

自然の恵みから、おいしさと健康を。
みそと豆乳のマルサンアイがラッピングバスを運行します！

食品メーカーの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、マルサン商品をデザインしたラッピングバスを制作し、2019年6月23日(日)より地元名古屋市内を運行いたします。



■ラッピングバスについて

ラッピングバスは、「調製豆乳」のパッケージを基調にして、両側面に「マルサン豆乳」シリーズと表情豊かなマルサン坊やを配置し、後面には「豆乳グルト」のイラストを配置したデザインになっております。

・運行期間:2019年6月23日(日)から1年間

※あくまで走り出し日は予定であり、変更となる可能性があります。

・運行路線:名古屋市交通局 栄24号系統

24 栄(名古屋市中区)～稲西車庫(名古屋市中村区)

栄から名古屋駅エリアを抜け、中村区稲西車庫を往復(1日に約4往復)

※栄24号系統の路線を走行するバスは1台ではないため、

必ずしも全てのダイヤにおいてマルサンラッピングバスが走行するわけではございません。

・運行台数:1台

■「マルサン豆乳」について

マルサンアイ独自の「大豆まるやか製法」により、おいしく仕上げた豆乳シリーズです。

調製豆乳や無調整豆乳、豆乳飲料各種のスタンダード豆乳シリーズの他、カロリーオフ豆乳シリーズ、特定保健用食品等、ライフスタイルに合わせた豆乳商品をラインナップしています。

「大豆まろやか製法」とは、豆乳のおいしさを追求し、豆乳の青臭さや渋みをおさえる“酵素失活”や、口当たりのなめらかさをよくする“均質化”を取り入れた、マルサンアイ独自の製法です。



スタンダード豆乳シリーズ

■「豆乳グルト」について

豆乳を植物性乳酸菌(TUA4408L)で発酵させたはっ酵豆乳食品です。コレステロールゼロ、砂糖不使用、乳成分不使用です。

「植物性乳酸菌(TUA4408L)」とは、長野県木曾町の無塩のお漬物「すんき」からとった乳酸菌です。

※すんきとは、木曾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。



豆乳グルト
プレーンタイプ



国産大豆の豆乳使用
豆乳グルト

■マルサン坊やについて

マルサンアイのキャラクターです。

「丸に三角帽子で、マルサン」という意味合いとイメージから生まれたキャラクターで、大豆のマルの意味も兼ねています。

その笑顔は、「おいしさと健康」を表しています。

豆乳のCMでは、にっこり笑ったり楽しそうに笑ったりと、豊かな表情を見せています。

マルサン豆乳や豆乳グルトは、マルサン坊やのマークが目印です。



■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

■ラッピングバス

