

野菜を切って漬けるだけ



マルシチ

たまり漬けの素

深い味わいのある栃木県名産

日光銘水使用

“たまり漬け”の味をお手軽に再現いただけます。

おすすめ
メニュー



漬け込み
時間の目安
約60分

チーズの
たまり漬け



漬け込み
時間の目安
約半日

やまいもの
たまり漬け

たまり醤油とこいくち醤油を
使用して作りあげた深い味わいです。



東日本
限定 マルシチ
たまり漬けの素 500ml



東日本
限定 マルシチ
白たまり漬けの素 500ml

おすすめメニュー



漬け込み
時間の目安
約30分

セロリのサラダ風
白たまり漬け



漬け込み
時間の目安
約2時間

サーモンの
マリネ

本醸造うすくち醤油を使用し、
昆布風味の上品な味わいです。

本品1:お酢1に塩こしょうをプラス

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	商品コード
マルシチ	たまり漬けの素	500ml ×12本入	12ヵ月	430円 (税込464円)	73×73×188/ 650g	4975290 417202	14975290 417209	3400941700
原材料：たん白加水分解物(大豆を含む)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、醸造酢、食塩/調味料(アミノ酸等)								
マルシチ	白たまり漬けの素	500ml ×12本入	12ヵ月	430円 (税込464円)	73×73×188/ 650g	4975290 417301	14975290 417308	3400941703
原材料：糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、醸造酢、昆布エキス、たん白加水分解物(大豆を含む)/調味料(アミノ酸等)								



MORITA

Web site <http://moritakk.com>

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

お問い合わせ先

札幌営業所 011-223-1311

名古屋支店 052-211-2521

高松営業所 087-811-2355

日光営業所 0288-22-0777

大阪支店 06-4800-3720

福岡営業所 092-574-2244

東京支店 03-3664-6081

広島営業所 082-246-9851