

リニューアル

国産原料100%。有機純米酢使用。

ちらし寿司、巻きずしはもちろん、  
酢の物、和え物にも。

# 「すし酢」



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、有機純米酢ベースの調味酢「すし酢」をリニューアルして発売致します。

## ◆ 国産原料100%。

農薬不使用のお米から作ったマルシマの「有機純米酢」をベースに、北海道産てんさい糖、沖縄の海水塩、北海道産昆布を使って仕上げました。昆布だしのうま味と、てんさい糖のやさしい甘みごはんによく絡み、ネタの美味しさを引き立てます。酢の物や和え物にもオススメです。

## ◆ 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」がベース。有機農法で育てられたお米を原料に、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』

## ◆ 尾道の地下水仕込み

お酢の銘醸地として知られる尾道の、創業130年を超える醸造蔵で仕込みました。歴史と伝統に裏打ちされた、深い味わいをご堪能頂けます。

<旧商品>



### 【商品詳細】

- 商品名：すし酢 ■内容量：300ml
- 賞味期間：1年
- 本体価格：520円（税込562円）
- 原材料：有機米酢（有機米（国産））、砂糖（てんさい）、食塩、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】

「まじめにおいしい」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



すし酢



- ◆ 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。

