

2021年9月22日(水)

＜シリーズ史上最大のリニューアルでさらにおいしく進化＞
国産プレミアム大豆使用「ひとつ上の豆乳」シリーズ
ブランドサイトリニューアルオープン！
～大豆へのこだわり、商品の魅力を伝えるコンテンツを追加～

マルサンアイ株式会社(本社:愛知県岡崎市、代表取締役社長:渡辺 邦康)は、国産プレミアム大豆使用の「ひとつ上の豆乳」シリーズをフルリニューアル、2021年9月1日(水)より全国で発売いたしました。商品のリニューアルにあわせ、ブランドサイト(URL:<https://www.marusanai.co.jp/hitotsue/>)も刷新いたしましたことをお知らせいたします。



「ひとつ上の豆乳」シリーズは、豆乳メーカーとして“本当においしい豆乳をお届けしたい”との思いから2009年に誕生。発売12年目を迎え、新品種国産プレミアム大豆を新たに採用するなど味わい、パッケージを一新するシリーズ史上最大のリニューアルを2021年9月1日に行いました。ブランドサイトについても、新しくなった「ひとつ上の豆乳」シリーズにかける当社の想いや、商品の魅力が伝わるコンテンツを追加し、リニューアルいたしました。

■新「ひとつ上の豆乳」ブランドサイト詳細

●大豆へのこだわり～マルサンアイだけのオリジナルブレンド。国産プレミアム大豆「るりさやか」について～



青臭みの原因となる酵素や強い渋みを感じる成分を持たない国産プレミアム大豆「きぬさやか」を採用し、その名の通り“ひとつ上のおいしさ”を提供してきた「ひとつ上の豆乳」シリーズ。今回のリニューアルでは、コクがありながら雑味のない澄んだ味わいの新品種「すみさやか」を加え、「きぬさやか」「すみさやか」という2品種の国産プレミアム大豆をブレンドした「るりさやか」を使用。当社だけのオンリーワン大豆「るりさやか」の特長を、これまでの「ひとつ上の豆乳」シリーズの歩みとともにお伝えいたします。

●新「ひとつ上の豆乳」シリーズにける想い～開発担当者インタビュー～

商品の魅力を伝えるコンテンツとして、開発担当者のインタビューを掲載。こだわりポイントや、おいしさの秘密など、新「ひとつ上の豆乳」シリーズへの想いを熱く語ります。

<開発担当者インタビュー① 取締役 開発担当:浅尾 弘明>

・「大豆を選び抜き 育てるところから始まった ひとつ上のおいしさ」



初代「ひとつ上の豆乳」は、豆乳に合った大豆を求めて既存はもちろん、新品種を含め多数試した末に、農研機構(国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構)が育成した「きぬさやか」にたどり着きました。

今回のリニューアルでは「きぬさやか」に加え、青臭みの原因となる酵素やえぐみの強い成分を持たない同性質の新品種大豆「すみさやか」を採用。この2品種をブレンドした大豆「るりさやか」を使うことで、コクはありながらもさらっとした味わいを実現しました。この味わい、飲み心地を、ぜひお試しください。

・「大豆や豆乳のおいしさを追求し 持続可能な世界に貢献したい」

“少しでも地球環境に貢献したい”との考えから、新「ひとつ上の豆乳」には、当社では初めてバイオマスプラストローを採用しました。

大豆は大気中の窒素を栄養源にたんぱく質をつかっており、カーボンニュートラルの考えにマッチした植物です。将来の食糧難が懸念される今、たんぱく源として注目が集まる大豆の魅力を発信していくことも当社の使命です。今後も大豆のおいしさを追求し、より多くの方に豆乳を楽しんでいただくことが、地球の未来にもつながると信じています。



<開発担当者インタビュー② 開発担当:諸橋 里沙 × 商品企画担当:伴 純幸>

・「目指す味わいを共有し 試作を繰り返して実現した 本当においしい豆乳」

「ひとつ上の豆乳」シリーズのベースとなる「成分無調整豆乳」には大豆固形分が11%も含まれています。オリジナルブレンドの国産プレミアム大豆「るりさやか」を使うことで、大豆の濃度が高いにもかかわらず、すっきりした味わいを実現し、一段とおいしくなりました。一般的な無調整豆乳は大豆固形分9%のものが多く、わずか2%の違いと思われるかもしれませんが、大豆のコクや甘みが上がる分、特有の青臭みや収れん味も強くなるので大豆固形分が11%もある無調整豆乳はほとんどありません。「無調整豆乳で、こんなにゴクゴク飲めるなんて！」と驚いていただけのはずです。



豆乳飲料の開発では、いかに「ひとつ上の豆乳」らしい高級感を表現するかがポイントでした。「完熟バナナ」は、完熟バナナのバナナジュースのような味を目指して実際にバナナジュースを何度もつくり、「白桃」も桃を食べてはジューシー感を検討し、目指す味わいを常に共有して開発を進めました。「キャラメル」はほんのり苦く、口ですっと溶けるような味を目指して原料の組み合わせを工夫し、「紅茶」はいろいろな茶葉を煮出して何杯も飲み、最終的にはオリジナルブレンドにしました。

いずれも苦労しましたが、「ひとつ上のおいしさ」が出せたと思っています。この豆乳のおいしさをきっかけにさらに豆乳ファンを増やしていきたいです。

■「ひとつ上の豆乳」シリーズ商品情報

希望小売価格：110円(税抜)

発売開始日：好評販売中

発売地域：全国

賞味期間：180日

内容量：200ml

ブランドサイト：<https://www.marusanai.co.jp/hitotsuue/>



商品名	成分無調整豆乳	豆乳飲料 紅茶	豆乳飲料 白桃	豆乳飲料 キャラメル	豆乳飲料 完熟バナナ
商品画像					
特長	コクと旨み、すっきりとした後味。大豆固形分11%の成分無調整豆乳です。	ダーズリン、ウバ、アッサムの紅茶をブレンド。コク深い香りと味わいの豆乳飲料です。	白桃のジューシーな甘み、ほんのりと爽やかな酸味、芳醇な香りが楽しめる豆乳飲料です。	焦がしたようなキャラメルのほろ苦さと甘さが絶妙なバランスの豆乳飲料です。	完熟バナナの濃厚な香りとリッチな甘み。後味はすっきりとした豆乳飲料です。

■マルサンアイ株式会社について

本社所在地：〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地

代表者：代表取締役社長 渡辺 邦康

資本金：8億65百万円

設立：1952年3月

URL：<https://www.marusanai.co.jp/>

業務内容：大豆を主原料とするみそ・豆乳、無菌充填技術を活かした飲料、その他食品の製造販売。

2020年9月期の売上は、294億円。

当社では大豆を中心とした様々な製品の製造販売を通じて、企業理念である「健康で明るい生活へのお手伝い」を実現するとともに、今後も多くの方に大豆製品の魅力を感じていただけるよう、新商品開発や生活者との接点強化を図っていきます。

【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

マルサンアイ株式会社 開発統括部・マーケティング室 ブランドマネジメント課

担当：河合 美琴 TEL:03-5333-7200 MAIL:marusanai_pr@marusanai.co.jp