

2022年6月1日(水)

＜HAKKO MARUNOUCHI×マルサンアイ×さすてな食堂＞ マルサン商品使用のおみそ汁&おむすび 6/1より TOKYO TORCH 常盤橋タワー3階 「MY Shokudo Hall&Kitchen」にて提供！

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、TOKYO TORCH 常盤橋タワー3階「MY Shokudo Hall&Kitchen」内の「みそスープ BAR」にて、当社商品を使用したおみそ汁とおむすびを2022年6月1日(水)～6月30日(木)まで提供いたします。



当社は動画レシピメディア「DELISH KITCHEN」が運営するカラダと地球に優しいサステナブルな食体験を提供するプロジェクト「さすてな食堂」の活動に賛同し、食に関するコラボレーションを行っています。この度、三菱地所株式会社が「EAT&LEAD」(イートアンドリード)プロジェクトの一環として開催しているイベント「HAKKO MARUNOUCHI 2022 Spring」の一部プログラムに「さすてな食堂」が参画し、TOKYO TORCH 常盤橋タワー3階「MY Shokudo Hall&Kitchen」内の「みそスープ BAR」にて、当社と「DELISH KITCHEN」が共同で考案したおみそ汁とおむすびを、2022年6月1日(水)～6月30日(木)まで提供することとなりました。また、6月21日(火)には、「発酵」をキーワードにしたチームビルディング企画を予定しています。

■＜HAKKO MARUNOUCHI×マルサンアイ×さすてな食堂＞提供メニューについて



トマトとレタスの冷製おみそ汁:500円(税込)

「だし香る鮮度みそ あわせ」と「豆乳グルト」使用！

3種のかつおだしを使用した「だし香る鮮度みそ あわせ」の風味と「豆乳グルト」の酸味がマッチした洋風の冷製みそ汁です。仕上げにレモン果汁とオリーブオイルを加え、初夏にぴったりの爽やかな味に仕上げました。

さばみそマヨ豆乳チーズおむすび:200円(税込)

「だし香る鮮度みそ あわせ」と「豆乳シュレッド」使用！

「だし香る鮮度みそ あわせ」を加えたさばマヨに「豆乳シュレッド」をかけて、こんがり焼き目を付けました。香ばしい風味と濃厚な味わいが食欲をそそる、新感覚のおむすびです。

“発酵”にちなんで、おみそ汁とおむすびをセットでご注文いただいた先着85名様に「だし香る鮮度みそ あわせ205g」をプレゼントいたします。

【販売期間】2022年6月1日(水)～6月30日(木) ※平日11:30～無くなり次第終了

【場所】TOKYO TORCH 常盤橋タワー3階「MY Shokudo Hall & Kitchen/みそスープ BAR」

<https://mhk-tokyotorch.jp/>

■「HAKKO MARUNOUCHI 2022 SPRING」について

<https://shokumaru.jp/hakkomarunouchi2022-sp/>

■<HAKKO MARUNOUCHI×マルサンアイ×さすてな食堂>提供メニュー使用商品について

<だし香る鮮度みそ あわせ>

美味しさキープの鮮度ボトルを採用した、だし入り液状みそです。3種のかつおだしと本みりんを使用した本格的な味わいで、おみそ汁はもちろん色々な料理にお使いいただけます。

【内容量】205g/410g/650g

【希望小売価格】250円/350円/400円(税抜)

【賞味期間】365日

【サイトURL】<https://www.marusanai.co.jp/brand/sendomiso/>



<豆乳グルト>

豆乳のみならず乳酸菌も植物由来(TUA4408L)にこだわり、乳アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけるプレーンタイプの豆乳ヨーグルトとして2010年に発売。今春、“お通じを改善する”機能性表示食品としてリニューアル。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。

【内容量】400g

【希望小売価格】250円(税抜)

【賞味期間】21日

【サイトURL】<https://www.marusanai.co.jp/brand/tonyugurt/>

機能性表示食品
お通じを改善する



<豆乳シュレッド>

豆乳でつくったシュレッドチーズ風食品です。濃厚豆乳を使用しているのでしっかりとしたコクがあり、乳のチーズと同じように様々なお料理にお使いいただけます。乳アレルギーの方やコレステロールが気になる方はもちろん、どなたにもおいしくお召し上がりいただけます。

【内容量】200g

【希望小売価格】320円(税抜)

【賞味期間】180日

【サイトURL】<https://www.marusanai.co.jp/tonyucheese/>

☑乳原料不使用 ☑着色料不使用
☑コレステロール 95%オフ※



※日本食品標準成分表 2015年版(七訂)ゴーダチーズと比較して

“大豆”を活用した食品は動物性のものに比べて地球環境にも優しいとされ近年注目を集めており、みそをはじめとした“発酵食品”も、健康志向の高まりによって見直されております。当社が長年に渡るみそや豆乳等の製造を通じて発見した“大豆”や“発酵食品”の魅力を、今後も様々な活動を通じて伝えて参ります。

■DELISH KITCHEN「さすてな食堂」について



「さすてな食堂」とは、サステナブルな食体験を提供するプロジェクトです。レシピ動画メディア「DELISH KITCHEN」が、日々の食卓が今後も豊かであり続けるために、カラダにも地球にも優しい「食」の在り方を模索し発信していくことが重要だと考え、さまざまなサステナブル商材を提供する企業とのコラボレーションを通じて、持続可能で楽しい「食」の在り方を発信しています。

【サイトURL】<https://sustaina-project.com/>

■三菱地所株式会社が推進する「EAT&LEAD」(イートアンドリード)プロジェクトについて



生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、より一層、「食」を通じてひとりひとりの本格的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”していきたいという思いから、2021年6月より「EAT&LEAD」(イートアンドリード)として再始動。

【サイトURL】<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/>

■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。