

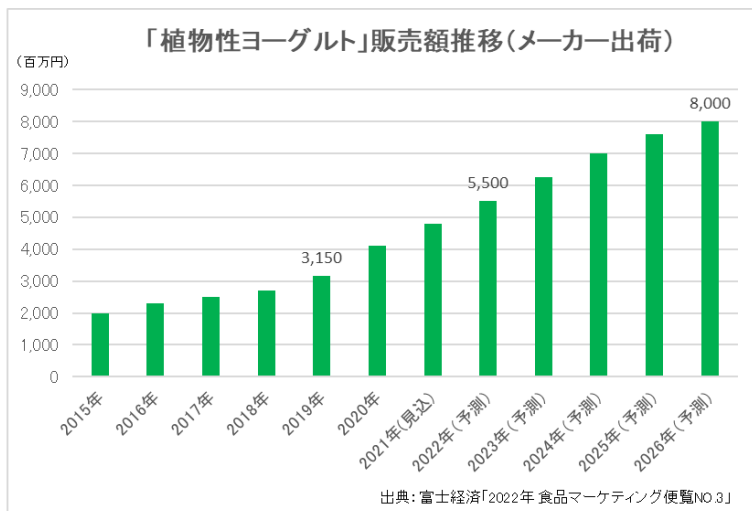
2022年7月15日(金)

<植物性ヨーグルト売上 No.1※> 機能性表示食品の「豆乳グルト」 市況好調につき製造ライン新設し、生産能力増強

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、連結子会社の株式会社匠美(本社:富山県中新川郡立山町、代表取締役社長:加藤 一郎)において、「豆乳グルト」の製造ラインを新設し、稼働を開始したことをお知らせいたします。



※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



豆乳など植物由来の原料を使用した「植物性ヨーグルト」は、アレルギーを持つ方だけでなく、健康や環境負荷への観点などからも消費者の注目が集まっており、市場は拡大を続けております。富士経済の調査によると、「植物性ヨーグルト」の販売額伸長率は2019年対比で2022年(予測)は174.6%、2026年(予測)は254.0%となっており、右肩上がりで見通しが立っております。現在の需要増への対応と、今後の更なる市場拡大を見据え、連結子会社の株式会社匠美の豆乳工場内に「豆乳グルト」の製造ラインを新設し、稼働を開始いたしました。

富山県立山町にある同工場では、北アルプス立山連峰の地下水を使用した業務用の豆乳を製造しており、原料となる豆乳と「豆乳グルト」の製造ラインを併設し、インライン化することで効率的な生産が可能となりました。なお、1時間当たりの生産能力は約3,000個です。

■機能性表示食品「豆乳グルト 400g」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。

希望小売価格：250 円(税抜)

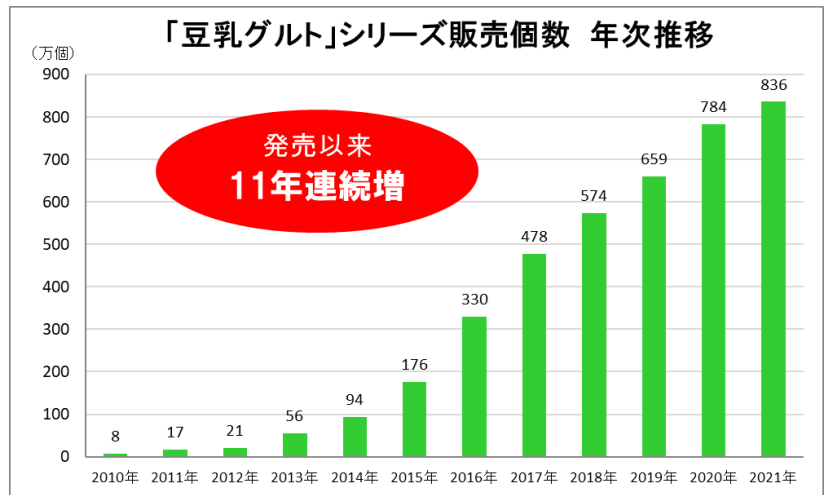
ブランドサイト：<https://www.marusanai.co.jp/brand/tonyugurt/>



■「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
4,400 万個突破
(2022 年 6 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