

新商品

和山椒が香る！大豆ミート使用で植物性素材100%。



「ベジ辛醬 麻婆豆腐の素」

「シビ辛」風味がクセになる。植物性100%、化学調味料無添加の麻婆豆腐の素。

自然食品、オーガニック食品を中心に扱う株式会社純正食品マルシマ（本社：広島県尾道市、代表取締役：空谷正樹）はこの度、国産大豆ミート使用、プラントベース仕様（植物性素材100%）で好評の万能調味料「ベジ辛醬」の姉妹品「ベジ辛醬 麻婆豆腐の素」を発売致しました。「化学調味料無添加」「植物性100%使用」といった「ベジ辛醬」の特徴に加え、国産の「和山椒」を使用して、食欲をそそる香りと「シビ辛」でクセになる味を実現。和山椒が香る本格的な「麻婆豆腐」をご家庭で簡単に作れます。

◆ 国産大豆そぼろ使用、植物性素材100%。

マルシマではSDGs（持続可能な開発目標）推進の一環として、植物性素材100%の商品の開発を積極的に進めております。「ベジ辛醬 麻婆豆腐の素」も既存の「ベジ辛醬」同様、動物性の素材を使用せずに仕上げました。そぼろ肉の代わりに国産大豆の「大豆そぼろ」を使用し、植物性素材100%なのもしっかりとした食べごたえを実現しています。

◆ 希少で香りのよい国産の「和山椒」を使用。和山椒の香りが、食欲をそそります。

希少で香りのよい「和山椒」を使用。さらに昔ながらの杉桶仕込みの有機醤油、国産唐辛子、国産生姜、尾道産ジャンボにんにく、りんご酢などの厳選素材が複雑にからんだうま味と辛みがいまってクセになる深みのある味わいを実現。さらに化学調味料無添加で、からだにもやさしい即席調味料です。

◆ カンタン調理で、本格的「麻婆豆腐」のできあがり。

お豆腐を炒めてからめるだけで、山椒の香りがきいた本格的な「麻婆豆腐」が出来上がります。お好みでネギなどを加えて下さい。麺にからめて「ピリ辛まぜ麺」としてもお楽しみいただけます。



【内容量】80g（40g×2）

【賞味期間】6ヶ月

【本体価格】238円（税込257円）

【原材料】有機醤油（国内製造）、粗糖、なたね油、大豆加工品、玉ねぎ、発酵調味料、食塩、でん粉、生姜、パプリカ粉末、りんご酢、酵母エキス、ジャンボにんにく、にんにく、唐辛子粉末、山椒粉／（一部に小麦・大豆・りんごを含む）

既存姉妹品



ベジ辛醬
本体218円
税込235円



尾道和山椒まぜ麺
本体218円
税込235円

社名 株式会社純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2
創業年 1956年5月 資本金 1,000万円 売上高 152,000万円
自社製造品 粉末清涼飲料(有機JAS認証工場)、きな粉(有機JAS認証工場)など
取扱品目 調味料、海産乾物、副食、麺、菓子、石鹸、化粧品、その他



<マルシマは「まじめにおいしい」にこだわります>

マルシマがお届けしたいのは「生命」ある素材を活かした、安全で豊かなおいしさ。自然食品・オーガニック製品の製造・販売を通じて持続可能な社会の実現に貢献します。
私たちの「まじめにおいしい」商品が、お客様の食卓の「おいしい」笑顔につながりますように。

<本件に関するお問い合わせ>

(株)純正食品マルシマ ☎ 0848-20-2506 (代表) ✉ marusima@junmaru.co.jp