

新商品

卵黄不使用、プラントベース仕様のごまドレッシング

## 「さらっとごまドレ」

ごまドレなのに、さらっとしているので、野菜や麺によくなじみます

株式会社純正食品マルシマはこの度、卵黄不使用、プラントベース仕様（植物性素材100%）のごまドレッシング「さらっとごまドレ」を発売致しました。

### ◆ 卵黄不使用、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。「さらっとごまドレ」も、動物性の素材を使用せずに仕上げました。卵黄不使用ですので、卵を気にされる方にもおすすめです。

### ◆ 「さらっ」として使いやすい

乳化の役割をする卵黄を使っていないので、ごまドレなのにさらっとしています。とろみが少ないので、マリネなどにもオススメ。麺類にもからみやすいので、サラダパスタや冷麺などにも気軽にお使いいただけます。

### ◆ 厳選原材料を使用。食品添加物不使用。

- ・ 香りの良い金ごま
- ・ 伝承三十石杉桶でじっくり熟成した有機醤油
- ・ 国産有機純米酢
- ・ 一番搾りなたね油

など、こだわりの原料をブレンドしています。調味料（アミノ酸等）や増粘剤、香料などの食品添加物も使用しておりません。

※乳化剤不使用なので、一般的なごまドレッシングに比べて色が濃くなっております。品質には問題ございません。よく振ってご使用下さい。

【内容量】 280ml

【賞味期間】 6ヶ月

【本体価格】 650円（税込702円）

【原材料】 なたね油（国内製造）、有機醤油（大豆・小麦を含む）、有機米酢、砂糖、ねりごますりごま、でん粉、食塩



既存品  
「ごまの香り」も  
キャップ部を  
リニューアルして  
近日中発売予定



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