

**<国産大豆のおいしさがギュッとつまんだ濃厚豆乳がついに誕生>
「特製濃厚14.0無調整豆乳 125ml」新発売！
～特別製法だからこそ実現できたこの甘み～**

マルサンアイ株式会社(本社:愛知県岡崎市 代表取締役:渡辺邦康)は、「特製濃厚14.0無調整豆乳 125ml」を2020年9月1日(火)に発売いたします。



■ 「特製濃厚14.0無調整豆乳 125ml」商品特長

拡大が続いている豆乳市場の中でも、大豆と水のみできている「無調整豆乳」は好調に推移しています。市場が成熟していくにつれ、とりわけコアユーザーが多い無調整豆乳に関しては「もっと濃いもの」、「ハイスペックなもの」へのニーズが高まることが予想されます。

「特製濃厚14.0無調整豆乳 125ml」はコアユーザーもきっと満足できる、大豆固形分 14%の濃厚無調整豆乳です。原材料にもこだわって、国産大豆だけを使用しています。豆乳のエキスパート、マルサンアイの特別製法だからこそ引き出すことができた大豆の「まろみ」、自然な「甘み」と「コク」、やさしい「香り」をぜひご堪能ください。

① 大豆固形分 14%の濃厚無調整豆乳！

豆乳を作り続けて40年。マルサンアイの特別製法を採用することで、大豆固形分 14%の濃さ^{※1}を実現しました。

※1 当社「有機豆乳無調整」(大豆固形分 9%)と比較して。

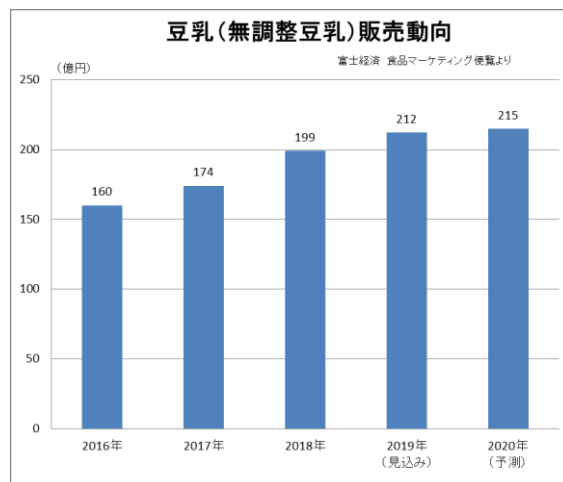
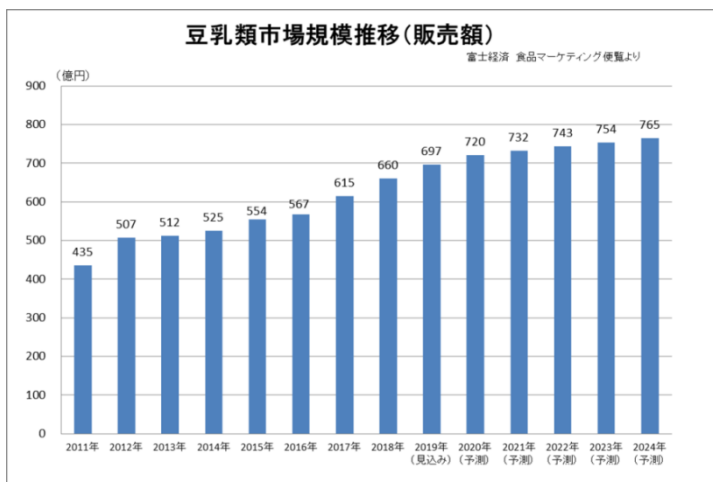
② 濃厚無調整豆乳だからこそ味わえる、大豆の「まろみ」

濃厚な無調整豆乳だからこそ、引き出せた国産大豆のやわらかな甘みと香り。“コクがあるのにしつこくない”なめらかな飲みごちです。

■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

■「特製濃厚14.0無調整豆乳 125ml」商品概要

希望小売価格:100円

発売開始日:2020年9月1日(火)

発売地域:全国

賞味期間:120日

URL:<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64381/>



■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 商品戦略課
担当:河合 美琴 TEL:03-5333-7200 MAIL:marusanai_pr@marusanai.co.jp