

新商品

- ・おのみち潮風生姜
- ・国産大豆ミート 使用

生姜の辛みがピリッと効いた

「尾道 生姜まぜ麺」

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「尾道生姜まぜ麺」を、10月20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6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、尾道産「おのみち潮風生姜」を使用して、生姜の辛みの効いたキリっとした美味しさを実現しています。

◆ 「おのみち潮風生姜」使用。

瀬戸内海に浮かぶ尾道市向島で生姜専業農家を営む原田さんご一家が、土づくりの段階から丹精込めて育てられた「おのみち潮風生姜」を使用。瀬戸内の潮風を浴びながら愛情をたっぷり注がれて育った生姜の、爽やかな香りと辛みが効いています。



おのみち潮風生姜の生産者
原田さんご一家

◆ 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。「尾道生姜まぜ麺」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。調味にはオーガニックの原材料で仕込んだ「有機丸大豆醤油」を使用しました。



※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。「ヘキササン抽出法」で製造されたものは使用しておりません。

◆ 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。

【商品コード】 7317

【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)、有機しょうゆ、粗糖、生姜汁、なたね油、玉ねぎ、大豆加工品、発酵調味料、食塩、でん粉、パプリカ粉末、にんにく、りんご酢、酵母エキス、生姜粉末、唐辛子粉末/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

マルシマ「からだにやさしい尾道ラーメン/まぜ麺」シリーズ

●牛・豚・鶏不使用

●丸大豆醤油使用

●国産小麦の小麦粉使用無かん水麺

大人も子どもも
ベジチャーも
クマズミで
ヘルシーな
食はずがに
気をつけよう！
ベツチャー三鬼神



尾道カレーまぜ麺
本体260円(税込281円)



尾道しょうがまぜ麺
本体260円(税込281円)



瀬戸内の潮風に
吹かれながら
愛情たっぷり
育てられた生姜が
よおさいとるんよ！



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)

