

新商品

塩麴使用、上品でまろやかな味に仕上げました

「まろやか仕立て酢の物酢」

国産原料100%。こだわり原料のハーモニーが、素材の味、色を引き立てます



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、有機純米酢をベースに、甜菜糖のクセのない甘さや風味、まろやかな沖縄の海水塩、塩麴の旨味、北海道産昆布からとった出汁がバランス良く配合された調味酢「まろやか仕立て酢の物酢」を発売致しました。容器にはプラスチックごみ削減に対する取り組みとして、瓶容器を採用。本商品を皮切りに、調味酢全商品の容器を順次ペットボトルから瓶に変更致します。

◆ 塩麴を使用して、まろやかで上品な仕上がり。

ご好評をいただいている既存品の「かけるだけ酢の物酢」とくらべると、まろやかで上品なクセの無い味に仕上がっています。そのため、素材の繊細な味や香り、色を楽しむことができます。既存品の「かけるだけ酢の物酢」はお酢好きな方や、お魚、玉ねぎなどのクセのつよい素材に、「まろやか仕立て酢の物酢」は、素材の味や香り、色を楽しみたいお料理にと、使い分けて頂くことで、さらにお料理の楽しみが広がります。

◆ ベースは、昔ながらの製法でじっくり醸造された「国産有機純米酢」。

プロの料理人の方々にも長年に渡り定評を頂いているマルシマの「有機純米酢」をベースに、有機こうじ、沖縄の海水塩、北海道産昆布、てんさい糖といった国産の原材料を100%使用。もちろん食品添加物は一切使用しておりません。



ベースとなった
尾道の地下水仕込みの
「有機純米酢」

◆ 瓶容器を採用。プラスチックごみの削減に取り組みます。

ペットボトルではなく瓶の容器を採用致しました。

マルシマは、本商品を皮切りに自社ブランドの調味酢全商品の容器をペットボトルから瓶に順次変更し、プラスチックごみの削減に向けた取り組みを推進して参ります。

【商品詳細】

<新商品>

まろやか仕立て 酢の物酢



◀「まろやか仕立て酢の物酢」は、
素材の味や香り、色を楽しみたい
お料理に

「かけるだけ酢の物酢」は
お酢好きな方や、お魚、玉
ねぎなどのクセのつよい
素材を使用したお料理に▶

<既存品リニューアル>

かけるだけ 酢の物酢



【旧容器】



【商品詳細】

- 商品名：まろやか仕立て酢の物酢
- 内容量：500ml
- 賞味期間：1年
- 本体価格：630円（税込680円）
- 原材料：有機米酢(有機米(国産))、砂糖(てんさい)、食塩、有機こうじ、昆布

【商品詳細】

- 商品名：かけるだけ酢の物酢
- 内容量：500ml
- 賞味期間：1年
- 本体価格：630円（税込680円）
- 原材料：有機米酢(有機米(国産))、三温糖、食塩、昆布、有機醤油（大豆・小麦を含む）



マルシマは既存の調味酢全商品の容器を
順次、PETボトルから瓶容器へ変更致します。

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