

2022年9月1日(木)

＜乳不使用レシピ・植物性レシピ多数掲載＞ 植物性なのにバターのようなコク「豆乳ソフト」 ブランドサイトオープン！

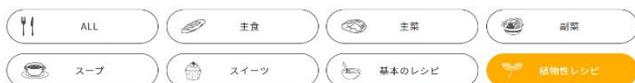
マルサンアイ株式会社(本社:愛知県岡崎市、代表取締役社長:塚 信好)は、豆乳でつくったスプレッド「豆乳ソフト コク広がるバター風味 150g」を本日 2022年9月1日(木)に発売いたしました。商品の発売に合わせて、ブランドサイト(<https://www.marusanai.co.jp/brand/eat-soy-milk/tonyusoft/>)を公開いたしましたのでお知らせいたします。



デザインは「豆乳ソフト」のなめらかなテクスチャーが伝わる朝食シーンをキービジュアルに、明るくやわらかいトーンで全体をまとめました。商品特長、活躍シーン、レシピなどのコンテンツを掲載しています。

レシピページでは、乳不使用や植物性素材のみでできるメニューなど、バラエティーに富んだオリジナルレシピをご紹介します。お料理のカテゴリーに加えて「植物性レシピ」を絞り込みタブに設置し、また3大アレルゲンの「乳」「卵」「小麦」不使用のレシピにはそれぞれのアイコンを表示することで、食物アレルギーをお持ちの方にもレシピ検索がしやすいように工夫いたしました。

レシピカテゴリーを選択



乳不使用レシピ 卵不使用レシピ 小麦不使用レシピ



シンプルスコーン アイスボックスクッキー スノーボールクッキー 豆乳ソフトのガーリックバター



豆乳ソフトのレーズンバター



豆乳ソフトのレンチンホワイトソース (グルテンフリー)



～「豆乳ソフト」だからこそ実現できる“植物性レシピ”～

バターを使用するグラタンや、焼き菓子など、乳アレルギーの方や植物性食品志向の方にとって今まで難しかったメニューも、「豆乳ソフト」なら植物性素材のみで作ることができます。サイトではバターを使用したものに引けをとらない、どなたでもおいしくお召し上がりいただける植物性レシピをご紹介しますので、ぜひおためしください。

<植物性レシピ 一部ご紹介>

・たっぷりきのこペンネのグラタン



・アイスボックスクッキー



「豆乳ソフト」は、植物性素材でできたスプレッドながらバターのようにクリーミーな味わいを実現、パンに塗るだけでなくお料理やお菓子作りにも使いやすいような商品設計をしております。アレルギーの方も、そうでない方もお楽しみいただけるレシピやコンテンツを今後も随時追加してサイトを充実させて参ります。

■「豆乳ソフト コク広がるバター風味 150g」商品情報

コレステロール 95%オフ*、乳アレルギーの方でもお召し上がりいただける、豆乳でつくったスプレッドです。乳原料不使用でも濃厚豆乳を使用することで、バターのようにコク深いクリーミーな味わいを実現しました。パンに塗りやすいやわらかいテクスチャーで、なめらかな口どけです。パンに塗るだけでなく、普段のお料理やお菓子作りなど幅広い用途でお使いいただけます。

希望小売価格：360円(税抜)

発売開始日：2022年9月1日(木)

発売地域：全国

賞味期間：180日

内容量：150g



※日本食品標準成分表 2015年版(七訂)有塩バターと比較

■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。