

2022年3月4日(金)

<植物性ヨーグルト売上 No.1※> 機能性表示食品に生まれ変わった「豆乳グルト」 ブランドサイトリニューアルオープン

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:堺 信好)が販売する「豆乳グルト」は、2022年3月1日(火)より機能性表示食品として生まれ変わりました。商品のリニューアルに合わせ、「豆乳グルト」ブランドサイト(<https://www.marusanai.co.jp/brand/tonyugurt/>)を刷新いたしましたことをご知らせいたします。



※インテージ SRI+ 植物性ヨーグルトカテゴリー 2018年11月~2021年10月累計販売金額

キーカラーであるグリーンを基調にし、商品特長である“植物由来”をイメージしたさわやかなデザインにリニューアルいたしました。また、“お通じを改善する”機能性表示食品として受理された臨床試験結果ほか、「豆乳グルト」のメリットを伝えるコンテンツ、レシピページには新たに12品を追加しました。今後も研究成果をはじめとして、「豆乳グルト」の魅力を発信するコンテンツを随時追加し、サイトを充実させて参ります。

■「豆乳グルト」シリーズ商品概要

原材料は豆乳オンリー。“乳成分不使用”、“コレステロール 0”、乳酸菌も植物由来の豆乳ヨーグルトです。長野県木曾地方の伝統発酵漬物「すんき漬け」から発見された「植物由来の乳酸菌 TUA4408L」を使用しています。日本人が長年慣れ親しんできた食品から分離した乳酸菌のため日本人のおなかになじみやすく、豆乳をとろ〜りおいしく発酵し、豆乳中の有効成分である大豆イソフラボンを吸収しやすいアグリコン型に変換するのが特長です。

<吸収しやすい!アグリコン型イソフラボンについてはコチラ>

<https://www.marusanai.co.jp/brand/tonyugurt/merit/#isoflavone>



・機能性表示食品「豆乳グルト 400g」

希望小売価格：250 円（税抜）

豆乳を植物由来の乳酸菌（TUA4408L）で発酵させた豆乳ヨーグルト。

コレステロールゼロ、砂糖不使用、乳成分不使用。

とろ～りなめらかな口当たり。

商品情報 URL：<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64073/>



・「国産大豆の豆乳使用豆乳グルト 400g」

希望小売価格：280 円（税抜）

国産大豆の豆乳を植物由来の乳酸菌（TUA4408L）で発酵させた豆乳ヨーグルト。

コレステロールゼロ、砂糖不使用、乳成分不使用。

大豆固形分高めのリッチな味わい。

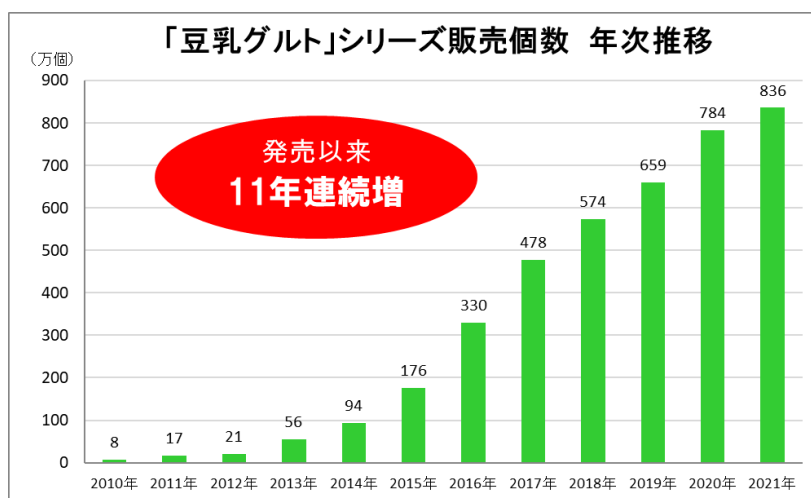
商品情報 URL：<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-63565/>



■「豆乳グルト」シリーズ出荷実績

「豆乳グルト」シリーズは、2010 年 4 月の発売から 11 年連続で伸長しております。

発売後、累計販売個数
4,000 万個突破
(2022 年 2 月時点)



■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