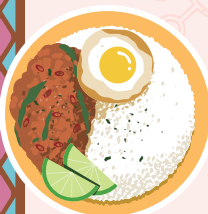


Asian-style Soy Sauce

おうちごはんをわたし好みに
楽しむことができる
お醤油のように使えるエスニック調味料



マルキン アジアン醤油



マルキン アジアン醤油
200ml

「マルキン アジアン醤油」は

おうちで気軽にエスニックな味付けを
楽しんでいただける調味料です！

醤の郷・小豆島で
醸造

醤油

エスニック素材

ナンプラー

パクチー*

バジル

唐辛子

小豆島で醸造された醤油に
ナンプラーやバジル、パクチーの香りを加えました。

※パクチー香料使用

そのまま使える
醤油ベース

その日の
気分で

好きな
料理に

好きな
分だけ

いつもの料理にかけて手軽に ^{なんちゃって} エスニック料理

エスニック料理好きの人は
どのくらいエスニック料理を食べる？

それぞれの食スタイルで、
月に1回以上食べる人の割合

調査：自社調べ インターネット調査 2023年4月
n=エスニック料理好き1,524人



外食

(レストランなど)

42%



中食

(お弁当・惣菜など)

43%



内食

(家庭料理)

47%

外食のイメージが強いエ
スニック料理ですが、た
くさんの方がおうちでも
エスニック料理を楽しん
でいることがわかります。

ブランド名	商品名	荷 姿	賞味期間	希望小売価格	単品サイズ(mm)	JANコード	ITFコード	ケースJANコード	商品コード
マルキン	アジアン醤油	200ml×12本入	12ヵ月	350円(税抜)	53×53×158/250g	4902032112187	04902032112194	4902032112194	3013037000

原材料名：しょうゆ（小麦・大豆を含む）（国内製造）、ナンプラー、魚介エキス、砂糖、還元水あめ、水あめ、でん粉分解物、食塩、にんにく、醸造酢、香辛料、しょうが、濃縮レモン果汁、チキンエキス／アルコール、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、香料、酸味料、香辛料抽出物、ビタミンB1



盛田株式会社

MORITA

Web site <http://moritakk.com>

Online Store <https://kyodo-ajikiko.com>

事業者様からのお問い合わせ先（最寄りの拠点までご連絡ください）

食品事業部

☐ 北海道営業所 011-590-0197

☐ 中部支社 052-211-2521

☐ 四国支社 087-811-2355

☐ 北関東支店 0288-22-0777

☐ 関西支社 06-4800-3720

☐ 九州支店 092-574-2244

☐ 東日本支社 03-3664-6081

☐ 中国支店 082-246-9851

一般のお客様からのお問い合わせ先

お客様相談窓口 0120-691-602（9時～17時 土・日・祝日除く）

おうちで楽しむ アジアン醤油食堂

いつもの食事にも
なんちゃってエスニック料理にも
おうちで気軽に楽しめるエスニック調味料

menu



トムヤムクン風
スープ



ヤムマクア風
なすとトマトのお浸し



ヤムウンセン風
春雨サラダ



漬けまぐろと
アボカド丼



貝だくさん冷奴



ガパオライス



パッタイ



釜玉うどん



卵かけご飯



カオマンガイ



エスニック風お粥



油そば風まぜ麺



豚バラ肉のカリカリ焼



鯉のたたき



おろしハンバーグ



砂肝のアジアン醤油漬け



こんがり厚揚げ



生春巻き



揚げ餃子



しゃぶしゃぶや湯豆腐
お鍋のつけだれに

詳しいレシピは

盛田レシピのキッチン



で検索！

※レシピ掲載は 2023 年 8 月中旬を予定しております。

美味しい裏技

レモン果汁を足すとより
エスニック料理の風味を味わえます！

【おすすめの割合】

アジアン醤油 2 : レモン果汁 1

を目安にお好みの酸味に調整してください

