

新商品

マルシマの「まじめにおいしい海の幸」

マルシマの
まじめにおいしい

生ハムのような食感の
味付き鰹節

「味わいかつお」

海の幸

～ 杉桶仕込みの国産有機醤油のタレで味付け ～



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：杵谷正樹）はこの度、ちょっと厚めに削った生ハムのような食感の味つき鰹節「味わいかつお」を発売しました。太平洋で育った鰹を薪でじっくり燻して、杉桶で熟成させた国産有機醤油のタレに漬け込みました。化学調味料、着色料、保存料無添加。

そのままおつまみやおやつに、サラダのトッピングなどにもオススメです。

「まじめにおいしい」ポイント

■ 安心の原材料

- 原材料は「鰹、杉桶仕込み有機醤油、発酵調味料、てんさい糖」のみのシンプルなおいしさ。

■ 生ハムのような食感。味わい深い鰹のうま味と燻製の香り。

- 厳選された鰹を、さくらなどの広葉樹の薪でじっくり時間をかけて燻して、昔ながらの杉桶仕込みの有機醤油を使った特製のタレに漬け込みました。自然な燻製の香ばしい香りと鰹の風味をご堪能いただけます。噛みしめるたびに味わいがひろがるよう、少し厚めに削りました。

■ 楽しみ方色々。

- そのままおつまみ、おやつとして。サラダなどのトッピングにも。
- おにぎりやサンドイッチ、チャーハン、コロツクなどの具材に。
- チーズやマヨネーズとの相性も抜群です。



【商品詳細】 味わいかつお

■ 内容量：30g ■ 賞味期間：4ヶ月 ■ 本体価格：368円（税込397円）

■ 原材料：鰹、有機醤油、発酵調味料、砂糖（てんさい）

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