

<イベントレポート>

“マルサン豆乳の日”1周年記念！

8種類の無調整豆乳の飲み比べ体験や全36種類のフレーバーを試せる豆乳BARが登場

『03月12日はマルサン豆乳の日 ありがとうにゆう感謝祭』を3日間限定で開催

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、2025年3月7日（金）～3月9日（日）の期間、虎ノ門ヒルズ ステーションタワーB2F ステーションアトリウムにて、体験型ポップアップイベント『03月12日はマルサン豆乳の日 ありがとうにゆう感謝祭』を開催いたしました。



当社では豆乳をより多くの方に親しんでいただきたいとの想いから、03(マルサン)12(トウニユウ)の語呂合わせで、3月12日を“マルサン豆乳の日”に制定しました。このたび“マルサン豆乳の日”1周年のタイミングにあわせ、豆乳の魅力をお届けするとともに、日ごろのご愛顧に感謝をお伝えする場として体験型のポップアップイベント『03月12日はマルサン豆乳の日 ありがとうにゆう感謝祭』の実施に至りました。

会場では、1974年のマルサン豆乳の誕生から約50年に渡るこれまでの歩みや、主原料の大豆に対するこだわり、大豆のおいしさを引き出す独自製法などについてのパネル展示を行い、“おいしい豆乳のために一切妥協しない”という当社の姿勢をご紹介します。さらに、マルサン豆乳自慢の無調整豆乳8種類の飲み比べや、今春発売の新商品や人気商品、普段は手に取っていただく機会の少ない通販限定商品も含め全36種類のラインナップを自由に試飲できる“豆乳BAR”を用意、マルサン豆乳のおいしさを実感しながら、ここでしか体験できない限定コンテンツをお楽しみいただきました。

参加いただいた方からは、「同じ無調整豆乳でも、商品によってこんなに違いがあるのは知らなかった」「豆乳BARが楽しかった！ひとつ上の豆乳シリーズから新しく発売されたせとか味が特に美味しかったので、買ってみます」「マルサン豆乳は飲んでいたが、歴史やこだわりを知って、今後も飲み続けていきたいと思った」や、SNS投稿いただいた方にプレゼントのオリジナルレシピブックについては「普段のお料理にとでも参考になる。特にえびとアスパラの豆乳クリーム煮を作りたい」など、本イベントを通してたくさんのご意見や感想を頂戴いたしました。



■ マルサンアイ株式会社 開発統括部 商品企画課 グループ長 梶原 俊一からのコメント

『豆乳ってこんなにも愛されているんだ！』



豆乳屋として豆乳のおいさをまだきちんとお伝えできていなかった時代を過ごしてきた自分たちにとって、豆乳をこんなにも愛してくれている人がいてくれる幸せをかみしめられた3日間でした。特に無調整豆乳は原材料が「大豆と水だけ」ですので、大豆の味わいがストレートに伝わる商品です。(昔は罰ゲームなんて揶揄された時代もあったものです)無調整豆乳をおいしく飲んでほしいとの野望を抱き、大豆本来のおいさを詰め込んだこのパッケージが、こんなに身近な存在になり、そして愛されている今日の出来事をあの日の自分に伝えたい。イベント終了間際、そんな気持ちを抱いて過ごしたこの会場の景色を少し涙目で見つめています。会場にお越しいただいたみなさま、豆乳をおいしく飲んでいただき、また愛してくれてありがとうございます♪

■ イベント当日の様子



■ マルサン豆乳商品情報

本イベントでご提供したマルサン豆乳の全ラインナップの商品詳細は、下記よりご確認ください。

<https://www.marusanai.co.jp/lineup-top/>

～「マルサン豆乳」定番アイテム10年ぶりのパッケージリニューアル！～

「マルサン豆乳」定番アイテムのデザインを10年ぶりにリニューアルし、2025年3月上旬より定番アイテムのパッケージが新しくなりました。詳細はこちらをご確認ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000211.000048770.html>



■ 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。
2024年9月期の売上は、331億円。

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。