

プレスリリース
報道関係者各位



2026年2月5日(木)

**パワーアップして5日間の開催決定！
マルサン豆乳全ラインナップが試飲できる“豆乳BAR”が今年も登場
「03月12日はマルサン豆乳の日 ありがとうにゅう感謝祭 2026」
3月5日(木)から虎ノ門ヒルズで開催
～和食にスイーツ、まさかの豆乳ビールまで!?会場に隣接する
T-MARKETの人気店舗ではコラボメニューも販売～**

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:稻垣 宏之)は、2026年3月5日(木)～3月9日(月)の5日間限定で、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 ありがとうにゅう感謝祭 2026」を虎ノ門ヒルズ ステーションタワーB2F ステーションアトリウムにて開催いたします。



**ありがとうにゅう
感謝祭 2026**

THANKS SOY MILK'S FESTIVAL

2026 3/5 thu - 3/9 mon

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

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(トウニュウ)の語呂合わせで3月12日を“マルサン豆乳の日”と制定しております。昨年より“マルサン豆乳の日”にあわせて、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 ありがとうにゅう感謝祭」を開催しております。はじめての開催となった昨年は大盛況のうちに終了し、ご来場いただいたお客様に大変ご好評いただいたことから、今年は会期を3日間から5日間に増やして実施いたします。

本イベントでは、30種類以上展開するマルサン豆乳の全ラインナップが自由にお試しできる“豆乳BAR”、お好きな素材を加えて自分好みにカスタマイズする“ソイラテアレンジ”をコンテンツとしてご用意しております。さらに、イベント会場に隣接するT-MARKETの人気店舗では、「有機豆乳無調整」を使用した“マルサン豆乳の日”コラボメニューが登場します。和食居酒屋「虎ノ門 おお島」からは、「とろろとわさびの豆乳寄せ」「鮭と菜の花の豆乳煮込み」、タルト専門店「AM STRAM GRAM」からは、「豆乳カスタードクリームとイチゴのタルト マルサン坊やのクッキーをのせて」「豆乳ムースとブルーベリーのタルト」、醸造所 居酒屋「dam pub」からは豆乳でつくったクラフトビール「Sakura Silk Hazy」を期間限定で販売いただきます。

“そのまま飲む”だけでなく、様々な角度からアプローチすることで、豆乳のおいしさや奥深さ、新たな魅力を発見できる内容となっております。ここでしかできない特別な豆乳体験をぜひお楽しみください。

■「03月12日はマルサン豆乳の日 ありがとうにゅう感謝祭 2026」実施概要

日 時：2026年3月5日(木)～3月9日(月) 11:00～19:00

場 所：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(東京都港区虎ノ門二丁目6番1号)
東京メトロ日比谷線「虎ノ門ヒルズ駅」改札を出てすぐ

参 加 費：無料

特設サイト：<https://www.marusanai.co.jp/campaign/thanksfestival2026/>

コンテンツ：

あなたに合う豆乳がきっとある“豆乳BAR”

マルサン豆乳の全ラインナップを自由にご試飲いただけます。今春発売の新商品や、普段はなかなか手に取ることが難しい通販専用商品もございますので、気になるアイテムをお好きなだけお試しいただき、お気に入りを見つけてください。

自分好みにカスタマイズ“ソイラテアレンジ”

ソースやトッピングを組み合わせて、いつものソイラテを自分好みにカスタマイズ。自分だけのオリジナルソイラテを作ってみてください。



参考 2025年実施時の“豆乳BAR”

～ご来場プレゼント～

本イベントにご参加いただいた方には「有機豆乳無調整 200ml」を、また会場でSNS投稿＆マルサンアイ公式SNSアカウントをフォローいただいた方にはオリジナルレシピブック「豆乳で楽しむ世界の料理」(非売品)をプレゼントいたします。



※混雑時には、ご案内までお時間をいただく場合がございます。

※「有機豆乳無調整 200ml」およびオリジナルレシピブックは、1名様につき1本/1冊のお渡しとなります。なお数に限りがございますため、品切れの際はご容赦ください。

■“マルサン豆乳の日”×T-MARKET コラボメニューについて

イベント会場のすぐお隣、T-MARKETの人気店舗では「有機豆乳無調整」を使用した“マルサン豆乳の日”コラボメニューが登場。またコラボメニューご注文のお客様、先着 0312 名様にはささやかなプレゼントもご用意しております。いま、ここでしか味わえない特別メニューをぜひご賞味ください。【販売期間】3月5日(木)～なくなり次第終了

＜虎ノ門 おお島＞ ※コラボメニューはディナータイムのみの提供。



とろろとわさびの豆乳寄せ

¥550(税込)

すりおろした山芋の粘りを豆乳のコクでまとめた、とろける食感の豆乳寄せです。わさびを合わせることで、香りと後味のキレを良く仕上げました。豆乳により山芋の角が取れ、やさしい甘みとコクが口の中に広がります。ランチメニュー「おお島の和定食」でも小鉢で提供します。



鮭と菜の花の豆乳煮込み

¥880(税込)

鮭を昆布出汁のきいた豆乳で煮込んだ一品です。春野菜の菜の花を添えました。沸騰させずに煮込むことで、なめらかでクリーミーな口当たりに仕立てています。豆乳の豊かな風味が、鮭やきのこの旨みをやさしくまとめます。

<AM STRAM GRAM> ※テイクアウト専門店



豆乳カスタードクリームとイチゴのタルト

マルサン坊やのクッキーをのせて

¥1,280(税込)

大豆のやさしい風味とまろやかな味わいが広がる豆乳カスタードをたっぷり使用し、マルサン坊やのクッキーを添えたイチゴタルトです。パイ生地に近いサクサクとした食感のブリゼ生地になめらかなカスタードクリームを楽しめる、期間限定の味わいです。



豆乳ムースとブルーベリーのタルト

1ピース ¥980(税込)

なめらかでやさしい味わいの豆乳ムースと黒蜜を加えてじっくり焼き上げたアーモンドクリーム生地を合わせたタルトです。豆乳の風味を生かしたムースをたっぷりのせたみずみずしいブルーベリーとともにをお楽しみください。

<dam pub> ※画像はイメージです。



Sakura Silk Hazy

¥1,200(税込)/320mlのワンサイズ展開

豆乳を使用したヘイジースタイルのIPAです。クリーミーな豆乳にいちごピューレと桜の塩漬けを加え、甘酸っぱさや、塩味、香りが重なります。豆乳由来のシルキーな口当たりがビールの苦味をまろやかにし、和菓子のような余韻を楽しめる、日本らしい季節感あふれるクラフトビールに仕上げました。

■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 稲垣 宏之

資本金 : 8 億 65 百万円

設立 : 1952 年 3 月

U R L : <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。

2025 年 9 月期の売上は、328 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。