

# News Release

2024年6月13日 / マルコメ株式会社

## マルコメの植物性ミルク「米糀ミルク」が タイ国際食品展示会「THAIFEX- Anuga Asia 2024」で Anuga tasteInnovation Show WINNERS に選出されました。



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）の植物性ミルク「プラス糀 米糀ミルク」が、2024年5月28日～6月1日にタイ・バンコクで開催された展示会「THAIFEX」で、食品業界の未来のトレンドとなる革新的な商品の一つとして「Anuga tasteInnovation Show 2024 Winners」に選出されました。

### タイ国際食品展示会「THAIFEX」とは

タイ国際食品展示会「THAIFEX」（<https://thaifex-anuga.com/>）は、アジア太平洋地域最大規模の食品・飲料産業の展示会で2024年は5月28日から5日間にわたって開催されました。52か国・地域から3,133の出展者が参加、131か国から85,850人が来場しました。マルコメは「THAIFEX」内でも革新性・創造性・将来的なトレンド性等が評価された製品のみが参加することができる特別展示「Anuga tasteInnovation Show」に出展しました。

### 「米糀ミルク」がWINNERSに選出

「米糀ミルク」は当社が2024年3月に発売した植物性ミルクです。乳成分や大豆といったアレルギー（特定原材料等28品目）を含まず、乳糖不耐※の方も安心して飲むことができます。成分には米由来のビタミンEと糀由来のエルゴチオネイン（希少アミノ酸の一種）が含まれ、いずれも抗酸化作用で注目されています。「Anuga tasteInnovation Show」では、特に優れたプラントベースならびにアレルギーフリーの代替食品として評価され、WINNERSの一つに選出されました。（60のファイナリストから、試食・試飲ワークショップでの投票により計12社がWINNERSに選出）

※乳製品を摂取するとおなかの調子が乱れること

### 日本生まれの植物性ミルクを海外へ

発酵×植物性ミルクという新ジャンルで、当社独自の発酵技術で甘みを抑えた味わいが「未来の飲料」として審査員から高く評価されました。今回の受賞を機に、日本のみならず海外への輸出にも注力していく予定です。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

（土・日・祝日・お盆・年末年始を除く）

marukome