

2023年6月23日(金)

## ＼審査員 23,000 人中約 9 割が高評価／ 「豆乳グルト 機能性表示食品」が 「ジャパン・フード・セレクション」でグランプリを受賞！

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、乳酸菌も植物由来の「豆乳グルト 機能性表示食品 400g」が一般社団法人 日本フードアナリスト協会が主催する「第 63 回ジャパン・フード・セレクション」にてグランプリを受賞しました。



2023年5月  
グランプリ受賞



### ■「ジャパン・フード・セレクション」について

「ジャパン・フード・セレクション」は、一般社団法人 日本フードアナリスト協会が主催する日本初の食品・食材評価制度です。協会に所属するフードアナリスト® 23,000 人により、審査を行います。

本部:日本

審査基準:日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価

※審査基準の詳細については非公開審査対象商品:食品および食材(旬の食材、加工品、飲料、生鮮食品、健康食品も含まれます。)

### ・「ジャパン・フード・セレクション」の評価

当商品は特に乳アレルギーや乳脂肪を気にする方に向けて良い商品であり、また独自の乳酸菌によってお通じを改善する機能性は、年齢層や性別層に影響することなく幅広いニーズに合致している裾野が広いところが、評価されました。酸味が少なく淡白な味わいや、舌触りが滑らかでクリーミーであることから、子供でも食べやすいと思われます。また、多種多様な食材との組み合わせや料理への適用の可能性を感じる審査員が多かったです。

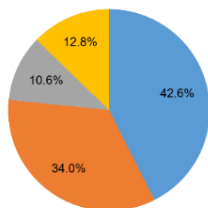
一般消費者が抱くイメージとして、『身体に良いものはあまり味が…』そんな障壁はまだ実在するのが事実です。“豆乳グルト”はそんなイメージを払拭できる魅力あふれる商品でした。

このような高い評価を受け、『豆乳グルト機能性表示食品 400g』は最高評価である「グランプリ」を受賞しました。

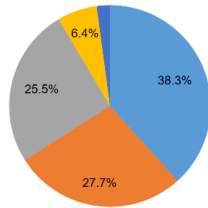
## ・WEB アンケート結果



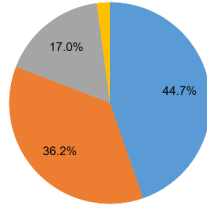
1.この商品に興味  
がありますか



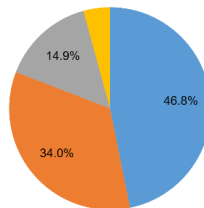
2.この価格について  
興味がありますか



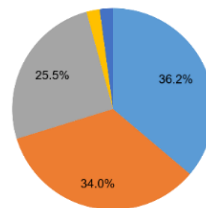
3.この商品をターゲッ  
トにする客層は多い  
と思いますか



4.USP (その商品の  
独自の売り)がある  
商品だと思いますか

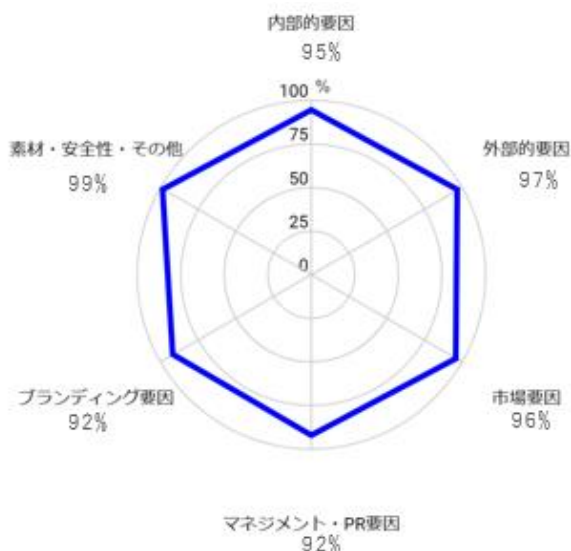


5.買いたくなる  
ネーミングですか



アンケートについても“興味がとてもある”と4割の方が答えていることから、“ヨーグルト”“機能性”のフレーズが「体に良さそう」をイメージしやすく、一般消費者に受けが良いことがわかります。

## ・要因分析票



全要因において 92%以上という高得点で、バランス良い六角形のレーダーチャート結果となっています。

内部的要因では、単純に味が“おいしい”と評価する審査員が多かったこと、当商品にオリジナリティーや斬新さ、ユニークセリングプロポジションがあると認められる点や、製造工程で大豆以外のアレルゲンの混入防止管理が徹底されている点が高く評価されました。

また、外部的要因では、商品名「豆乳グルト」が商品をよくイメージできる点、市場要因では、「機能性」「発酵食品」「植物性ヨーグルト」「コレステロール0」「乳成分不使用」など市場やトレンドに沿っている点、マネジメント・PR 要因では、マルサンアイの商品開発における創意工夫の姿勢、ブランディング要因では、マルサンアイが大豆、豆乳の製造販売の老舗であるという信頼感、素材・安全性・その他要因では、化学調味料や保存料不使用の安心感などが、それぞれ高得点に繋がりました。

## 【 審査結果 】

[https://www.japanfoodselection.com/prize/xsvv3\\_n2an](https://www.japanfoodselection.com/prize/xsvv3_n2an)

## ■商品開発に至った経緯

お客様から「乳アレルギーのお子様を持つお母さんから子供にヨーグルトを食べさせてあげたい」とリクエストをいただき「豆乳グルト」の商品開発がスタートしました。豆乳と相性の良い乳酸菌探しからはじまり乳のヨーグルトと明確な差別化を図るため、数多の植物由来の乳酸菌から、東京農業大学名誉教授岡田早苗先生が発見した、長野県木曾の伝統漬物「すんき」から分離した TUA4408L 乳酸菌をコントロールする技術を確認したことで、2010 年「豆乳グルト」が誕生しました。発売当初は『家族全員でヨーグルトが食べられる、ありがとう。』のお声をいただいております。最近では乳のヨーグルトの代替としてだけでなく、豆乳ならではのイソフラボン、コレステロールゼロと栄養成分面でも評価をいただいております。

今回、審査員の皆様からのご意見をいただき、豆乳ベースでヘルシーである点のアピール、食のバリエーションが広がるようなレシピの充実、賞味期限を考えての食べきりサイズ、お試し用の小サイズの作成、知名度アップの CM・SNSの活用など皆様に愛される商品作りを目指してまいります。

## ■「豆乳グルト 機能性表示食品」商品概要

“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に変換するのが特長です。



- 【商品名】 豆乳グルト 機能性表示食品 400g
- 【内容量】 400g
- 【小売参考価格】 250 円(税抜き)
- 【賞味期間】 21 日
- 【原材料】 豆乳(大豆を含む)(国内製造)
- 【商品詳細】 <https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64073/>
- 【ブランドサイト URL】 <https://www.marusanai.co.jp/brand/eat-soy-milk/tonyugurt/>

※インテージ SRI+ 植物性ヨーグルトカテゴリー 2019 年 11 月～2022 年 10 月累計販売金額

## ■一般社団法人 日本フードアナリスト協会について

日本フードアナリスト協会は、食、食文化を中心に「食」に関わる幅広い知識・教養を身につけたフードアナリスト®を認定および育成を目指します。

そして、最終ユーザー側の見地に立った食文化に対する高い意識を啓蒙し、料理飲食店・生産者への感謝、尊敬の念を持って飲食店・生産者の発するメッセージを理解でき得る人材を輩出することを目的に設立されました。

※フードアナリストは、「食の情報の専門家」です。飲食店情報はもとより、食材、飲料、食文化など、食を取り巻くあらゆる情報を受信、収集し、読み解き、発信する食の情報を扱うプロフェッショナルです。

【一般社団法人 日本フードアナリスト協会】 <https://foodanalyst.jp/>

## ■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。

2022 年 9 月期の売上は、306 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：0564-27-3704 MAIL：marusanai\_pr@marusanai.co.jp