

今年の夏のデザートはこれで決まり！ 「豆乳アイス、はじめました」 マルサン豆乳アイスのスペシャルサイトをオープン

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、昨今の豆乳アイスブームをうけて、6月17日(月)に、豆乳アイスの楽しみ方発信サイト「豆乳アイス、はじめました」をオープンしました。



■サイト概要

マルサン豆乳を使用した、豆乳アイスの基本的な作り方のほか、かたちアレンジ、たし算アレンジ、かけ算レシピを公開。ブームの先にある、より豊かな豆乳アイスの楽しみ方を発信します。サイト名:「豆乳アイス、はじめました」
URL: <https://www.marusanai.co.jp/tonyu-ice/>
公開日:2019年6月17日(月)

■主なコンテンツ

①豆乳アイス 基本のき

豆乳アイスの基本的な作り方を紹介しています。
簡単にできる豆乳アイスの基本のきをイラストで紹介しています。

②かたちアレンジ



固める容器を変えることで、アイスバーからシェイクまで、様々なアレンジテクニックを紹介しています。

例:紙コップで作るアイスバー、製氷容器で作る豆乳アイスブロックなど

③たし算アレンジ

通常の豆乳アイスにひと手間加えるだけで、味わいや見栄えを変化させるアレンジテクニックを紹介しています。

例:クリーミーな素材を加えてアイスクリーム食感、フルーツを丸ごと入れたインスタ映えなど

④かけ算レシピ

アレンジテクニックをかけ算した「ひとつ上の豆乳アイス」のレシピ 5 品を紹介しています。

簡単で、あっと驚く、おいしいレシピをぜひお試しください。

【紹介豆乳アイスレシピ】

- ・なついろCUBEアイス
- ・プチトマト！？ガスパチョ風アイス
- ・香りも楽しむ豆乳ジンジャーアイス
- ・スウィートバジル豆乳アイス
- ・そーだ！マンゴー豆乳アイスバー



なついろCUBEアイス



香りも楽しむ
豆乳ジンジャーアイス

⑤ランキング

マルサン豆乳を使用した豆乳アイスを社員で試食し、ランキングを決定しました。豆乳アイスにして人気の高かったフレーバー豆乳の商品を紹介しています。

社員のオススメ第一位は、「ひとつ上の豆乳 豆乳飲料 白桃」でした。どのフレーバー豆乳がランクインしているか、ぜひチェックしてみてください。



■豆乳アイスを美味しく作る！食べる！5つのルール

ルール 1:清潔な容器を使って作りましょう。

ルール 2:食べられる分だけ作りましょう。作り置きは厳禁です！

ルール 3:必ず開けたての豆乳で、豆乳アイスを作ってください。

ルール 4:一度凍らせた豆乳アイスは解凍せず、アイスとして食べてください。

※解凍すると内容物が分離し、本来の風味を損ないます。

ルール 5:一度冷蔵庫から出した豆乳アイスは、再冷凍はできません。

無菌充填紙パックに入った状態の豆乳は保存性がありますが、開封後の豆乳は、非常にデリケートです。

ルールを守り、美味しい豆乳アイスを楽しみましょう。

■「#マルサン豆乳アイス」写真投稿キャンペーン

サイトの公開に合わせて、インスタグラムで写真投稿キャンペーンを実施いたします。マルサン豆乳を使った豆乳アイスの写真を撮って、ハッシュタグ「#マルサン豆乳アイス」を付けて、インスタグラムに投稿していただいた方に、抽選で合計 53 名様に素敵なプレゼントが当たります。

【キャンペーン概要】

キャンペーン名:「#マルサン豆乳アイス」写真投稿キャンペーン

応募期間:2019年7月1日(月)~7月31日(水)

プレゼント内容:Amazon ギフト券 1 万円分…3名様

豆乳アイス人気商品詰め合わせ(上位 3 商品×2 本) 6 本セット…50名様

応募方法:

ステップ 1)マルサンアイ公式インスタグラムアカウント「@marusanai_official」を検索してフォローする。

ステップ 2)「#マルサン豆乳アイス」をテーマに、マルサン豆乳を使った豆乳アイスの写真を撮る。

ステップ 3)ハッシュタグ「#マルサン豆乳アイス」を付けて、インスタグラムに投稿する。

■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。

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