



## 日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、  
安心な製品を応援します



report 14 2013年8月21日更新

## マルサンアイ株式会社を レポートしました

### 大豆にこだわった 独自の製品開発で 第4期セレクションに輝く

「畑のお肉」と呼ばれる大豆には、私たちの体にとって大切な栄養が詰まっています。マルサンアイ株式会社は、その大豆にこだわり、みそ・豆乳を中心に飲料やレトルト食品などを製造・販売。第4期「食の3重丸セレクション」では、「ひとつ上の豆乳 成分無調整」「国産素材100%無添加生」の2品が受賞しました。その製品づくりのこだわりについて、開発統括部商品企画課の増子さんに伺いました。



マルサンアイ(株) 開発統括部商品企画課 増子朋久さん

#### マルサンアイ株式会社 概要

住所：愛知県岡崎市仁木町字荒下1

TEL：0564-27-3701

URL：<http://www.marusanai.co.jp/>

#### 第4期受賞製品

- ・ひとつ上の豆乳 成分無調整
- ・国産素材100%無添加生

» 製品について詳しくはこちら

## 安心・安全な製品づくりと環境保護への取り組みに力を注ぐ

昭和27(1952)年に岡崎醸造として創業したマルサンアイ株式会社。老舗が多いみそ業界の中では歴史が浅く、後発メーカーとして他社と差別化するため、従来にない新しいみそづくりに挑戦してきました。「昭和39(1964)年には業界で初めて米みそと豆みそをブレンドしたミックスみそを開発し、その後も自立する袋タイプの純正こうじみそなどを発売するなど、画期的な製品づくりを続けています」と増子さんは話します。



同社では、豆乳・みそ工場でISO9001を取得し、さらに豆乳工場では有機農産物加工食品生産行程管理者の認定を受け、厳しい規格に則って品質管理を徹底。原料の大豆は、すべて遺伝子組み換えではない大豆を使用するなど、安心・安全な製品づくりに力を注いでいます。環境保全への取り組みとしては、食物連鎖を利用した排水処理施設を備え、きれいな水にして工場の横を流れる矢作川に放流。製品開発では「健康で明るい生活へのお手伝い」という企業理念のもと、健康づくりに役立つ美味しい製品をお値打ち価格で提供することにこだわり続けています。

## 時代のニーズに応じた製品づくりを目指す

今回、第4期「食の3重丸セレクション」を受賞したのは、「ひとつ上の豆乳 成分無調整」「国産素材100%無添加生」の2品です。「ひとつ上の豆乳」は国産プレミアム大豆「きぬさやか」を原料とした豆乳です。「きぬさやか」とは、栄養成分はそのままに大豆の青臭みの原因となるリポキシゲナーゼと、渋みの原因となるサポニン的一种を取り除いた新しい品種の大豆です。これまで豆乳が苦手だった方でも飲みやすい、すっきりとした味に仕上がっています。

一方の「国産素材100%無添加生」は国産の大豆・米・塩のみでつくり、添加物は一切使用していま

せん。加熱殺菌をせず、樽だしのような豊かな風味が薫るみそに仕上がっています。標準価格は750gで451円とお値打ち価格に設定し、「国産のみそでこの価格はうれしい」とお客さまに高い評価を受けているようです。

このように美味しい製品づくりを続けるマルサンアイは、今後も画期的な製品づくりにまい進する方針とのこと。

「当社は2年前の創業60周年の際に『100年目も、大豆でありたい』というビジョンを掲げており、これからも創業の原点である大豆を中心とした食品づくりに取り組む姿勢は変わりませ

ん。また、時代のニーズに応じた新しい製品をマーケットに送り出していきたいと考えています」



### ここがPOINT



国産プレミアム大豆「きぬさやか」は、独立行政法人 農業・食品産業技術研究機構（東北農業研究センター）、マルサンアイ株式会社、他一社が共同で開発した大豆です。「きぬさやか」の加工食品として特許も取得しており、「きぬさやか」を原料とする「ひとつ上の豆乳」をご提供できるのはマルサンアイのみとなっています（特許第3567156号）。