

2022年2月18日(金)

＜原材料をよりシンプルに、さらにおいしく＞
特許製法採用！粒から仕立てたオーツミルク
「オーツミルククラフト」新発売
～お料理にも便利な 1000ml サイズも登場～

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:塚 信好)は、「オーツミルク」をリニューアルし、2022年3月1日(火)より「オーツミルククラフト」として新たに発売いたします。同時に、大容量サイズもラインナップに追加いたします。



■「オーツミルククラフト」商品特長

「オーツミルククラフト」は、豆乳をはじめとした植物性ミルクを40年以上手掛けてきた当社の特許製法“穀物さらさら製法”を用い、オーツ麦の粒から加工したオーツミルクです。従来品の「オーツミルク」の特長である麦由来のやさしい甘みを継承しつつも、のど越しがよくクセのない柔らかな味わい、ミルクィーホワイトな色合いに改良いたしました。素材の良さを最大限引き出すため原材料はオーツミルクと安定剤の2つのみで、香料、油は添加していません。非常にシンプルな原材料でできているので汎用性が高く、普段のお料理やお菓子作り、またコーヒーと混ぜてもおいしくお召し上がりいただけます。

☑オーツ麦をマルサンアイの特許製法“穀物さらさら製法”でつくったオーツミルク。

穀物さらさら製法(特許 第5074238号)…穀物液が製造過程において高粘度になることを抑え、さらさらな状態で連続的に製造する技術。

☑ミルクィーホワイトな色と、のど越しがよくクセのない柔らかな味わい。

☑そのまま飲むだけでなくコーヒーと混ぜたり、お料理やお菓子づくりにも。

☑原材料はシンプルに2つだけ。香料、油不使用。

☑オーツ麦由来のβ-グルカン(水溶性食物繊維の一種)が含まれます。

☑1000mlには注ぎやすく、持ちやすい容器を採用。

希望小売価格：200ml…130円/1000ml…450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：200ml…<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64628/>

1000ml…<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64629/>

■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 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