

2020年9月17日(木)

大豆のおいしさをぎゅっと濃縮！

「業務用 無調整豆乳濃厚タイプ 1000ml」サイトオープン

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:渡辺 邦康)は、2020年4月に発売しました「業務用 無調整豆乳濃厚タイプ 1000ml」について、商品特長をいかした活用レシピを紹介するブランドサイトをオープンしました。[\(https://www.marusanai.co.jp/gyoumu_noukou/\)](https://www.marusanai.co.jp/gyoumu_noukou/)



■「業務用 無調整豆乳濃厚タイプ 1000ml」商品特長

無調整豆乳濃厚タイプの大豆固形分は14%。豆乳の栄養分や風味を、ぎゅっと濃縮。

そのままでもおいしい「濃い豆乳」をコンセプトに、豆乳のおいしさや濃厚な口当たりこだわって開発されました。少量でも十分に豆乳のうまみをプラスできる濃厚な無調整豆乳は、料理はもちろん、デザートにも活用できます。

<商品概要>

発売開始日:2020年4月21日
発売地域:全国
保存方法:常温保存(未開封時)
賞味期間:90日

※一般のお客様は下記ECサイトからお買い求めいただけます。

「大豆ひとすじマルサンアイ」オンラインショップ

<https://daizu-hitosuji.com/marusan/64427/>

製菓・製パン材料の通販サイト【cotta * コッタ】

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=026558



■「業務用 無調整豆乳濃厚タイプ 1000ml」 オススメレシピ

「豆乳カッターチーズのバイクドチーズケーキ」

乳アレルギーの方でも安心して食べられるように、乳製品は一切使わないチーズケーキです。無調整豆乳 濃厚タイプで作ったカッターチーズをベースにしています。※レシピ詳細はサイトをご確認ください。



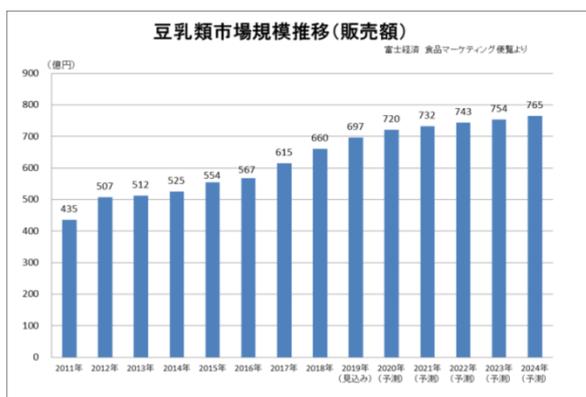
その他にも活用レシピがございます。ぜひご覧ください。

https://www.marusanai.co.jp/gyoumu_noukou/

■豆乳市場について

健康志向の高まりや、料理に使うなど飲用以外の新たな需要の創出により豆乳生産量は 2009 年から増加し続けており、2019 年は過去最高の生産量を記録しました。中でも無調整豆乳は、10 年間で約 5 倍に伸長しており、好調な豆乳市場をけん引しています。※2 市場好調の要因としては、「飲用だけではなく、料理用途やお菓子作り用途への利用の広がり」と「各社の技術向上による味の改善により無調整豆乳飲用者の増加」、「話題性のある新商品を投入したことによる新規ユーザーの獲得」などが挙げられます。

富士経済によると 2019 年の豆乳類の市場規模は、前年比 5.6%増の 697 億円となり、2020 年は 720 億円に達するとの見通しを公表しています。今後も豆乳市場全体での新規顧客の獲得と用途の広がりが進み、2024 年には 765 億円と予測されています。



※2 日本豆乳協会 豆乳等生産量調査より https://www.tounyu.jp/shared/PDF/database/seisan_researchR2.pdf

■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 渡辺 邦康

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。

2019年9月期の売上は、273億円。

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。

【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

マルサンアイ株式会社 開発統括部・マーケティング室 ブランドマネジメント課
担当: 深津 博美 TEL: 0564-27-3701 Mail: hiromi.fukatsu@marusanai.co.jp