

＜プラントベースなのにバターのようなコクと風味＞ 乳原料不使用！豆乳生まれのスプレッド 「豆乳ソフト とろけるバター風味 150g」発売 ～お料理やパン、お菓子作りにも幅広く使える～

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:稻垣 宏之)は、豆乳生まれのスプレッド「豆乳ソフト とろけるバター風味 150g」を2026年3月2日(月)より、全国で発売いたします。



健康志向の高まりやサステナブルな取り組みの広がりにより、近年プラントベースフードに注目が集まっております。当社では1974年から豆乳製造を開始し、“牛乳でできることは豆乳(植物性素材)でもできる”という開発モットーのもと、豆乳の可能性にチャレンジした豆乳ヨーグルト「豆乳グルト」を2010年に発売しました。その後チーズタイプの「豆乳シュレッド」を2020年に、翌年には「豆乳スライス」を発売。代替品としてではなく単純に“おいしい”を目指してラインナップをさらに充実させるべく、この度「豆乳ソフト とろけるバター風味 150g」を新たに発売いたします。

「豆乳ソフト とろけるバター風味 150g」は豆乳生まれのスプレッドです。乳原料不使用、コレステロールは95%オフでヘルシーなのに、バターのようなコクが楽しめるので、乳アレルギーの方はもちろん、どなたでもおいしくお召し上がりいただけます。パンに塗りやすいやわらかいテクスチャーで、なめらかな口どけです。また味のバランスにこだわっているので、パンに塗るだけではなく、お料理やパン、お菓子作りなど幅広くお使いいただけます。

～冷蔵庫から出してすぐに使えるので、パンやお菓子作りにもおすすめ～

「豆乳ソフト とろけるバター風味 150g」は、商品名にある通り、やわらかなテクスチャーが特長のひとつです。パンやお菓子作りの際、バターのように室温に戻す必要がないため冷蔵庫から出してすぐに使用可能で、乳アレルギーや植物性食品志向の方にとって今まで難しかったメニューも、おいしくお作りいただくことができます。

＜調理例＞



パンパヴェ



フィナンシェ/マドレーヌ

■「豆乳ソフト とろけるバター風味 150g」商品情報

乳原料不使用、豆乳生まれのスプレッドです。牛乳からできた通常のバターと比較してコレステロールを95%*オフしています。プラントベースなのにバターのようなコクと風味があり、口どけが良く、やさしい味わいが特長です。パンに塗るだけでなく、お料理やパン・お菓子作りの材料としても幅広くお使いいただけます。



希望小売価格：オープン価格

発売開始日：2026年3月2日(月)

発売地域：全国

賞味期間：180日

内容量：150g

商品情報URL：<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64093/>

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)有塩バターと比較

■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 稲垣 宏之

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：豆乳を中心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。

2025年9月期の売上は、328億円。

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 PR事務局(株式会社プラチナム内)

担当：小野村・鈴木・矢部 TEL:03-5572-6072 MAIL:marusanai_pr@vectorinc.co.jp