

新商品

オーガニック大豆使用。有機JAS認証。



「牛乳にまぜる 本日のきなこ 黒ごま・ココア・抹茶」

～ 毎日の食卓に、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：壺谷正樹）はこの度、オーガニック大豆を使用した「毎日飲料 有機きな粉」シリーズをリニューアルし、新たに「牛乳にまぜる 本日のきなこ」シリーズとして販売を開始しました。味は「黒ごま」「ココア」「抹茶」の3種類で、いずれも『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シリーズ。

◆ 牛乳によく合う「黒ごま」「ココア」「抹茶」の3種。

3種とも味わい深い有機きな粉を使用。素朴な有機黒糖で甘みをつけて美味しく仕上げました。牛乳に「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。

黒ごま ▶ 香り高い有機黒ごまを加えた風味豊かな一品。ごまの風味ときな粉、黒糖のやさしい甘さのバランスをお楽しみください。

ココア ▶ ホットする香りの有機ココアを加えたやさしい美味しさ。リラックスタイムをお楽しみください。ココアにはポリフェノールやミネラル、食物繊維などが含まれています。

抹茶 ▶ 静岡県産「葉っぴい向島園」の甘みのある上質な有機抹茶を加えた贅沢な一品。上品な抹茶の香りと味わいをお楽しみください。

◆ 有機栽培で育てられた大豆を、皮ごとまるごと使用。

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インキを採用。

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】

● まじめに おいしい



尾道のきな粉工房で焙煎しました。

牛乳にまぜる 本日のきなこ

黒ごま

ココア

抹茶



■商品名:牛乳にまぜる本日のきなこ 黒ごま
■内容量:75g
■賞味期間:1年
■本体価格:
278円(税込300円)
■原材料:有機大豆(カナダ産)、
有機黒糖、有機すりごま

■商品名:牛乳にまぜる本日のきなこ ココア
■内容量:75g
■賞味期間:1年
■本体価格:
278円(税込300円)
■原材料:有機大豆(カナダ産)、
有機黒糖、有機ココアパウダー

■商品名:牛乳にまぜる本日のきなこ 抹茶
■内容量:75g
■賞味期間:10ヶ月
■本体価格:
308円(税込333円)
■原材料:有機大豆(カナダ産)、
有機黒糖、有機抹茶



【姉妹品】

左:ヨーグルトにかける 本日のきな粉 230円(税込248円)
ヨーグルトに合うよう、黒糖をブレンドしました。

右:ホットケーキにまぜる 本日のきな粉 240円(税込259円)
ホットケーキに合うよう、有機きなこを深煎りにしました。

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