

2022年5月27日(金)

＜「DELISH KITCHEN」コラボ開発メニュー＞  
**「豆乳シュレッドのサバみそメルトサンド」**  
**5/28～5/29「GREENROOM FESTIVAL'22」**  
**『さすてな食堂』ブースにて提供！**

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:堺 信好)は、動画レシピメディア「DELISH KITCHEN」が運営するカラダと地球に優しいサステナブルな食体験を提供するプロジェクト『さすてな食堂』の取組みに賛同し、2022年5月28日(土)～29日(日)に開催される「GREENROOM FESTIVAL'22」の『さすてな食堂』ブースにて、「DELISH KITCHEN」とコラボレーション開発した「さばみそメルトサンド」をイベント用にアレンジした「豆乳シュレッドのサバみそメルトサンド」を提供いたします。



**豆乳シュレッドのサバみそメルトサンド:700円(税込)**

豆乳でつくったチーズタイプ食品「豆乳シュレッド」使用!

とろ～りとろける豆乳シュレッドとさばみそのハーモニーがたまらない、コクとうま味がたっぷりの満足感あるメニューです。ホットドッグ用のパンを使用し、食べ歩きしやすいようにいたしました。

今回使用した「豆乳シュレッド」をはじめ、当社が主原料としていた大豆を活用した食品は、動物性のものに比べて地球環境にも優しいとされています。カラダと環境に優しくおいしいメニューの喫食機会を提供することで、当社商品の魅力を消費者の皆さまへ広くお伝えしていきます。

■「豆乳シュレッド」商品情報

豆乳でつくったシュレッドチーズ風食品です。濃厚豆乳を使用しているのでしっかりとしたコクがあり、乳のチーズと同じように様々なお料理にお使いいただけます。乳アレルギーの方やコレステロールが気になる方はもちろん、どなたにもおいしくお召し上がりいただけます。

【希望小売価格】320円(税抜)

【内容量】200g

【賞味期間】180日

【サイトURL】<https://www.marusanai.co.jp/tonyucheese/>

☑乳原料不使用 ☑着色料不使用  
☑コレステロール95%オフ\*



\*日本食品標準成分表 2015年版(七訂)ゴーダチーズと比較して

■DELISH KITCHEN『さすてな食堂』とは

『さすてな食堂』とは、サステナブルな食体験を提供するプロジェクトです。レシピ動画メディア『DELISH KITCHEN』が、日々の食卓が今後も豊かであり続けるために、カラダにも地球にも優しい「食」の在り方を模索し発信していくことが重要だと考え、さまざまなサステナブル商材を提供する企業とのコラボレーションを通じて、持続可能で楽しい「食」の在り方を発信しています。

さすてな食堂

presented by DELISH KITCHEN

## ■「GREENROOM FESTIVAL' 22」について

「GREENROOM FESTIVAL」は、サーフカルチャー、ビーチカルチャーをルーツに持つ、音楽とアートのカルチャーフェスティバルです。イベントのコンセプトは、「SAVE THE BEACH, SAVE THE OCEAN」。全国で急速に減少しているビーチと海の環境を守りたいという思いから、音楽・アート・映画を通して、海やビーチのライフスタイルとカルチャーを伝え、大切なビーチを残せるように活動をしています。

【開催日時】2022年5月28日(土)、29日(日)

【会場】横浜赤レンガ倉庫

【出店ブース】FOOD AREA(SURF MARKET 横)

【入場料金】無料

※『さすてな食堂』ブースは無料でお越しいただけますが、フェスイベントへの参加は有料チケットの購入が必要です。チケットの購入はイベント公式HPをご参照ください。

【サイトURL】<https://greenroom.jp/>

## ■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 堺 信好

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。

2021年9月期の売上は、300億円。

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。