



# マルシマ ニュース

### 日本の行事(食)

12月23日頃

冬至 かぼちゃ料理、こんにやく  
小豆粥、いとこ煮

12月31日

大晦日、除夜 年越しそば

### マルシマカレンダー

12							1						
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	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@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。

## 新商品のご案内です。

12月発売

### マルシマ 佃煮屋のこだわり鯉昆布

- 北海道産の「真昆布」を国産丸大豆醤油で丹念に炊き上げ、枕崎産鯉節を甘辛く味付けした「でんぶ」と和えた昆布佃煮の逸品です。
- 厚手の昆布にしっかりと味を馴染ませた、もちもちとした食感の良い佃煮です。昆布の旨味を出す為に弱火でコトコト時間をかけてじっくりと煮込みました。着色料、保存料、化学調味料は使用していません。
- ご試食サンプル付(100ケース限定)



原材料/醤油(大豆・小麦を含む)、粗糖、昆布、かつお節、醸造酢、みりん、かつお節エキス

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
3039	<b>佃煮屋のこだわり鯉昆布</b> JANコード 4906657303906	100g	20	<b>683円</b>	650円	1年

### マルシマ 大豆そぼろの味噌太郎

- 国産大豆ミートを国産合わせ味噌で味付けし、国産野菜などを加えた純植物性のおいしいおかず味噌です。
- 厳選したこだわりの原料を使用し、素材の旨味を生かしました。旨味調味料、保存料等は使用していません。
- 純植物性だから動物性脂肪やコレステロールを含んでおらず、栄養豊かでヘルシーな食品です。
- 温かいごはんのにせて、またおにぎり、サラダ、お酒の肴などにご利用ください。



原材料/大豆たん白、味噌、麦芽水飴、椎茸、有機醤油(大豆、小麦を含む)粗糖、たまねぎ、生姜、みりん、にんにく

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
4102	<b>大豆そぼろの味噌太郎</b> JANコード 4906657410208	120g	12	<b>452円</b>	430円	1年

# ★新規取扱商品のご案内です!

国内産米(岡山県・広島県)を使用して作る水飴を煮詰め、  
 'ツルシマ香蓮(こうれん)'を練り込んだ砂糖不使用の飴です。  
 飴の離型のために、国内産(九州産)さつまいも澱粉を使用しています。

原材料/米飴・蓮根粉末・生姜粉末・さつまいも澱粉

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
ツルシマ	6735	<b>コーレンキャンディ</b> JANコード 4931860000533	70g	30	<b>378円</b> (360円)	1年



## ◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
丸島醤油	有機生姜しょうゆ	150ml	• キャップ色変更 ゴールド→ <b>茶色センス穴</b>	在庫消化後
マルシマ	シャケフレーク	80g	シュリンク包装の方法が変わるため賞味期限の印刷位置変更 胴部分→ <b>キャップ上部</b>	在庫消化後
	純正なたね油 (油屋六兵衛)	1650g	• ラベルサイズ・デザイン一部変更	実施済
	国産生姜粉末	25g	価格変更(値上げ) 旧価格 557(530)円 ⇒ <b>新価格 578(550)円</b>	2013年1月4日 出荷分より
対馬 ふるさとクラブ	ひじき藻塩 (焼き仕込み)	160g	価格変更(値上げ) 旧価格 525(500)円 ⇒ <b>新価格 578(550)円</b>	2012年11月22日 出荷分より
ニッテン商事	ビートオリゴ	300g	• 栄養成分表示変更 新表示 ⇒ <b>新表示エネルギー295kcal、</b> たんぱく質0g、脂肪0g、炭水化物78g ナトリウム10~200mg、オリゴ糖7.6~12.0g	在庫消化後
日本DH	アサバ ホワイトエッセンス	29ml	• 内容量、処方成分変更 新表示 ⇒ <b>30ml</b> 従来品ベースにサクラ葉エキス、西洋オオバコエキスを更に 配合し、よりリッチな処方となりました。	在庫消化後
	ティアセア ツバキ油	30ml	• 商品名およびパッケージデザイン変更 新商品名 ⇒ <b>椿油(利島)</b> 内容処方及び容量・価格・JANコードの変更はありません。	在庫消化後

## ◎終売のお知らせ

メーカー名	商品名・備考	実施時期
日本DH	アサバコンシーラー 3g メーカー終売のため	在庫終了後

## ◎サンコーお菓子の定番変更(2013年1月よりケース単位取り寄せになります) (特)は特別価格です。

商品名	規格	商品名	規格	商品名	規格
えびポリせん梅風味	45g	抹茶豆乳寒天	110g (個包装込)	はちみつキャンディ	60g (個包装込)
野菜かすてら	80g	(特) 塩メープルアーモンド	60g	みどりのスティックビス	50g
大豆たっぷりかりんとう	80g	ココアの飴 季節商品(10月~5月)	80g (個包装込)		

## ◎お詫びと訂正 マルシマニュース10月20日号に間違いがありましたのでお詫びして訂正いたします。

2ページ 美人玄米 1kg・300g 変更内容削除(価格変更はありません)  
 4ページ 焼きだし (誤)8g×24→(正)5g×24



**おせち料理  
ご予約受付中**

(詳しくは、担当営業まで)



**お願い**

年末は宅配便の荷物が混み合います。  
 従来より、早めのご注文いただけますよう  
 よろしくお願ひ申し上げます。

# 有機きな粉



100g  
294円(280円)




120g  
210円(200円)



120g  
389円(370円)

**おいしさの決め手**  
大豆の香りと甘みを  
引き出す焙煎に  
こだわっています



マルシマのきな粉は一物全体食の考  
えから安心・安全の有機栽培大豆を  
100%使用し、皮も胚芽部分もまるごと、じっくり焙煎し「きな粉」にしています。

きな粉は、タンパク質、脂質、ビタミンなど大切な栄養素を豊富に  
含んだ、美容と健康に最適の食品といわれています。

## 食べ方もいろいろ

年末・年始  
お餅につけて



クリスマスにはきな粉クリームで  
デコレーション



### ① きな粉ホイップクリーム

生クリーム 100g  
砂糖 大さじ2~3  
マルシマ国内産有機きな粉 大さじ3  
生クリームに砂糖を加えてホイップし  
ます。きな粉を入れると固めになるの  
で、7分だてくらいで、きな粉をいれて  
よくまぜます。



### ② きな粉クリーム

きな粉 大さじ4 片栗粉 小さじ1  
砂糖 大さじ4~5 塩 少々  
豆乳または牛乳 120ccぐらい

塩以外の材料を鍋に入れ火にかけ、混ぜながらクリーム状  
になるまで加熱する。好みの固さになったら塩を一つまみ入  
れて混ぜて出来上がり。(電子レンジで20秒ずつ加熱、ト  
ータル2分ぐらいの加熱でも作ることができます)

### 日常づかいに食べやすい きな粉棒

(材料)  
約35個分  
きな粉 65g  
すりごま(黒) 17g  
はちみつ 60g

(作り方)  
すべての材料を混ぜ合わせる  
まな板の上に5g程度のきな粉を  
ふり、棒状にのばす  
一口サイズに切ってできあがり

## OX▲コラム

### 「ありがとう」

先日、我が家の「子鉄」を連れて博多の「新幹線ふれあいデー」に行ってきました。  
色々な新幹線を存分に見せてやることができ、親として大満足。  
帰路の途に就き、子鉄が「パパ、ありがとう」と一言。我が家では「ありがとう」を言わす癖を心が  
けていますが、言われた「ありがとう」とは違い本心から出た「ありがとう」を聞き、頑張っ  
て帰ろうと思った日でした。  
発した言葉一つで、相手の気持ちも変えられる。言葉は言霊というように気持ちがこもった言葉は相手の気持ちをもと  
らえるのでしょう。  
私も相手の気持ちをとらえられるように言葉に気持ちを込めていこうと思います。(ごんぞう)

人気商品 〈純正本かえし〉

# 和のこころ

お料理の素材を生かし  
「うま味」を引き立てる調味料。

『年越し』にも  
『年明け』にも  
重宝します。



簡単そばつゆ!

### ★年越しそば

約2人前

材料  
だし汁 500cc  
和のこころ 大さじ2  
塩 適宜



和のこころ  
550ml  
900円  
(857円)

## おせち料理に

### 作り方(野菜の下ごしらえ)

れんこん、ごぼう、にんじんは乱切り、こんにゃくはスプーン(または手)など一口にちぎって、塩でもみこみしばらく置き、熱湯でゆでて臭みをとる。干し椎茸は水でもどしイチョウ切り、絹さやは斜め切り。

- ①鶏肉、にんじん、ごぼう、れんこん、こんにゃく、干し椎茸をよく炒める。
- ②椎茸の戻し汁と本品を入れて落とし蓋をして煮汁が1/3置くらいになるまで煮詰める。
- ③最後に絹さやを加えサツと煮る。



カルシウムたっぷり!おやつにも!



煮物の味付けはこれで決まり!

### ★筑前煮 約4人前

材料		
鶏もも肉	1枚	にんじん 1/2本
干し椎茸	5枚	絹さや 50g
こんにゃく	1枚	和のこころ100cc
れんこん	300g	干し椎茸の戻し汁
ごぼう	1本	600cc

### ★田作り

いりこ50gを乾煎りし、和のこころ、大さじ1(お好みで調整してください)をからめる。ごまと合わせて和風に、アーモンドと合わせて洋風にお楽しみいただけます。

## おだしはお好みで



動物性素材不使用  
焼きだし  
5g×24  
998円(950円)



おいしさにこだわった  
本枯れ和風だし  
8g×24  
1,050円(1,000円)



風味豊饒  
焼きあこだし  
8g×20  
998円(950円)



お雑煮にもぴったり!