

まじめにおいしい マルシマ

2014年3月号

マルシマカレンダー

3							4						
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 30	24 31	25	26	27	28	29	27	28	29	30			

満月&新月カレンダー

新月 ● 3月1日(土)・31日(月) 満月 ● 3月17日(月)

今月のトピックス

季節限定商品のご案内

野菜もらっきょうも漬かるんで酢

マイ☆ジンジャー 大麦若葉
マイ☆ジンジャー スティック

新規取扱商品のご案内

大島いりこ

プレミアムブラックジンジャー
玄米香琲ボックス

○×△コラム

【アベノミクスは本当に「アホノミクス」なのか?】

和食レシピ「練り味噌」でおにぎり

3月のイベントカレンダー

★季節限定商品 販売期間：4月～9月

まじめにおいしい マルシマ 野菜もらっきょうも漬かるんで酢

じっくりと熟成した国産有機純米酢に国産粗糖、はちみつ、北海道産昆布だしを合わせた、野菜もらっきょうも美味しく漬かるお酢です。その他、お寿司、酢の物料理にもご使用いただけます。

色々な野菜、果物を適当な大きさに切って漬け込んでください。簡単に美味しい自家製ピクルスがお楽しみ頂けます。野菜、果物の美味しさがぐっとアップしてお料理の幅が広がります。

「らっきょう」の漬け方

本品500mlで約700gのらっきょう漬りが出来ます。生らっきょうの上下を切って、水洗いをし、沸騰したお湯に入れてかき混ぜ(10～20秒)ザルに取ってよく水切りをし、冷えてから漬けてください。
★約20日後よりご賞味頂けます。

ピクルスの作り方

お好みの野菜や果物を適当な大きさに切り、湯冷ましの水(原液の20%～40%)で薄めて漬け、冷蔵庫で保存して下さい。
★約1日後よりご賞味頂けます。

●原材料／有機米酢、粗糖、食塩、はちみつ、昆布 ※食塩は「ニガリ」を含む塩を使用しています。

○白砂糖、液糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料などは使用しておりません。

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
1688	マルシマ 野菜もらっきょうも 漬かるんで酢 JANコード 4906657168802	500ml	12	497円(8%) (460円)	1年



人気のマイ☆ジンジャーに
国産有機大麦若葉粉末を
プラスしました。

- ◆国内産有機大麦粉末使用
- ◆大麦若葉を短時間で乾燥させて旨み、香りや栄養素を逃さない「緑茶をつくる製法」で作っています

マイ☆ジンジャー 大麦若葉

- ◆原材料名：粗糖、有機生姜、有機大麦若葉粉末、オリゴ糖、有機蜂蜜
- ◆内容量：1袋【25g(5g×5包)】
- ◆価格：315円(300円)
- ◆賞味期間：2年



飲み方・食べ方
いろいろ!!
夏でも手軽に
生姜が摂れると
人気です。

マイ☆ジンジャー スティック

- ◆原材料名：粗糖、有機生姜、有機黒糖、オリゴ糖、節レンコン粉末
- ◆内容量：1袋【30g(6g×5包)】
- ◆価格：315円(300円)
- ◆賞味期間：2年



New! ★新規取扱商品のご案内です!

大島いりこ

しっかりとだしのとれる
山口県周防大島のいりこです。



みそ汁の
だしに

うどんの
だしに

乾煎りして
酒の肴に

おいしい
だしの
取り方

- ①いりこを常温の水につけておきます。(30分くらい、急ぐときは省略可)
- ②火にかけ、アクをすくいながら中火で沸かします。
- ③沸騰したら弱火にして、アクをとりながら10分煮ます。
- ④いりこを取り出し、目の細かい網等でこしたら出来上がりです。

●原材料：かたくちいわし（山口県周防大島産）

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
井上商店	2072	大島いりこ JANコード 4970905219660	150g	20	525円 (500円)	90日

プレミアムブラックジンジャー 玄米香琲ボックス 2月15日発売

プレミアムブラックジンジャーは国産有機原料を使用した、店頭販売専用品に生まれ変わります。



●原材料：有機玄米（国内産）（遺伝子組換えでない）

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
シガリオ	5885	プレミアムブラックジンジャー玄米香琲ボックス JANコード 4964296150015	2g×36	12	2,940円 (2,800円)	26ヶ月

◎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	鯉昆布	100g	・内袋サイズ変更 130×180(mm) ⇒ 160×200(mm) ※商品サイズに変更はございません。	在庫消化後
	天然紅鮭	70g	・産地変更 アラスカ産 ⇒ ロシア産	在庫消化後
	とろろ昆布	40g	・ラベルデザイン変更	在庫消化後
	焼きあごだし	160g (8g×20包)	・規格及びラベルデザイン一部変更 ・原材料産地変更 鯉節 焼津産 ⇒ 鹿児島産 鯖節 長崎産 ⇒ 鹿児島産	在庫消化後
	さつまたくあん	1本	・価格変更 旧価格 399円(380円) ⇒ 新価格 432円(400円)	2014年4月1日 出荷分より
サンコー	ミルクキャラメル	180g	・パッケージデザイン変更 ※内容量、価格等に変更はございません。	在庫消化後
スギヤマ薬品	しそ油	280g	・賞味期限印字方法変更 手押し ⇒ 機械押し	賞味期限 2015年7月11日 3月上旬以降
ヤマヨシ	漉みそ	1kg袋	・味噌に酒精を添加 《旧原材料》米、大豆、食塩 ⇒ 《新原材料》米、大豆、食塩、酒精 ※1kg袋はシールを貼るためデザイン変更	2014年 3月1日頃
まるも	グレープシードオイル	1ℓ	・価格変更 旧価格 2,100円(2,000円) ⇒ 新価格 2,592円(2,400円)	2014年4月1日 出荷分より
創健社	五穀大黒	500g 20g×20	・原材料産地変更 オーストラリア産 ⇒ ベトナム産	実施済み
健康フーズ	パン用全粒粉	700g	・価格変更 旧価格 399円(380円) ⇒ 新価格 410円(390円)	2014年3月20日 出荷分より
桜井食品	ベジタリアンのための 米粉プリンミックス	80g	・包材及びラベルデザイン変更	2014年3月1日 製造分より

◎サンコーお菓子 新商品のご案内 《発売日:2014年3月20日より》

(特)は特別価格です。

商品コード	商品名	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間	原 材 料	販売期間
6973	国産果汁のみかんゼリー	22g×6個	12	273円 (260円)	120日	濃縮みかん果汁、砂糖(てん菜糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)	今季 3月下旬~8月下旬
6980	(特)発芽玄米ブランのサンド	9枚 (1枚×9袋)	15	273円 (260円)	180日	小麦粉(国内産100%)、ショートニング、乳糖、砂糖(てん菜糖)、小麦ふすま(国内産)、植物油脂(パーム油)、オーツ麦、脱脂粉乳、粗挽き焙煎発芽玄米(国内産)、全粉乳、麦芽エキス、食塩、貝殻未焼成カルシウム、膨張剤(重炭酸アンモニウム・重曹)、クエン酸第一鉄ナトリウム、乳化剤(大豆由来)	通 年
6989	海苔揚げもち	50g	15	263円 (250円)	120日	もち米(国内産)、植物油脂(米油・パーム油)、醤油、砂糖(てん菜糖)、濃縮だし(鰹節・昆布)、みりん、青のり(原材料の一部に小麦を含む)	通 年

◎中止商品のご案内

メーカー名	商 品 名 ・ 備 考	実施時期
日本デリーヘルス	ティセア ヘアパック	メーカー終売のため 在庫消化後
創健社	みかんしぼり 190g	メーカー終売のため 在庫消化後
マルタ	かぼちゃとにんじんのおせんべい 20枚(2枚×10袋)	メーカー終売のため 在庫消化後
シガリオ	ブラックジンジャー玄米香琲ボックス 2g×36 代替品としてプレミアムブラックジンジャー玄米香琲ボックスをご入り用ください。	メーカー終売のため 在庫消化後

◎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	税込価格	本体価格	販売期間	備 考
マルタ	9359	ぷるっとゼリー みかん	16g×10本	12	273円	260円	2014年 3月~9月	
	9358	ぷるっとゼリー ぶどう						
	9572	ぷるっとゼリー もも	15g×30本	6	546円	520円		
	9813	大袋 ちびっこゼリー みかん						
	9814	大袋 ちびっこゼリー ぶどう						
サンコー	7081	国産とまとゼリー	16g×12個	12	270円	250円	2014年 4月初旬~8月下旬	今季より ケース単位
	7082	天草入り寒天みかんゼリー	140g	18	162円	150円		

◎季節商品休止のご案内(在庫消化後)

メーカー名	商 品 名	メーカー名	商 品 名
マルサン	あっさり醤油味寄せ鍋スープ	本田商店	有機出雲蕎麦 つゆなし
	ピリ辛みそ味キムチ鍋スープ	JA雲南	仁多丸もち(白米) 仁多丸もち(玄米)
	まるやか豆乳鍋スープ		仁多豆もち(黒大豆) 仁多切り餅(白米)
	コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ	法輪	一口香
	すっきり塩味のしょうが鍋スープ	創健社	ビッグアーモンドチョコレート
豆乳ぜんざい	ミルクチョコレート		
健康フーズ	DANDY CACAO 85(ダンディーカカオ85)		

○×△コラム 【アベノミクスは本当に『アホノミクス』なのか?】

新年の商談にて、誰かが言った「あんなもんアホノミクスじゃー」。そのストレートな言葉に小生は思わず苦笑し、そしてとても納得した。TPPしかり、エネルギー政策しかり、安倍首相の目は一部の大手企業にしか向いていないようである。

日本はエネルギー、食品など大きく輸入に頼っている。円安の影響で日々原料、資材、燃料などが値上がりし、小社の製品原価も上がってきているが値上げは難しい状況である。昨年末のTVニュースで忘年会の予算が昨年比1.5倍になり、某百貨店ではウン百万円のブランド時計が飛ぶように売れて二十万円のおせちも売り切れましたーと言っていた。

....『どこの国の話?』と目が点になり、とても腹がたった次第でした。

(ともぞー)

お知らせ 消費税率改定について

平素は格別のお引き立てを頂きまして、誠にありがとうございます。2014年4月からの消費税率改定に伴い、当社の製品も消費税率を変更することとなりました。つきましてはまことに恐縮ですが、2014年4月納品分より消費税率を5%から8%に変更させていただく事をお知らせ申し上げます。なにとぞ皆様方のご理解をいただきますとともに、今後とも変わらぬご愛顧のほど賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。(本ニュースも4月1日以降に変更等の実施商品につきましては税率8%で掲載しております。)

和食
レシピ

行楽シーズン到来!! 『練り味噌』でお弁当のおにぎりをひと工夫



『練り味噌』の作り方

全ての材料を中火にかけながら混ぜ合わせる。ふつふつしてきたら、焦げないように火加減を調節し、更に混ぜ続ける。お好みの濃度になったら火を止める。

- 【材料】(作りやすい分量)
● 麦麴生みそ…大さじ4
● みりん…大さじ3



麦麴生みそ 735円 (700円)
700g



有機いりごま 221円 (220円)
(白・黒)60g



純米発酵調味料 500ml 725円 (690円)

『練り味噌』を使用したレシピ その1

『さわやか味噌おにぎり』 2個分



海苔で巻いても美味しいですが、大葉のほうが爽やかな味です。

ポイント
白米や胚芽米でも構いませんが、玄米ごはんがおすすめ!

- ① 大葉2枚を細切りにして、適当な長さに切る。
 - ② ご飯に【練り味噌】、白ごまと①を混ぜ、おにぎりを握る。
 - ③ 大葉でおにぎりを巻く。
- 【材料】● 炊いた玄米ご飯…約 200g
● 大葉…4枚
● 練り味噌…大さじ2強
● 白ごま…小さじ1

『練り味噌』を使用したレシピ その2

『味噌焼きおにぎり』 2個分



白ごま大さじ1/2を炒って加えると、更に香ばしい焼きおにぎりができます。

ポイント
白米や胚芽米でも構いませんが、玄米ごはんがおすすめ!

- ① ご飯でおにぎりを握る。
 - ② すり鉢に【練り味噌】とみりんを入れてする。
 - ③ おにぎりをトースターで焼き、両面に軽く焦げ目をつけその片面に②を塗りつけ、更に香ばしく焼く。
- 【材料】● 炊いた玄米ご飯…約 200g
● 練り味噌…大さじ2
● みりん…適量

イベントカレンダー

○満月 ●下弦 ●新月 ●上弦 ○満月
吸収の機能MAX 毒素を排出していく 排出の機能MAX 吸収の機能が高まっていく 吸収の機能MAX

2014年 3月 ● 新月 1日(土)・31日(月) ● 満月 17日(月)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
			ひなまつり					みづぼちの日					サンドイッチデー	ホワイトデー							春分の日						さくらの日	三つ葉の日			

2014年 4月 ● 新月 29日(火) ● 満月 15日(火)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
	エイプリルフール	イゲン豆の日	あんぱんの日		ロビンソンの日					駅弁の日			ポイスカウトの日				発明の日								国連記念日				昭和の日	



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