

リニューアル

国産原料100%。有機純米酢使用。

らっきょう・ピクルス「漬かるんで酢」



季節の野菜や果物などを漬け込むだけで、簡単においしいピクルスができます。

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：杵谷正樹）はこの度、らっきょうやピクルス作りに便利な有機純米酢ベースの調味酢「漬かるんで酢」をリニューアルして発売致します。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、瓶容器を採用しました。（本商品は4月～9月の季節商品です）

◆ 国産原料100%。野菜、果物の美味しさが際立ちます。

従来品の「漬かるんで酢」から、塩を沖縄の海水塩に、蜂蜜を国産（広島県産）の蜂蜜に変更することで、国産原料100%を実現しました。マルシマの「有機純米酢」をベースに、鹿児島県産粗糖、沖縄の海水塩、広島県産蜂蜜、北海道産昆布を使用し、キリッと甘酸っぱい調味酢に仕上げました。野菜、果物の美味しさが際立ちます。マリネや南蛮漬けにもオススメ。

◆ 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」がベース。昔ながらの酒造りから始める製法で尾道の地下水で仕込み、じっくりと熟成させています。

酸味料などの食品添加物は一切使用しておりません。

ベースとなった
『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、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。



<旧商品>



【商品詳細】※季節商品 <販売期間 4～9月>

- 商品名：漬かるんで酢 ■内容量：500ml
- 賞味期間：1年
- 本体価格：570円（税込616円）
- 原材料：有機米酢（有機米（国産））、粗糖、食塩、はちみつ、昆布

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

【参考資料】

「まじめに美味しい」マルシマのお酢・調味酢

国産有機純米酢



かけるだけ
酢の物酢



まろやか仕立て
酢の物酢



らっきょう・ピクルス
漬かるんで酢



- ◆ 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」がベース。
- ◆ お酢の名醸地として知られる尾道の、創業130年を超える醸造所で製造。
- ◆ 昔ながらの酒造りから始める製法で、尾道の地下水で仕込んでいます。
- ◆ 白砂糖、液糖、食品添加物（酸味料など）は不使用。
- ◆ 瓶容器採用商品を拡大しています。プラスチックごみの削減に取り組みます。

「昔ながらの酢造り」

「お酢」を造るためには、まず「酒」を造るといふ大仕事があります。しかし、この方法は全国のお酢屋さんが当たり前に行っている方法ではありません。大量に、安く造るためにはあまりにも手間がかかりすぎるのです。マルシマのお酢は、米の精米から一貫して行うことにより、全ての工程に目が行き届き、確かな品質をお客様にお約束できる事を重視しております。

