

News Release

2024年1月10日 / マルコメ株式会社

マルコメの発酵技術が生んだ 植物性ミルクの新ジャンル、 「米糀ミルク」を新発売。



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、当社初となる植物性発酵飲料「プラス糀 米糀ミルク」（200ml/1000ml）を3月上旬より全国で販売します。

発酵×植物性ミルクという新ジャンルを商品化

乳製品市場では【動物性ミルク×無発酵】の牛乳、【動物性ミルク×発酵】のヨーグルト飲料、【植物性ミルク×無発酵】の豆乳、アーモンドミルク、オーツミルクなど多彩な商品が展開されています。「プラス糀 米糀ミルク」は【植物性ミルク×発酵】に位置づけられる新ジャンルを開拓する商品です。乳製品と類似する製造工程を経て、なめらかで飲みやすい味を実現。一方、糖化工程では米糀の酵素などを制御することで糀甘酒より甘さを抑え、使い勝手の良い植物性ミルクに仕上げました。

アレルギーフリー（特定原材料等28品目）で乳糖不耐※の方も安心

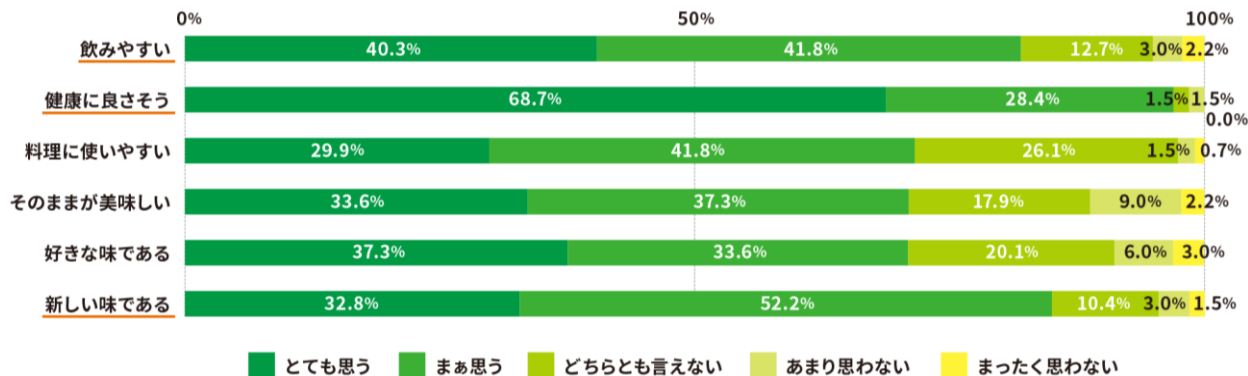
「プラス糀 米糀ミルク」は乳成分や大豆といったアレルギー（特定原材料等28品目）を含まず、乳糖不耐の方も安心して飲むことができる植物性ミルクです。成分には、米由来のビタミンEと糀由来のエルゴチオネイン（希少アミノ酸の一種）が含まれ、いずれも抗酸化作用で注目されています。当社の発酵技術で、おいしさや栄養価にこだわった植物性ミルクに仕上げました。

※乳製品を摂取するとおなかの調子が乱れること

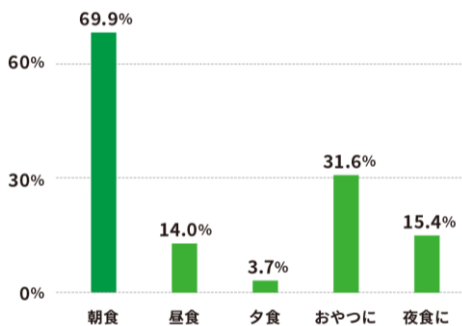
「飲みやすい」「健康に良さそう」という評価、約7割が朝食で飲みたいと回答

料理SNS「スナッパディッシュ」を運営するスナッパディッシュ株式会社（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田善）協力のもと、同アプリのユーザーを対象に発売前の「米糎ミルク」でテストモニターを実施しました。「とても思う」～「まったく思わない」の5段階評価のうち「とても思う」と「まあ思う」を足した最多回答は「健康に良さそう」で97%、次いで「新しい味である」85%、「飲みやすい」82%という結果に。フリーアンサーではコーヒー、紅茶、スムージー、プロテインなど牛乳の代わりに使えてパンにも合うといったコメントが散見されました。また、飲むだけでなくスイーツや料理にも使いたいという声も多く見られました。継続して飲みたいシーンは約7割が朝食、約3割がおやつとの時間と回答。「米糎ミルク」を「どの程度、家族や友人にすすめたいか」を尋ねた他者推奨意向（NPS®）の値は発売前にもかかわらず9となりました。

「米糎ミルク」について、もっとも当てはまる選択肢をお選びください。



継続して飲むとしたら、
いつ飲みたいと思いますか？



調査概要

- ・ 調査方法：Snapdish登録ユーザーのうち「米糎ミルク」シークレットモニター150名を対象にメールとアプリで募集
- ・ 調査期間：2023年12月11日～12月16日
- ・ 回答人数：134名

※小数点以下を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合があります。



プラス糀 米糀ミルク

- 内容量：200ml
- 形態：LL紙パック
- 賞味期間：10か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

発酵技術で生まれた植物性ミルクです。米由来のビタミンEと米糀由来のエルゴチオネインを含みます。アレルギーフリー（特定原材料等28品目）で乳糖不耐の方も安心して飲むことができます。



プラス糀 米糀ミルク

- 内容量：1000ml
- 形態：LL紙パック
- 賞味期間：10か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

発酵技術で生まれた植物性ミルクです。米由来のビタミンEと米糀由来のエルゴチオネインを含みます。アレルギーフリー（特定原材料等28品目）で乳糖不耐の方も安心して飲むことができます。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)