

新商品

和山椒の香り、しびれる辛さ、大豆ミート使用

## 「尾道 和山椒まぜ麺」

「シビ辛」風味で、食べごたえたっぷりなのに、植物性100%。化学調味料無添加。

株式会社純正食品マルシマはこの度、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「尾道まぜ麺」の姉妹品「尾道 和山椒まぜ麺」を発売致しました。

「からだにやさしい 尾道ラーメン」シリーズの第4弾として、「化学調味料無添加」「牛豚鶏不使用」「国産小麦の小麦粉使用無かん水麺」といったシリーズ共通の特徴に加え、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しています。

### ◆ 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。「尾道 和山椒まぜ麺」も既存の「尾道まぜ麺」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」を使用して、植物性素材100%なのによりしっかりと食べ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。さらに有機醤油、唐辛子、尾道産ジャンボにんにく、りんご酢などの素材が複雑にからんだうま味と辛みがあいまって、即席麺とは思えない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麺です。

### ◆ 国産小麦の小麦粉使用、無かん水でコシのある麺。

国産小麦の小麦粉を使用して無かん水で仕上げた麺は、コシがありタレがしっかりからみます。

【内容量】130g（めん90g）

【賞味期間】6ヶ月

【本体価格】218円（税込235円）

【原材料】油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機醤油、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/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



### 既存品

からだにやさしい「尾道ラーメン」シリーズ



尾道ラーメン

本体180円  
税込194円



尾道まぜ麺

本体204円  
税込220円



尾道いりこ  
ラーメン

本体200円  
税込216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 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 ☎ 0848-20-2506 (代表) ✉ marusima@junmaru.co.jp