

2021年3月31日(水)

## シリーズ累計 3,300 万個突破※1！ 大豆由来ヨーグルトカテゴリー売上 NO.1※2！ 原材料は豆乳だけ！乳酸菌も植物由来の 「豆乳グルト」デザインリニューアル

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、ロングセラーの豆乳ヨーグルト「豆乳グルト」のパッケージデザインをリニューアルいたします。商品特長がより伝わりやすく、さわやかで清潔感のあるデザインに一新し、2021年4月上旬より新デザインに切り替えて出荷いたします。



※1 マルサンアイ「豆乳グルト」シリーズ出荷個数(2010年4月～2021年2月累計)

※2 realshopperSM 分析期間:2019年4月1日～2020年3月31日、分析対象カテゴリー:大豆由来ヨーグルト

豆乳をはじめ植物由来の素材を主原料とする植物性ヨーグルト市場は近年、健康や美容の観点から市場が拡大しております。その中で原材料は豆乳のみ、乳酸菌も植物由来にこだわった当社の「豆乳グルト」は、2010年4月の発売以降、多くのお客様からご支持いただいております。今回のパッケージリニューアルでは、“植物由来の乳酸菌”を大きく配置し、“乳成分不使用”、“大豆イソフラボン”、“コレステロール0”の文字を色付きのアイコンで強調することで、商品特長が伝わりやすいように変更いたしました。またパッケージ全体の基調についても、ナチュラルかつ清潔感のあるデザインにし、「豆乳グルト」の健康的な商品イメージを表現いたしました。

### <2010年発売のロングセラー！「豆乳グルト」の特長を改めてご紹介>

#### ① 原材料は豆乳オンリー！

原材料は100%豆乳。だから“乳成分不使用”、もちろん“コレステロールも0”。

#### ② 植物性ミルクの代表、豆乳が原料だから、乳酸菌も植物由来。

豆乳が原料なので乳酸菌にもこだわり、豆乳をおいしく発酵させる植物由来の乳酸菌を選択しました。

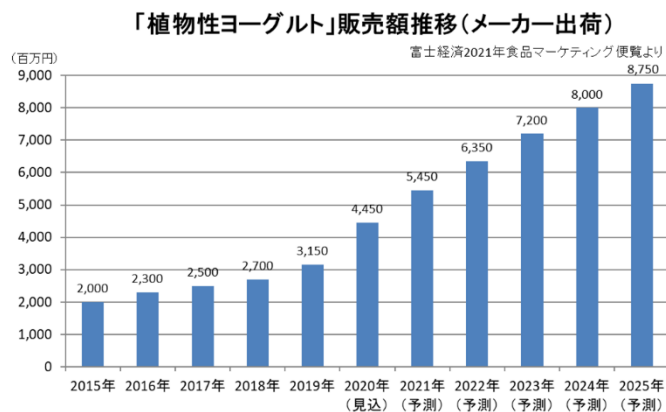
#### ③ 「豆乳グルト」ならではの、とろ～りなめらかな舌ざわり。

「豆乳グルト」のなめらかさは、植物由来の乳酸菌(TUA4408L)が作り出した粘り(多糖類)によるものです。増粘剤などの食品添加物を使わずになめらかな舌ざわりを実現できるのは、この乳酸菌のおかげなのです。

～「植物由来の乳酸菌 TUA4408L」について～

「豆乳グルト」シリーズには、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もので、日本人のおなかになじみやすく、また豆乳をとろ～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で、豆乳ヨーグルトに適した乳酸菌と言えます。

## ■植物性ヨーグルト市場について



富士経済の調査(植物性ヨーグルト市場)によると、2015年以降の販売額は右肩上がりでも推移しており、2015年と2020年(見込)対比では222.5%で伸長しております。2021年については販売額54.5億円、2025年まで植物性ヨーグルト市場は拡大が続くと予測されています。

植物性ヨーグルトの認知が進む中、植物性ヨーグルトの最大の特長と言える、“植物由来の素材を乳酸菌で発酵させるメリット”を消費者に浸透させることが、今後の市場成長を支えていく要素として大きいと考えられます。

## ■豆乳グルトシリーズ商品概要

### ・「豆乳グルト 400g」

希望小売価格: 250円(税抜)

豆乳を植物由来の乳酸菌(TUA4408L)で発酵させた豆乳ヨーグルト。  
コレステロールゼロ、砂糖不使用、乳成分不使用。大豆イソフラボンが100gあたり32mg入り。とろ～りなめらかな口当たり。



### ・「国産大豆の豆乳使用 豆乳グルト 400g」

希望小売価格: 280円(税抜)

国産大豆の豆乳を植物由来の乳酸菌(TUA4408L)で発酵させた豆乳ヨーグルト。  
コレステロールゼロ、砂糖不使用、乳成分不使用。  
大豆固形分高めのリッチな味わい。



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

## ■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