

新商品

北海道産オーガニック大豆使用

「本日のきなこ ヨーグルト用、ホットケーキ用」

～ 毎日のくらしに、きなこのおいしさと栄養を ～



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、北海道産のオーガニック大豆を使用した「本日のきなこ ヨーグルト用・ホットケーキ用」をそれぞれ発売しました。どちらも『有機JAS認証商品』です。

「本日のきなこ」は「毎日の食卓に、きなこの美味しさと栄養をプラス」をコンセプトに、様々な食材の美味しさを引き立て栄養を補える「きなこ」の魅力を再発見してもらうため、その食材に最も合うよう、煎り具合やブレンドを調整したマルシマのきなこの新シリーズ。

◆ ヨーグルト用は「有機黒糖」入り、ホットケーキ用はじっくり「深煎り」。

ヨーグルト用 ▶ ヨーグルトの酸味に合うよう、まるやかでコクのある甘みの「有機黒糖」をブレンド。ヨーグルトにかけるだけで、きな粉の風味と黒糖の甘みをプラス。

ホットケーキ用 ▶ ホットケーキミックスに混ぜこんで焼いたときに、きな粉の甘みや風味を感じられるよう、時間をかけてじっくりと深煎りに焙煎したきな粉を使用しています。

どちらも「かけるだけ」「まぜるだけ」で、きな粉の美味しさだけでなく、大豆プロテイン、食物繊維、鉄、カルシウムなどの大豆の栄養をプラスできます。

◆ 北海道産有機大豆を、皮ごとまるごと使用。

北海道の大地で大切に育てられたオーガニック大豆を、尾道のきな粉工房で皮ごとまるごと焙煎した「全粒きな粉」を使用。大豆の美味しさと栄養を余すところなく頂けます。



◆ 環境対応と開けやすさを両立した包材を採用。

ネイルを気にされる女性や、小さなお子様でも開けやすい段差付きの開け口を採用。チャックを開けるときのストレスを軽減することで、毎日の使いやすさにこだわりました。

また、包材には植物由来の原料を含んだバイオマスフィルム、バイオマスインクを採用。マルシマの方針のひとつである、持続可能な社会の実現に貢献するために、できることから取り組んでおります。



【商品詳細】

ヨーグルトにかける
本日のきなこ



ホットケーキにまぜる
本日のきなこ



【商品詳細】

- 商品名：ヨーグルトにかける本日のきなこ
- 内容量：75g
- 賞味期間：9ヶ月
- 本体価格：230円（税込248円）
- 原材料：有機大豆(国産)、有機黒糖

【商品詳細】

- 商品名：ホットケーキにまぜる本日のきなこ
- 内容量：75g
- 賞味期間：9ヶ月
- 本体価格：240円（税込259円）
- 原材料：有機大豆(国産)

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、石鹼、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 ☎ 0 8 4 8 - 2 0 - 2 5 0 6 (代表) ✉ marusima@junmaru.co.jp