

プレスリリース
報道関係者各位

自然の恵みから、おいしさと健康を。
marusan

2019年5月7日(火)

感謝のきもちを届けたい！！ 豆乳グルトキャンペーンのご案内

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、5月上旬から8月20日(火)まで、オリジナルQUOカードが当たる「感謝のきもちを届けたい！！豆乳グルトキャンペーン」を実施いたします。



■「感謝のきもちを届けたい！！豆乳グルトキャンペーン」概要

「豆乳グルト」は、おかげさまで発売9周年を迎えました。昨秋、「国産大豆の豆乳使用 豆乳グルト」も仲間に加わり、ご好評いただいております。この度、お客様への感謝のきもちを込めて「豆乳グルト」キャンペーンを企画いたしました。

詳しくはこちらから http://www.marusanai.co.jp/campaign_tonyugurt_2019/

【対象商品】

豆乳グルト プレーンタイプ 400g
国産大豆の豆乳使用 豆乳グルト 400g
※内フタの応募マーク付き商品が対象となります。



【応募方法】

内フタに印刷された応募マークを応募専用はがき
または郵便はがきに貼付し応募。

【応募締切】

2019年8月20日(火)(当日消印有効)

【賞品】

応募コース	賞品	当選者数	備考
A 賞	オリジナルQUOカード 10,000 円券	100 名	応募マーク:3 枚
B 賞	オリジナルQUOカード 1,000 円券	900 名	応募マーク:1 枚
総計		1,000 名	

■「豆乳グルト」シリーズについて

近年、健康志向の高まりから、豆乳をはじめ発酵食品への注目が集まり、豆乳を使用した加工食品や外食メニュー、ヨーグルト風の乳酸菌食品への需要が拡大しています。当社では、豆乳を植物性乳酸菌(TUA4408L)で発酵させた「豆乳グルト プレーンタイプ」(400g)を、2010年4月にエリア限定発売からスタートしました。お客様からの声を受けて販売エリアを広げ、2017年6月には沖縄での発売を開始し、全国発売に至る人気商品へと成長しています。

■植物性乳酸菌「TUA4408L」とは

長野県木曽町の無塩のお漬物「すんき」からとった乳酸菌です。

※すんきとは、木曽郡の伝統野菜である赤かぶの葉を無塩で乳酸発酵させた国内外でも珍しいお漬物です。

べっこう色で乳酸由来の酸味が特長です。

東京農業大学の保有菌株で、共同研究のもと使用許諾を得て使用しています。

■商品紹介

「豆乳グルト プレーンタイプ」(400g)

豆乳を植物性乳酸菌(TUA4408L)で発酵させた発酵豆乳食品。

コレステロールゼロ、砂糖不使用、乳成分不使用。

2017年度モンドセレクション優秀品質賞受賞(3年連続受賞)、
国際優秀品質賞受賞。



「国産大豆の豆乳使用 豆乳グルト」(400g)

国産大豆の豆乳を植物性乳酸菌(TUA4408L)で発酵させた

プレーンタイプの発酵豆乳食品。

大豆固形分9%で濃厚な味わいを楽しめます。

コレステロールゼロ、砂糖不使用、乳成分不使用。



■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: <http://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。
2018年9月期の売上は、263億円。

【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・商品戦略室 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