まじめにおいしい
マルシマ

伝承三十石杉桶仕込

有機醤油

新鮮ボトル入

有機JASマーク

1236

有機生(なま)醤油

200ml　460円
(税込価格 497円)

「火入れ」をしていない生(なま)の醤油ですから淡く透きとおる赤褐色。搾りたての生醤油は杉桶で熟成した諸味(もろみ)の香りを感じる芳醇でしなやかな味わいです。

有機JASマーク

1267

有機純正醤油(濃口)

200ml　460円
(税込価格 497円)

搾った後に「火入れ」をした醤油です。杉桶でじっくり熟成していますので和食の匠をも唸らせる味と際立った火香(ひが)を持った「濃口」です。

＜新鮮ボトル入＞

鮮度長持ち密封ボトルだから
開栓後も美味しさを長期間キープします。
片手でカンタン、お料理に使いやすく
押し加減で注ぐ量が調整できます。

6165　MYJ-10

有機醤油新鮮ボトルセット

200ml×各1本　1,000円
(税込価格1,080円)

■原材料　有機生(なま)醤油：有機大豆、有機小麦、食塩／アルコール
有機純正醤油(濃口)：有機大豆、有機小麦、食塩

(株)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　マルシマ　検索

どんな
おしょうゆ？

違いを知れば おいしさ倍増！ 楽しさ無限大！！

諸味（もろみ）の香りを持ち、包み込むようなまろやかな風味の「なま」
鮮やかな火入れの香りと、コクのある深い旨みを持つ「純正（こいくち）」

生（なま）醤油は…

もろみを搾った後の“火入れ”と呼ばれる
「加熱」を行っていないお醤油。
搾りたての芳醇で
しなやかな味わいが特長です。

【おすすめの使い方】
素材の味を楽しみたい時

純正（こいくち）は…

搾った醤油に火入れをしたお醤油。
熱を加える事で火香（ひが）と呼ばれる
香ばしい香りとコクが生まれます。

【おすすめの使い方】
しっかり味を付けたい時

醤油に合う素材＆料理 アンケートランキング

マルシマ社員が選ぶ

生

1位	お刺身（赤身や青魚）
2位	卵かけご飯
3位	焼き物

純正

1位	お刺身（白身）
2位	煮物
3位	卵焼き
〃	煮つけ
〃	豆腐