

新商品

みんな大好き、「コク旨」カレー味

- ・広島県産ジャンボにんにく
- ・尾道仕込み純りんご酢使用

「尾道 カレーまぜ麺」

食べごたえたっぷりなのに、植物性100%。



株式会社純正食品マルシマは、国産大豆ミート使用、プラントベース仕様（植物性素材100%）で好評の「尾道まぜ麺」の姉妹品「尾道カレーまぜ麺」を、8月23日に発売致しました。

「からだにやさしい 尾道ラーメン」シリーズの第5弾として、「牛豚鶏不使用」「国産小麦の小麦粉使用無かん水麺」といったシリーズ共通の特徴に加え、広島県産「ジャンボにんにく」、尾道で仕込んだ「純りんご酢」を使用して、誰からも愛される「コク旨」な美味しさを実現しています。

◆ 国産大豆そぼろ使用、植物性素材100%。

マルシマではSDGs（持続可能な開発目標）推進の一環として、植物性素材100%の商品の開発を積極的に進めております。「尾道カレーまぜ麺」も既存の「尾道まぜ麺」同様、動物性の素材を使用せずに仕上げました。お肉の代わりに国産大豆の「大豆そぼろ」を使用して、植物性素材100%なのにしっかりと食べごたえを実現しています。

※マルシマ商品に使用している大豆そぼろ（大豆ミート）は全て「圧搾法」で製造されたものです。「ヘキサミン抽出法」で製造されたものは使用しておりません。



◆ 複数のスパイスとマルシマ自慢の調味料をブレンドした、コクと深みのあるカレー味です。

複数のスパイスと杉桶仕込みの国産丸大豆醤油、尾道仕込みの国産純りんご酢、広島県産ジャンボにんにくなどが絡み合った、ヘルシーかつ食べごたえたっぷりに仕上げたやみつきになる「コク旨」カレー味。

◆ 国産小麦の小麦粉使用、無かん水でコシのある麺。

国産小麦の小麦粉を使用して無かん水で仕上げた麺は、コシがありタレがしっかりからみます。

◆ 「ベッチャー」もびっくりな美味しさ！

パッケージでは尾道の伝統的なお祭り「ベッチャー祭」の3鬼神をご紹介します。QRコードでさらに詳しい「ベッチャー」の紹介ページをご覧ください。



【商品コード】7357

【内容量】130g（めん90g）【賞味期間】6ヶ月

【本体価格】260円（税込281円）

【原材料】油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、しょうゆ、三温糖、玉ねぎ、食塩、大豆加工品、生姜、食用こめ油、発酵調味料、カレーパウダー、でん粉、りんご酢、ジャンボにんにく、香辛料、酵母エキス/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



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 159,000万円
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



大人も子どもも
ベッチャーも
カヌオギョー
ぶっくらよー!
食べずがにに
気をつけんさいよー!

ベッチャーってなに？



既存品



尾道ラーメン
本体220円(税込238円)



尾道いりこ
ラーメン
本体240円(税込259円)



尾道まぜ麺
本体240円(税込259円)



尾道
和山椒まぜ麺
本体260円(税込281円)