

マルサンアイの豆乳は、あらゆる食品開発に  
使い勝手の良い豆乳です。



- 豆乳本来の美味しさを追求し、豆乳製品の課題である青臭さや雑味を抑えた味わいを実現しました。
- 濃厚タイプは、少量でも豆乳の風味をしっかりと出せるため、水分量を調整したい食品の原料としても最適です。
- たんぱく質を強化した商品や、植物性をコンセプトとした商品作りに貢献します。
- さらに、常温保存で流通・保管コストの削減にも貢献します。

豆乳のおいしさとコク、  
しっかり感じる。

マルサンアイ「業務用 無調整豆乳 濃厚タイプ」

● 豆乳製品 成分等比較表

商品画像				
商品名	業務用 無調整豆乳濃厚タイプ 1000ml	業務用 国産大豆の無調整豆乳 1000ml	毎日おいしい 無調整豆乳 1000ml	有機豆乳 無調整 1000ml
大豆固形分	14%	9%	9%	9%
栄養成分 100mlあたり	エネルギー…83kcal たんぱく質…6.4g 脂質…5.1g 炭水化物…2.8g	エネルギー…50kcal たんぱく質…4.4g 脂質…2.8g 炭水化物…1.9g	エネルギー…52kcal たんぱく質…4.3g 脂質…3.1g 炭水化物…1.8g	エネルギー…52kcal たんぱく質…4.0g 脂質…3.0g 炭水化物…2.2g

※記載の製品情報は、2025年4月時点の内容です。

サンプル依頼は  
こちらから

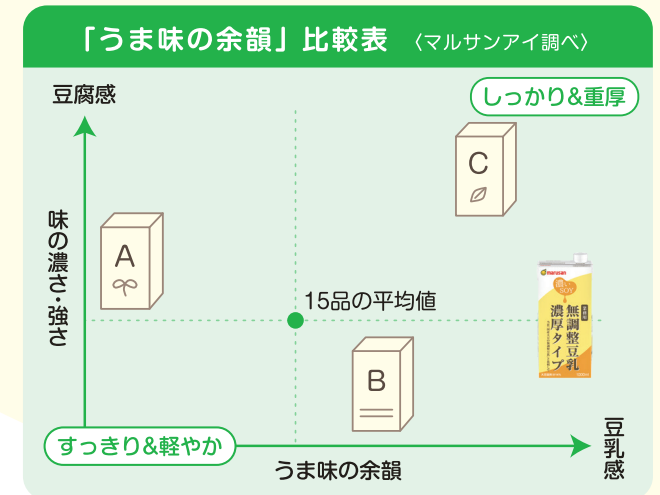


# マルサンアイの、豆乳へのこだわり。

## おいしい豆乳は、大豆選びと独自の技術から

大豆の研究・開発を長きに渡り、大豆選びからこだわり続けてきたマルサンアイの「無調整豆乳 濃厚タイプ」は、豆乳の青臭さや渋みを抑え、豆乳のおいしさを引き出す独自技術『大豆まろやか製法※』を採用しています。

※「大豆まろやか製法」とは、豆乳の青臭さや渋みを抑える「酵素失活」と、大豆の粒子を均一にする「均質化」によって、まろやかで飲みやすい豆乳を実現させる、マルサンアイの独自技術です。



※豆乳製品15品を対象に分析し、そのうち4品のポジションを当比較表に表しています。

## 「無調整豆乳 濃厚タイプ」を使用した食品開発例

濃厚な豆乳の甘みとコクは、美味しいプラントベース食品の開発、鶏卵や乳製品の代替、健康志向ニーズへの対応等、幅広く活用いただけます。



豆乳飲料



デザート各種



アイスクリーム



パン



パスタソース



麺類・スープ類



植物性ヨーグルト



植物性チーズ