

## ＜国内豆乳業界初！シュレッドに続き、スライスタイプ登場＞ **乳原料不使用 & コレステロール 95%オフ<sup>※</sup>！** **豆乳使用のチーズタイプ食品「豆乳スライス」新発売**

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:渡辺 邦康)は、2021年3月1日(月)より豆乳を使用してつくったチーズタイプ食品「豆乳スライス」を全国で発売いたします。乳成分不使用でありながらも、マルサンの濃厚豆乳を使用することでチーズと同じようなコク深い味わいを実現し、気になるコレステロールは95%オフ<sup>※</sup>しております。

濃厚豆乳使用

乳原料不使用

着色料不使用



※ 日本食品標準成分表 2015 版(七訂)プロセスチーズと比較して

### ■「豆乳スライス」商品情報

豆乳でおなじみのマルサンが、豆乳を使用してつくったチーズタイプ食品です。スライスチーズと同じようにトーストなどのお料理にお使いいただけます。日本食品標準成分表 2015 版(七訂)プロセスチーズと比較してコレステロールを95%オフしています。乳原料を使用していないので、乳アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。

植物素材の食品は、これまでアレルギーの問題で摂取できなかった方へ食べる楽しみを提供するだけでなく、エンカル消費、SDGs の流れにも合致し、今後も成長が見込まれております。その中でも特に、豆乳ヨーグルトや大豆ミートをはじめとする、大豆由来食品はたんぱく源として注目を集めています。弊社でもこのようなニーズに応え、2010 年に発売した「豆乳グルト」に続く、豆乳加工品として昨年秋に「豆乳シュレッド」を発売いたしました。ご好評につき、この度 2 作目となるチーズタイプ食品「豆乳スライス」の発売にいたしました。

希望小売価格: 250 円(税抜)

発売開始日: 2021年3月1日(月)

発売地域: 全国

内容量: 126g(7枚入り)

賞味期間: 120日

商品情報 URL: <https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64072/>



## ■姉妹品「豆乳シュレット」のご紹介

希望小売価格：320円(税抜)

発売開始日：好評販売中

発売地域：全国

内容量：200g

賞味期間：120日

商品情報 URL：<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-64071/>

レシピ URL：[https://www.marusanai.co.jp/tounyu\\_shred/](https://www.marusanai.co.jp/tounyu_shred/)

商品特長：豆乳でおなじみのマルサンが、豆乳を使用してつくったチーズタイプ食品です。シュレットチーズと同じようにとろ～りとろけて、ピザやグラタンなどのお料理にお使いいただけます。日本食品標準成分表 2015 版(七訂)ゴーダチーズと比較してコレステロールを 95%オフしています。乳原料は使用しておりません。



## ■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 渡辺 邦康

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。

2020年9月期の売上は、294億円。

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