

# 旬情報

2019年4月号

VOL.108

## ムソーからのお便り

今日のFACE

生産者  
紹介

### マルサンアイ

愛知県岡崎市仁木町



#### 大豆ひとすじに 六十余年

マルサンアイの創業は1952年、みその製造100%でスタートしました。1980年に豆乳生産を開始。大豆にこだわる企業として基礎研究や味の改良に取り組み、当初は日本で馴染みの薄かった豆乳を広めることに貢献しました。

マルサンアイの無調整豆乳がスッキリ飲みやすい理由は、独自の「大豆まるやか製法」。生大豆が持つ酵素を加熱失活させて独特の青くさみなどを抑え、大豆本来の風味を引き出す製法です。

今回ご紹介の「豆乳仕立てのスープ」シリーズは、このおいしい無調整豆乳をベースにしたレトルトスープです。

#### 原材料を見直し、 リニューアル

長らくご愛顧いただいた「にんじんスープ」「かぼちゃスープ」「とうもろこしスープ」からリニューアルするにあたり、今まで以上のおいしさや安心安全を目指して、原材料を見直しました。

まず、スープベースの調味料から酵母エキ

スを省き、豆乳と野菜の旨みで味作りをしました。新たに加えたオニオンパウダーなどで味のバランスを取っています。次に、自然派志向のお客様を意識して、糖類を三温糖からてん菜糖へ変更。さらに、野菜原料(にんじん、かぼちゃ、とうもろこし、じゃがいも)を国産100%にレベルアップしました。

ベースになる豆乳は従来品と同じ、有機大豆(米国産、中国産)から搾った無調整豆乳です。

#### スープから始める 豆乳生活

構想に1年を要し、試作を重ね、完成した「豆乳仕立てのスープ」は、それぞれの野菜の旨みと風味を活かした自然なおいしさ。温めるだけで召し上がれるので、忙しい朝や軽

い夜食にもおすすめです。常温のままでも冷してもおいしいので、暑い時期のお弁当に1袋添えても喜ばれそうです。

大豆にはさまざまな栄養素がバランスよく含まれ、人の体内では作れない「必須アミノ酸」や「微量栄養素」なども含まれていて、毎日の生活に取り入れたい食材です。豆乳生活の第一歩、手軽なスープから始めませんか。



マルサンアイの豆乳仕立てのスープを次のページで紹介します →