



2013年 8 月 号

マルシマカレンダー

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

満月&新月カレンダー

新月●8月7日(水) 満月●8月21日(水)

今月のトピックス

飲む玄米 (国内産有機玄米酢)

新規取扱商品のご案内

やわらかスーパー発芽大豆

マクロビオティックの梅しごと梅づくし

夏に美味しく さっぱりドリンク

シリーズ 森羅万象の旅

○×△コラム【メイド・イン・PRC?】

ご案内

食養研究家 若杉友子さん講演会



飲む玄米

酸度4.2%

(国内産有機玄米酢)



『生命を育む農産物』である
有機栽培の玄米だけを原料に
昔ながらの製法にこだわり、
じっくりと醸造したお酢です。
玄米の持つ強い生命力、
天然醸造独特の香りを有し、
口当たりもおだやかでまろやかな
酸っぱさが大きな特徴です。



有機 JAS
認定商品

飲料として飲まれる場合は
飲む玄米とハチミツを同分量
で混ぜ、水または炭酸水
で4~5倍に薄めて食後
にお召し上がり下さい。



9月1日発売予定

●原材料/有機玄米(国内産)

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
マルシマ	1730	飲む玄米(国内産有機玄米酢) JANコード 4906657 173004	300ml	12	683円 (650円)	2年

予告

《マルシマから新しい提案》

◎不思議な味。でもクセになる!?

◎ホッとするカラダにやさしい魔法のドリンク!?

2つのドリンクがいよいよ登場します! お楽しみに!!

今秋発売予定!



New! ★新規取扱商品のご案内です!

やわらかスーパー発芽大豆

自然の力で「圧倒的においしい、しかも栄養満点で体にもおいしい!」を実現!

独自の発芽コントロール技術
大豆本来の栄養成分が
増加

栄養成分が失われにくい
こだわりの「蒸し」加工

北海道産
特別栽培大豆100%
使用



★栗のような自然の甘味! おやつ代わりにそのまま食べてもOK!
★煮物や炒め物のほか、サラダのトッピングにも!

●原材料/大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、食塩、醸造酢

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
だいでイズ	2452	やわらかスーパー発芽大豆 JANコード 4560438 830311	100g	10	210円 (200円)	90日



マクロビオティックの梅しごとと梅づくし

大久保 千和子(おおくぼちわこ)

1952年、千葉県生れ。「千和子マクロビオティッククッキングスクール」(茨城県取手市)校長。「未来食キッチン」主宰。1989年にマクロビオティックの権威久司道夫氏と出会い、栄養学に基づいた食生活をマクロビオティックの食事法に変えることで、健康を取り戻す。山本祥園氏にも師事。「正食協会」の指導者養成コースを修了後、「久司マクロビオティクス」のリーダー会を修了。その後、「松本塾」の師範科を卒業。現在、マクロビオティックの調理法の指導やインストラクターの養成、講演会講師などで活動中。著書に「放射線にまけない! 簡単マクロビオティックレシピ88」(コモンズ)がある。



- 千和子マクロビオティッククッキングスクール <http://chiwako.com>
- 千和子マクロビオティッククッキングスクールブログ <http://chiwako.exblog.jp>

商品コード	商品名・JANコード	価格(本体価格)
9997	マクロビオティックの梅しごとと梅づくし 大久保 千和子著 JANコード 978486 5060096	1,680円 (1,600円)

お詫びと
訂正

マルシマニュース7月号に誤りがありましたのでお詫びして訂正させていただきます。

- **まるも** メロディアイス (正)直送のみ:最少出荷数量 24個より
(北海道、沖縄県及び離島は別途送料が必要です。)
※詳しくは営業担当者までお問い合わせください。

夏に おいしく さっぱり ドリンク

りんご酢と はちみつ 500ml **1,292円**(1,230円)

梅 ドリンク 100ml **110円**(105円)

黒酢 10本 単位でご注文 ください。

玄米黒酢ドリンク 100ml **120円**(114円)

黒酢 10本 単位でご注文 ください。

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
ムソー	卓上ごま油	170g	<ul style="list-style-type: none"> 価格変更 旧価格 683(650)円 ⇒ 新価格 735(700)円 	2013年7月22日 出荷分より
大村屋	絹ごし胡麻白・黒	300g	<ul style="list-style-type: none"> 包材サイズ変更 新サイズ 商品サイズ:上辺直径75mm×底辺直径75mm×高さ80mm 内箱サイズ:310mm×450mm×80mm 外箱サイズ:460mm×320mm×200mm 	在庫消化後

◎製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・備考	実施時期
マルシマ	たたき昆布 36g ごはん昆布 36g きざみ昆布 30g	弊社都合により製造中止 在庫消化後
	玄米酢 500ml ※代替として「飲む玄米」をご利用ください。	弊社都合により製造中止 在庫消化後

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍
さねしげ 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。

3 カンブリア紀の爆発②

正統派の進化論によると、すべては突然変異による偶然の所産でなければならない。個体が経験によって獲得した形質は、遺伝しない。

ところが足の裏の皮膚は、生まれる前の何の経験もない段階で、既に肥厚している。アフリカイボイノシシの前肢には、硬く角質化した部分があり、これを支えにして餌を食べる。ダチョウの胴体の下部にも前後のちょうどよい位置に二個の肥厚があり、ダチョウはその上に身体を下ろす。これらの硬化部分は、胚の段階で出現する。これらはすべて偶然の産物なのだろうか。

スズメバチは巨大な毒グモの脳に針を刺して、一発で仕止める。もしも失敗すれば、毒グモに殺される。だからスズメバチは、経験によって知るよりも前に、毒グモの脳の位置を正確に知っていなければならない。

ジガバチはイモムシの体節ごとに分散している中枢神経の位置を正確に知っている。だから彼らは、イモムシの上から下まですべての体節の腹面に針を刺して仕止める。彼らが本能的に知っていることは、偶然の所産と言えるのだろうか。

○×△コラム 【メイド・イン・PRC?】

最近、商品タグに「メイド・イン・PRC」と表示してある物をよく目にします。

どこ?と調べたらなんと「中国」! PRCは『中華人民共和国 (People's Republic of China)』の略だそうです。

なぜ、わざわざ分かりにくい表記をしているか?

やはり、メイド・イン・チャイナのイメージが悪いのが原因の一つと考えられます。

こんな策を取るより、国の信頼回復に力を入れて良い環境で商品作りをして欲しいものです。

(愛星)

食養
研究家

若杉友子さん

講演会

2013

9/28^土

14:00~

開場13:30~ 終了16:00予定

入場無料

入場整理券が必要です。

演題

食べ物を食べれば 人生が変わる

第一部 若杉友子さん講演会

第二部 若杉ばあちゃんとおしゃべり会



若杉友子(わかすぎともこ)
30年以上にわたり日本人に
とって正しい食事とは何か
を研究・実践し続けている
食養研究の第一人者。

若杉友子の
野草料理教室



今、話題の「若杉ばあちゃん」

現在、京都の山奥で電化製品のない生活をしています。
身土不二、無農薬・無化学肥料の米と、野草や野菜を
中心とした一汁一菜の食事。昔ながらの暮らし方を実践
され、76歳になる今も元気に過ごされています。

当日は、若杉友子さん著の本をご購入の方
対象にサイン会を予定しております。

- 場所: 尾道産業会館(ベイタウン尾道)
- 定員: 400名
- 主催: 健康生活マルシマ(旧 健康生活ティ・ナ・ナ)

※詳しくは担当営業にお問い合わせください。
(入場整理券の都合上、8月20日までお願い致します。)



株式会社純正食品マルシマ

マルシマ

検索

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL 0848-20-2506 FAX 0848-20-2363
E-mail: marusima@junmaru.co.jp http://www.junmaru.co.jp