



NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年4月24日

株式会社トリトンフーズ

海藻メーカー・トリトンフーズ×豆乳メーカー・マルサンアイ
おなかにやさしいコラボレーションレシピ第2弾

海藻と豆乳のパワーで忙しい新生活を健やかに乗り切る 「海藻×豆乳の健やかコラボレーション（全4品）」の アレンジレシピを、両社公式HPで公開いたします

株式会社トリトンフーズ（本社：熊本県宇土市城塚町169-1、代表取締役社長：高木 良樹）は、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：堺 信好）とおなかにやさしいコラボレーションレシピ考案企画第2弾として、なにかと忙しい新生活をサポートするための「海藻×豆乳の健やかコラボレーションレシピ（全4品）」を考案しました。



大地のおいしさから、新しい幸せを。

marusan



新しい環境での生活に疲れを感じる方が多いこの時期に、「食」を通して頑張る皆様の健康を応援したいという思いから、この度、豆乳メーカーのマルサンアイとコラボレーションし、簡単さと栄養価を兼ね備えたレシピの開発を行いました。

腸内細菌のエサとなりやすい水溶性食物繊維を豊富に含む海藻と、良質な植物性たんぱく質や海藻と同じく善玉菌のエサとなる大豆オリゴ糖を含む豆乳は、腸内環境を整え健康づくりにおすすめの食材です。そんな海藻と豆乳をたっぷりを使用した今回のコラボレーションレシピ全4品は、新生活が始まった新社会人はもちろん、体調が気になる方や、ダイエットを頑張りたい方にもおすすめです。トリトンフーズ公式HP及びマルサンアイ公式HPにて公開いたしますので、日々のご自愛ごはんとしてぜひお試しください。

- ・トリトンフーズ公式HP：<https://www.triton-foods.com/>
- ・マルサンアイ公式HP：<https://www.marusanai.co.jp/>

これからもトリトンフーズは、さまざまな企業や団体とコラボレーションしたアレンジレシピを発信していくことで、毎日を忙しく過ごす皆様を、気分や食欲に合わせて選べるようなお手軽で身体にもやさしい1品でサポートしてまいります。



レンジで簡単
豆乳茶漬け



豆乳とろみスープ



もずくの豆乳ゼツポリーニ



のり豆乳クリームパスタ

海藻×豆乳の健やかコラボレーションレシピ（全4品）

トリトンフーズ【忙しい朝にもぴったり！レンジで簡単豆乳茶漬け】

レンジで作る簡単豆乳お茶漬けです。豆乳×海苔のまろやかな風味が楽しめます。



<材料（1人分）>

あたたかいご飯・・・120g
有機豆乳無調整・・・150ml
すりごま・・・2g
顆粒だし・・・2g

トッピング

∞無限∞やみつきのり・・・2g
青ネギ・・・2g

- 1.耐熱容器に有機豆乳無調整、すりごま、顆粒だしを入れ、良く混ぜてラップをし、電子レンジ500Wで1分～1分半加熱する。
- 2.茶碗にご飯を盛り付ける。
- 3.ご飯の上から加熱した1を注ぐ。
- 4.最後にトッピングの青ネギと無限やみつきのりをトッピングして完成。

トリトンフーズ【ほっと一息♪豆乳とろみスープ】

めかぶのとろみを利用したスープです。とろみがついているので温かさが長続きします。



<材料（2～3人分）>

有機豆乳無調整・・・300ml
細切りめかぶ・・・20g
大根・・・30g
人参・・・20g
ぶなしめじ・・・10g
顆粒コンソメ・・・6g
水・・・300ml
粗びき黒コショウ・・・少々

- 1.小鍋に食べやすい大きさにカットした大根、人参、ぶなしめじ、水を加え中火で加熱する。
- 2.野菜に火が通ったら、細切りめかぶと顆粒コンソメを加え、めかぶのとろみを解すように小鍋の中でゆっくりと混ぜる。
- 3.有機豆乳無調整を加えたら、沸騰する前に火からおろす。
- 4.器に盛り付けて、粗挽き黒コショウをかけて完成。

海藻×豆乳の健やかコラボレーションレシピ（全4品）

マルサンアイ【おつまみにもおやつにも！もずくの豆乳ゼッポリーニ】

生地には有機豆乳無調整を使い、もずくを入れてもちもちに仕上げたゼッポリーニです。おつまみにも、おやつにもぴったりです。



<材料（3人分 12～15個分）>
有機豆乳無調整・・・100ml
【A】強力粉・・・100g
【A】砂糖・・・小さじ1
【A】塩・・・小さじ1/2
【A】ドライイースト・・・小さじ1/2
完熟もずく・・・50g
揚げ油・・・適量

～下準備～

完熟もずくは、冷蔵庫から出して室温にする。

- 1.有機豆乳無調整は35～40℃になるように、電子レンジなどで温める。(冷蔵庫からだしたての冷たい豆乳の場合は電子レンジ(600W)で30秒程度、常温の場合は電子レンジ(600W)で20秒程度加熱してください。)
- 2.ボウルに【A】を入れてさっと混ぜる。1の有機豆乳無調整を加えて、ゴムベラなどでよく混ぜ、完熟もずくを加えて混ぜる。
- 3.ボウルにラップをして、室温で1時間ほどおいて発酵させる。
- 4.鍋に揚げ油を入れて170℃に熱し、スプーンなどで3の生地をすくって入れる。軽く色づくまで揚げたら、バットなどに上げて油を切る。

マルサンアイ【ワンパンで！のり豆乳クリームパスタ】

のりの風味が広がるまろやかな豆乳クリームパスタです。フライパンひとつで手軽に作れます。



<材料（1人分）>
有機豆乳無調整・・・180ml
水・・・150ml
おろしにんにく・・・小さじ1/2
白だし・・・大さじ1と1/2
スパゲッティ（1.6mm）・・・100g
∞無限∞やみつきのり・・・10g
塩・・・少々

- 1.フライパンに有機豆乳無調整、水、おろしにんにく、白だしを入れて中火にかける。沸騰してきたらスパゲッティ(1.6mm)を半分に折って加える。弱めの中火にして、くっつかないように時々混ぜながら袋の表示時間より1分ほど長く加熱する。
2. ∞無限∞やみつきのりは、仕上げにのせる用に約2g(山もり大さじ1程度)を取り分け、残りを1のフライパンに加えて混ぜ、塩で味を調える。
- 3.器に盛りつけて、仕上げ用の∞無限∞やみつきのりをのせる。

使用した商品

【トリトンフーズ「無限やみつきのにり」】

国産素材・熊本県宇土市の自社一貫製造！
本社のある熊本県有明海の新鮮な「生」海苔を
自社で仕入れ、乾燥、自社焙煎で丁寧に香ばし
く焼き上げました。



【トリトンフーズ「細切りめかぶ」】

シャキシャキとした歯ごたえがおいしい細切り
のめかぶです。本醸造醤油を使用したかつおた
れ付き。



【トリトンフーズ「完熟もずく」】

シャキシャキとした食感が特徴の沖縄県産完
熟もずくです。洗わずそのまま利用できるの
で、いつでもお手軽にお楽しみいただけます。



【マルサンアイ

「有機豆乳無調整 200ml/1000ml」】

有機大豆を使用した無調整豆乳です。大豆ま
ろやか製法により、おいしく仕上がっており、
しっかりと大豆の風味を感じられながら、す
っきり飲みやすい味わいです。



担当者のコメント

株式会社トリトンフーズ マーケティング本部 レシピ班

門 祥子



昨年からスタートしました、マルサンアイさんとのコラボレーション企画ですが、今年も引き続きレシピ考案・発表をさせて頂ける運びとなりました。

新社会人を食事の面からサポートできないだろうかという思いからスタートした本企画、忙しい日々を乗り越えるために栄養バランスの摂れる簡単レシピはとても便利なのではないかと思います。

今回もマルサンアイ様から提供頂いた豆乳と弊社の海藻を使用し、レシピを提案しております。

どちらも栄養豊富で健康的な食材です。

ぜひ豆乳と海藻を新生活にも取り入れて頂き、心身ともに健康な毎日が過ごせますよう心から応援しています。

マルサンアイ株式会社

開発統括部

若林伸一郎



トリトンフーズ様さまとのコラボレシピ第二弾は「新社会人を食で応援」がテーマということで、当社からはお酒にも合うゼッポリーニとパスタの2品を開発いたしました。何となく“和”のイメージがある海藻ですが、豆乳のまろやかさを活かした意外性のあるメニューをご提案することで、使い方の幅が広がればと考えております。工程も難しくなく、もちろんおいしさには自信がありますので、ぜひお試しください。

■ 株式会社トリトンフーズ

本社所在地 : 〒869-0462 熊本県宇土市城塚町169-1

営業所 : 東京営業所、大阪営業所

代表者 : 代表取締役社長 高木 良樹

ホームページ : <https://www.triton-foods.com/>

事業内容 : 海藻類(主にもずく、めかぶ) 加工販売
海藻サラダ、トサカノリ、オゴノリ、その他海藻

■ マルサンアイ株式会社

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 堺 信好

資本金 : 8億65百万円

設立 : 1952年3月

URL : <https://www.marusanai.co.jp/>

事業内容 : 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。