プレスリリース
報道関係者各位

2026 年 10 月 21 日（水）

＜“ソイラテ”の魅力に触れる POPUP&ローンチイベント＞ 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 下北沢では限定ソイラテの販売やワークショップを実施～

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：稲垣 宏之）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 2026 年 11 月 6 日（金）～11 月 10 日（火）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、それぞれ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、会場に隣接するOGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢では、イベント開催期間限定のコラボソイラテを販売いたします。また、11 月 5 日（木）には、POPUPに先立つローンチイベントとして、「SOY LATTE LABORATORY ワークショップ ～バリスタと見つける、あなただけのソイラテ～」を開催いたします。コーヒーと豆乳のペアリングを体験しながら、自分好みのソイラテとの出会いをお楽しみいただけるワークショップです。

本イベントを通じて、コーヒーと豆乳、それぞれの個性が引き立て合う“ソイラテ”の新たな魅力をお届けいたします。

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

開催期間： 2026 年 11 月 6 日（金）～11 月 10 日（火） 各日 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。

マルサン「有機豆乳無調整」使用の限定ソイラテを「OGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢」にて販売

11 月 6 日（金）～11 月 10 日（火）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「有機豆乳無調整」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。

ラムレーズンソイラテ[HOT/ICED] 税込 1,000 円

豆乳の優しい甘さとすっきりとした味わいに、ラムレーズンの芳醇な香りと奥深い風味が重なる、上品な大人のラテ。

【「SOY LATTE LABORATORY ワークショップ ～バリスタと見つける、あなただけのソイラテ～」イベント概要】

開催日時: 2026 年 11 月 5 日（木） 18:30～19:30 （受付開始 18:00）
場　所 ： OGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢
定　員 ： 15 名様
参 加 費: 1,000 円 （当日現金払い）
※事前申し込み制です。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。お申し込みは 10 月 28 日（水）23:59 までです。応募者多数の場合は抽選とし、当選された方にのみ後日メールにてご連絡いたします。

OGAWA COFFEE LABORATORYのバリスタによるペアリングワークショップ

コーヒーと豆乳の基礎知識の講義や、全 9 通りのコーヒーと豆乳のペアリング体験を通じて、自分好みのソイラテを見つけていただける一夜限りのワークショップです。おうちでも楽しめるお土産もご用意しています。

■「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 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。