと  
2夏以上熟成させます。  
「原材料」と「麹菌」だけで作った本物の  
醤油なのです。



#### ◆なぜおいしいの?

醤油造り400年の歴史ある  
小豆島の技術と醸造に適した  
温暖な気候風土と水質により  
おいしい醤油が造れます。



### 有機純正醤油でお料理の味、 グレードアップ!

煮物や鍋物などが恋しい季節、お醤油の  
出番もグンと増えます。是非、お試しください。



# ★新規取扱商品のご案内です!

「カラダにやさしい」シリーズ カラダとココロが安らぐ自然の味わい

## 国産野菜と雑穀のこだわりスープ

アレルギー特定原材料25品目不使用で無添加、そのうえ動物性原料不使用!  
お子様からご年配の方まで安心してお召しあがりいただけます。

アレルギー特定原材料  
25品目不使用

動物性原料不使用

国産野菜と10種類の雑穀で  
カラダにやさしい



カラダにやさしい ポタージュ

【原材料名】コーン(遺伝子組換えでない)、米でん粉、含密糖、塩、酵母エキス、有機玄米エキスパウダー、たまねぎ、かぼちゃ、昆布、セロリ、うきみ・具(コーン(遺伝子組換えでない)、玄米、もちぎび、もちあわ、ひえ、黒もち米、赤米、赤もち米、緑茶、たかきび)

味わいと香りが豊かな  
国産玉ねぎのスープ



カラダにやさしい 玉ねぎスープ

【原材料名】米でん粉、たまねぎ、てん菜糖、塩、酵母エキス、セロリ、うきみ・具(たまねぎ)

旬のかぼちゃとさつまいもで  
秋の味覚たっぷり



カラダにやさしい かぼちゃスープ

【原材料名】かぼちゃ、米でん粉、てん菜糖、塩、たまねぎ、酵母エキス、コーン(遺伝子組換えでない)、さつまいも

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
(株)ファイン	4720	<b>カラダにやさしいポタージュ</b> JANコード 4976652006768	42g(14g×3袋)	30	<b>420円</b> (400円)	1年
	4765	<b>カラダにやさしい玉ねぎスープ</b> JANコード 4976652007154	24g(8g×3袋)			
	4780	<b>カラダにやさしいかぼちゃスープ</b> JANコード 4976652007291	42g(14g×3袋)			

## 玄米コロッケ

鳥根県産特別栽培の玄米を使用し、マクロビオティック調理法で調理。素材のうまみを利用、塩だけで引きだす(プレシ)。プレシを基にして、それぞれの味、栄養価をプラスしています。



ケース単位  
**直送**  
のみ

- 玄米コロッケ  
玄米(鳥根県産特別栽培米)、玉ねぎ(国内産)、パン粉(無漂白純一等小麦粉、植物性ショートニング、塩、イースト、ぶどう糖)、小麦粉(国内産)、自然塩(伊豆大島産)
- 玄米コロッケ トマト&バジル  
玄米(鳥根県産特別栽培米)、玉ねぎ(国内産)、パン粉(無漂白純一等小麦粉、植物性ショートニング、塩、イースト、ぶどう糖)、小麦粉(国内産)、自然塩(伊豆大島産)、ケチャップ(トマト、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、塩、玉ねぎ、香辛料)、バジル
- 玄米コロッケ 黒米  
玄米(鳥根県産特別栽培米)、玉ねぎ(国内産)、パン粉(無漂白純一等小麦粉、植物性ショートニング、塩、イースト、ぶどう糖)、小麦粉(国内産)、自然塩(伊豆大島産)、黒米(出雲産)

肉・卵・砂糖・着色料・保存料は使用していません。

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
(有)あさつ	9925	<b>玄米コロッケ</b> JANコード 451516 5106000	250g(3個入り)	12	<b>630円</b> (600円)	8ヶ月
	9926	<b>玄米コロッケ トマト&amp;バジル</b> JANコード 451516 5306004				
	9927	<b>玄米コロッケ 黒米</b> JANコード 451516 5206007				

## ◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
マルシマ	有機純米酢	900ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>外箱デザイン一部変更</li> <li>ITFコード変更 010490665716003 ⇒ <b>14906657160001</b></li> </ul>	在庫消化後
	金時煮豆	150g	ラベルデザイン一部変更	在庫消化後
	昆布煮豆			
	黒煮豆			
健康フーズ	山口産ふのり	15g	価格変更 <b>旧価格</b> 347(330)円 ⇒ <b>新価格</b> 399(380)円	2012年11月1日 出荷分より
マルヨネ	車 麩	6枚	価格変更(値下げ) <b>旧価格</b> 304(290)円 ⇒ <b>新価格</b> 294(280)円	実施済
オクモト	玄米をちょっと削った おいしいお米	2kg	価格変更 <b>旧価格</b> 1,180(1,124)円 ⇒ <b>新価格</b> 1,239(1,180)円	2012年10月22日 出荷分より
丸島醤油	内容量400ml以下の商品について、キャップ穴をセンス穴から細穴に変更します <ul style="list-style-type: none"> <li>国産有機醤油 150ml 黒センス穴 ⇒ <b>黒細穴</b></li> <li>杉樽仕込醤油 150ml 茶センス穴 ⇒ <b>黒細穴</b></li> <li>有機純正醤油 150ml 茶センス穴 ⇒ <b>黒細穴</b></li> <li>味噌ぼん酢 200ml ゴールドセンス穴 ⇒ <b>茶センス穴</b></li> <li>塩ぼん酢 200ml ゴールドセンス穴 ⇒ <b>ゴールド細穴</b></li> <li>国産有機醤油 300ml 黒センス穴 ⇒ <b>黒細穴</b></li> <li>ゆずぼん酢 300ml グリーンセンス穴 ⇒ <b>グリーン細穴</b></li> <li>かつおめんつゆ 300ml 赤センス穴 ⇒ <b>赤細穴</b></li> <li>減塩醤油 360ml 赤センス穴 ⇒ <b>赤細穴</b></li> <li>再仕込醤油 360ml 赤センス穴 ⇒ <b>赤細穴</b></li> <li>杉樽仕込醤油 360ml 茶センス穴 ⇒ <b>黒細穴</b></li> <li>割烹だし 400ml 茶センス穴 ⇒ <b>黒細穴</b></li> <li>ゆずの香 400ml イエローセンス穴 ⇒ <b>イエロー細穴</b></li> </ul>		在庫消化後	

## ◎入荷のご案内

メーカー名	商品名	
東和フーズ	北海道産韃靼そば茶 120g	<b>休止しておりましたが、入荷しました。</b>

## ◎製造中止のご案内

メーカー名	商品名・備考	実施時期
マルシマ	国産有機マルシマ酢 500ml 国産有機マルシマ酢 300ml ※代替品として「マルシマ有機純米酢」に変更をお願い申し上げます。	弊社都合により製造中止 在庫消化後
丸島醤油	角切昆布 70g 細切昆布 70g きくらげ佃煮 100g	メーカー都合により製造中止 2012年12月 製造をもって終売

**Ox▲コラム**

### 【人の印象について】

先日、研修会に参加をした時に、一番印象に残った話で、人の第一印象は数分で決まりますが、印象を変えるのは大変…! なんと7時間ずっと一緒にいないと印象は変わらない様です。(個人差あり)

私達もお客様あつての仕事なので、印象を良くするために雰囲気、清潔感などを大事にしなければならない。また第一印象だけではなく先様に信頼をされる様にならばいいと思います。(愛星)

あったか〜い!!

# お料理を楽しもう!

# 鍋

温かくて美味しい料理が食べたくなる季節、定番といえば「鍋料理」。  
寒い冬には温かい鍋料理で“こころ”も“からだ”も温かく過ごしたいですね。

風味豊かな“だし”を使って



焼きだし  
5g×24  
**998円**  
(950円)



本枯れ和風だし  
8g×24  
**1,050円**  
(1,000円)



徳用出し昆布  
200g  
**2,048円**  
(1,950円)



つゆ彩々  
400ml  
**788円**  
(750円)



こだわりのつゆ 割烹だし  
400ml  
**798円**  
(760円)



ゆずぼん酢  
300ml  
**546円**  
(520円)



割烹ぼん酢 ゆずの香  
400ml  
**714円**  
(680円)



味噌ぼん酢  
200ml  
**567円**  
(540円)



塩ぼん酢  
200ml  
**567円**  
(540円)



金胡麻 ごまの香り  
280ml  
**683円**  
(650円)

## ★和のこころで作る「おでん」 約6人前



- 大根は皮ごと2cm程の輪切りにして、じゃがいもは皮をむいて半分切る。
- こんにやくを多めの塩でもみ、沸騰したお湯で1分程茹でてから、適当な大きさに切る。
- 厚揚げや他の練りものは、沸騰したお湯を回しかけるか、沸騰したお湯にくぐらせ、油抜きをする。
- 大きめのお鍋に水1000ccと昆布をいれ、①〜③とウインナーを入れて火にかける。

- じゃがいもや大根に6分目程火がとおった状態(まだ芯がある状態)で、和のこころを入れ、餅入り巾着を入れて、更に煮込む。  
その時に具がなるべくおつゆに浸るよう適量の水を足す。  
\*練りものの種類や量によってベースとなる汁の味の濃さが変わります。必ず味見をして、和のこころの量を加減して下さい。足す水の量は具が浸る程度が目安です。
- 味が具にある程度浸み込んだら火を止める。  
\*一晩おくと更に味が浸み込みます。

【材料】●大根…1/2本 ●こんにやく…1本 ●じゃがいも(中)…4個 ●粗びきウインナー…6本 ●厚揚げ…2枚 ●ちくわ…3本 ●餅入り巾着…5個 ●好みの練りもの数種類…適量 ●昆布 ●塩…適量 ●水…1000cc ●和のこころ…40cc〜50cc

和のこころ  
550ml  
**900円**  
(857円)



有機生茸蒟蒻(玉)  
200g  
**294円**  
(280円)



さぬきゆでうどん  
1食  
**158円**  
(150円)