

＜“ソイラテ”をフィーチャーした POPUP イベント＞  
**OGAWA COFFEE LABORATORY × マルサン豆乳**  
**「SOY LATTE LABORATORY」を下北沢で開催！**  
～会場に隣接する OGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢では  
秋にピッタリの限定ソイラテも販売～

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:塚 信好)は、ソイラテをテーマにしたPOPUPイベント「OGAWA COFFEE LABORATORY × マルサン豆乳『SOY LATTE LABORATORY』」を2025年11月6日(木)～11月12日(水)まで下北沢「reload」にて開催いたします。



本イベントはコーヒーと豆乳のプロフェッショナルである小川珈琲とマルサンアイが、“ソイラテ”の奥深さやおいしさをお伝えするPOPUPイベントです。ワールドラテアートチャンピオンシップ2013での優勝経験をもつ小川珈琲チーフバリスタ吉川寿子氏監修による展示に加え、バリスタからおいしいソイラテの作り方を学ぶワークショップを開催いたします。またイベント開催期間中、会場に隣接するOGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢では、コラボメニューとして秋にピッタリの限定ソイラテの販売をいたします。“ソイラテ”の楽しみ方が広がる内容となっておりますので、ぜひ会場へお越しください。

**【OGAWA COFFEE LABORATORY × マルサン豆乳「SOY LATTE LABORATORY」イベント概要】**

開催期間: 2025年11月6日(木)～11月12日(水) 10:00～18:00

場所: reload ENTRANCE HALL (<https://reload-shimokita.com/>)

東京都世田谷区北沢 3-19-20

小田急線、京王井の頭線 下北沢駅より徒歩4分

入場料: 無料

## コーヒー×豆乳に関する展示

コーヒーと豆乳の種類、コーヒーと豆乳のペアリングなど、ワールドドラテアートチャンピオンシップ 2013 での優勝経験をもつ小川珈琲チーフバリスタ吉川寿子氏監修によるソイラテに関する展示を行います。

## OGAWA COFFEE LABORATORY/バリスタによるソイラテワークショップ

コーヒーと豆乳の基礎知識の講義、OGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢 中山バリスタからおいしいソイラテの作り方を学ぶワークショップを開催します。参加費は無料で、ワークショップの復習ができるお土産付きです。

開催日時：①11月6日(木) 17:00~17:45 ②11月7日(金) 17:00~17:45

③11月8日(土) 10:00~10:45 ④11月9日(日) 10:00~10:45

定員：各回4名様

参加費：無料

※事前申し込み制となります。参加ご希望の方は、<https://www.marusanai.co.jp/special/soylatte-labo/>よりお申し込みください。受付期間は10月15日(水)10:00~10月28日(火)23:59までで、ご当選の方にのみメールにてご連絡いたします。

## マルサン「調製豆乳」使用の限定ソイラテを「OGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢」にて販売



11月6日(木)~11月12日(水)までのイベント開催期間中、会場に隣接するOGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢にて、マルサン「調製豆乳」を使用した限定ソイラテを販売いたします。ここでしか味わえない特別なソイラテを、この機会にぜひご賞味ください。

### ジンジャーキャラメルソイラテ 税込1,000円(テイクアウトのみ)

調製豆乳のまろやかさが全体をまとめる、刺激的な大人のソイラテです。コーヒーの風味に、キャラメルの甘さとジンジャーのスパイシーさが重なり、複雑ながら心地よい余韻をお楽しみいただけます。

~限定ソイラテに使用！マルサン「調製豆乳」のご紹介~

大豆本来のおいしさを味わっていただくために、香料・油は使用せず、大豆のコクとうまみを活かして飲みやすく仕上げました。ソイラテにお使いいただくと、ほどよいコクがある調製豆乳とコーヒーの苦みが調和したバランスよい味わいになり、後味すっきりお飲みいただけます。



## ■「OGAWA COFFEE LABORATORY」について

# OGAWA COFFEE LABORATORY

KYOTO

京都に本店を構える「小川珈琲」のフラッグシップショップ。珈琲の味わいの先にある体験価値とコミュニティを創造するオープンイノベーションの場として、2020年に誕生。本イベントの会場に隣接する下北沢店のコンセプトは“体験型ビーンズサロン”。美味しいコーヒーを淹れるためのメソッドが学べる「実験室」のような場所です。購入したコーヒー豆はお客様ご自身で抽出でき、アプリでのリザーブも可能。さらには小川珈琲バリスタがおすすめするコーヒー器具の使用体験も。お客様一人一人に合わせた新たなコーヒーカルチャーを発信します。

## ■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 塚 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：豆乳を主とする植物性ミルク、および植物由来原料を使用したプラントベースフード等の製造販売。

2024年9月期の売上は、331億円。

当社では豆乳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」の実現に向け、今後もより多くの方に植物性素材の可能性や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。