

2022年2月16日(水)

＜厳選した原材料のみを使用したこだわり豆乳＞  
「ひとつ上の豆乳」シリーズ  
「調製豆乳和三盆仕立て 200ml」新発売  
～通販限定で成分無調整豆乳 1000ml も登場～

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)は、2022年3月1日(火)より「ひとつ上の豆乳調製豆乳和三盆仕立て 200ml」を全国で発売、通販限定で「ひとつ上の豆乳成分無調整豆乳 1000ml」を発売いたします。



「ひとつ上の豆乳」は、絹のようになめらかな飲み心地、澄んだ味わいを実現したこだわりの豆乳シリーズです。今回新たに発売する「ひとつ上の豆乳調製豆乳和三盆仕立て200ml」は、大豆、砂糖、塩の3つ原材料のみでシンプルに仕上げました。厳選した国産プレミアム大豆「ぶりさやか®」、希少価値が高い徳島県産の和三盆、沖縄県糸満市沖合約2,000mから取水した海水でつくった沖縄県産食塩を使用した上品でやさしい味わいの調製豆乳です。あわせて、お客様から多くのご要望をいただいております、大豆のコクと旨味を堪能できる大豆固形分11%の無調整豆乳「ひとつ上の豆乳成分無調整豆乳1000ml」を通販限定にて発売いたします。

＜ひとつ上の豆乳調製豆乳和三盆仕立て 200ml＞

希望小売価格：110円(税抜)

発売開始日：2022年3月1日(火)

発売地域：全国

賞味期間：180日

商品情報 URL：<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64372/>

<ひとつ上の豆乳成分無調整豆乳1000ml>

希望小売価格：398円(税抜)

発売開始日：2022年3月1日(火)

販売チャネル：通販限定

賞味期間：180日

商品情報 URL：<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64429/>

## ■「ひとつ上の豆乳」シリーズ商品概要

豆乳メーカーとして“本当においしい豆乳をお届けしたい”との思いから、原材料、品質管理、製法、デザイン、すべてにこだわり抜いて開発した豆乳です。大豆の青臭みの原因となる酵素、渋みや苦み、えぐ味等の強い成分を持たない2品種の国産プレミアム大豆をブレンドした「るりさやか®」を使用。絹のようになめらかな飲み心地、コクとすっきりを両立した澄んだ味わいが特長です。

【ブランドサイト URL】<https://www.marusanai.co.jp/brand/hitotsuue/>



## ■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 堺 信好

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。

2021年9月期の売上は、300億円。

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、今後も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まいります。

### 【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 開発統括部・マーケティング室 ブランドマネジメント課

担当：河合 美琴 TEL:03-5333-7200 MAIL:marusanai\_pr@marusanai.co.jp