

リニューアル

もち米使用。三河地方の伝統的醸造法。

みりんタイプ
米発酵調味料 「てり旨」

本格焼酎で仕込んだもち米の旨味と甘味が、お料理を引き立てます。



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、もち米を使用して伝統的な製法で仕込んだみりんタイプの調味料「純米発酵調味料」の商品名を「てり旨」にリニューアルして発売致しました。

◆ お料理を「てり」と「うま味」で引き立てます。

三河地方に代々伝わる本格焼酎仕込の製造法で「もち米」から上品な甘味を引き出し、香り豊かに仕上げました。素材を生かし、お料理に旨味、香り、コク、てりつやを与えます。適度なアルコール分が「生臭み」を消して味の浸透を良くし、醸造による甘い香りを引き立てます。

◆ 原料と製法にこだわりました。

本みりんと同じくもち米を主原料に使用。でんぷん質を多く含み、芳醇な甘味が得られるもち米を厳選しました。米こうじは酵素の力で甘みと旨みをつくります。良質のうるち米を蒸して種こうじを植えつけ、香り高いこうじに仕上げます。焼酎はうるち米100%の単式蒸留の本格米焼酎（乙類）を使用。生臭さを取り、だしの味を引き立てます。アルコール分も本みりんと同等の14%ですので、塩味を調整するだけで（塩分を2%含んでいます）本みりんと同じようにお使いいただけます。

【商品詳細】

- 商品名：みりんタイプ 米発酵調味料 てり旨
- 内容量：500ml、1.8L
- 賞味期間：13ヶ月
- 本体価格
500ml： 690円（税込 745円）
1.8L： 1,680円（税込1,814円）
- 原材料：醸造調味料(もち米、米しょうちゆう、米こうじ、食塩)(国内製造)



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