



「ありがとうございます感謝祭」イベント会場

マルサンアイは今年、「マルサン豆乳の日」（03月12日）制定から1周年を迎えた。これを記念してメディア向けのイベントを開催したほか、3月7～9日の3日間、体験型ポップアップイベント「03月12日はマルサン豆乳の日ありがとうとうにゅう感謝祭」を虎ノ門ヒルズステーションタワー2Fステーションアトリウム（東京・港区）で開き、盛況だった。

「マルサン豆乳」は、大豆のおいしさを引き出す独自製法など、より親しみやすく、飲みやすい豆乳の開発・製造を推進。1980年からテトラパックアセプティック紙容器を採用しており、今春、10年ぶりにレギュラー豆乳シリーズとカロ

「マルサン豆乳の日、1周年で発信強化

「ありがとうございます感謝祭」イベント会場
順次切り替え、同3日新

「マルサン豆乳」は、大豆のおいしさを引き出す独自製法など、より親しみやすく、飲みやすい豆乳の開発・製造を推進。1980年からテトラパックアセプティック紙容器を採用しており、今春、10年ぶりにレギュラー豆乳シリーズとカロ



発売の「国産大豆使用豆乳飲料 甘くないコーヒー 200ml」「同 同甘くない紅茶 200ml」「豆乳飲料 森永ラムネ味 200ml」で需要喚起を促す。
ポップアップイベント「03月12日はマルサン豆乳の日ありがとうとうにゅう感謝祭」では、「マルサン豆乳」誕生からの歩みと、「おいしい豆乳のため」に一切妥協をしない、「という同社のこだわりをパネル展示で紹介。8種類の無調整豆乳の飲み比べや、通販限定商品を含めた全ラインアップ（36種）が試飲できる豆乳BARも企画。参加者からは「同じ無調整豆乳でも商品によって違いがあることを知らなかった」「（ひとつ上の豆乳シリーズ）せとか味が特においしかった」「豆乳BAR

が楽しかった」など評価する声が寄せられた。
来場者には新パッケージ「有機豆乳無調整 200ml」等のプレゼントや会場でSNS投稿をした人を対象にオリジナルレシピブック（非売品）を進呈。豆乳のおいしさを実感しながら会場での体験できない限定コンテンツを提供した。来場者からは「歴史やこだわりを知って今後も飲み続けたいと思った」「オリジナルのレシピブックは普段のお料理にとでも参考になる。えびとアスパラの豆乳クリーム煮を作ってみた」などの声が寄せられた。
イベントを終え、梶原俊一開発統括部・商品企画課企画2グループ長は「大豆と水だけを原料として大豆のおいしさを詰め込んだ無調整豆乳。身近な存在として、こんなにも愛してくれる人がいてくれる、という幸せをかみしめた3日間だった。会場にお越し頂いた皆様、豆乳をおいしく飲んで頂き、愛してくれてありがとうございますと伝えたい」と話した。（柴田明子）

おいしいから飲む。



豆乳のためにできること。
青臭さを抑えて、
大豆のおいしいところだけを引き出す。
豆乳にぴったりな大豆を、
自社で品種から考える。
「おいしいから飲む。」
マルサン豆乳。

マルサン豆乳
シリーズ

