

大塚独自の製法による新しいプラントベースミルクが登場！
まるごとオーツ麦飲料『スゴイオーツミルク』
まるごとひよこ豆飲料『スゴイひよこミルク』
～4月4日(月)から全国発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:白石耕一)は、大塚独自の製法を用いて素材をまるごと飲料にした新たなプラントベースミルクとして、まるごとオーツ麦飲料『スゴイオーツミルク』、まるごとひよこ豆飲料『スゴイひよこミルク』の2品を、2022年4月4日(月)から全国で発売します。

近年、世界では多様な原料の植物性飲料が登場し、国内でもその市場が広がりつつあります。このたびの新製品は、まるごと大豆飲料『スゴイダイズ』で20年にわたり培ってきた大塚独自の「マイクロクリーミー製法」※1を用い、おいしさと栄養を両立させた新しいプラントベースミルクです。

一般的な豆乳やオーツミルクが繊維質などを取り除いて製造されるのに対し、本製法では素材をまるごと使用するため、素材の栄養はそのまま、製造工程で搾りかすも出ません。新製品と既存の『スゴイダイズ』シリーズを合わせ、「大塚の素材まるごとスゴイシリーズ」として展開し、日本の植物性飲料市場拡大を図ります。

『スゴイオーツミルク』、『スゴイひよこミルク』は、素材の豊かな風味をぐっと引き出すことで、素材本来の甘さと濃い味わいが楽しめる飲料です。

栽培過程での環境負荷が少ない穀物といわれる「オーツ麦」だけをまるごと※2使用した『スゴイオーツミルク』は、低脂質で鉄分を摂取でき、しっかりとした素材の甘さを感じられます。また次世代の植物性たんぱく質源として注目され、植物性飲料市場では珍しい「ひよこ豆」だけをまるごと※2使用した『スゴイひよこミルク』は、たんぱく質や食物繊維、葉酸をとることができ、ほんのり感じる素材の甘みが特長です。

「大塚の素材まるごとスゴイシリーズ」は、素材まるごとの栄養でお客様の健康をサポートし、素材の搾りかすを出さない環境にやさしい製法で、SDGs達成にも貢献します。

※1 原料を微粉碎化・均質化し、よりなめらかな口当たりの飲料に仕上げる製法技術です。この技術により、素材をまるごと飲料化することを可能にしました。

※2 『スゴイオーツミルク』はオーツ麦粉を、『スゴイひよこミルク』はひよこ豆粉を使用(ひよこ豆のうす皮は除いています)。




スゴイオーツミルク(125ml)



スゴイひよこミルク(125ml)

【製品概要】

- 発売日：2022年4月4日(月)
- 販売エリア：全国
- 販売チャネル：量販店、一般小売店、ドラッグストア、通信販売等

製品名	 スゴイオーツミルク	 スゴイひよこミルク
内容量	125ml	125ml
希望小売価格	138円(税別)	138円(税別)
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・オーツ麦だけをまるごと使用 ・しっかりした甘みと濃い味わい ・オーツ麦由来の鉄分がとれる ・低脂質 ・常温保存可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・ひよこ豆だけをまるごと使用 ・やさしい甘みと濃い味わい ・ひよこ豆由来のたんぱく質、食物繊維、葉酸がとれる ・常温保存可能
その他	パッケージはミルク感を表現する波と、1滴のしずくの中にそれぞれオーツ麦・ひよこ豆の素材を描くことで“まるごと”感を表現したアイコンデザインを採用。さらに、素材のイラストで植物性・サステナブル感も表現しています。	

■製品サイト：<https://sugoidaizu.jp/>

■大塚の素材まるごとスゴイシリーズ ラインアップ



<p>《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》 大塚食品株式会社 広報部／山崎・藤田・石永 TEL:03-3219-1666 FAX:03-3219-1706 Email:ofc_pr@otsuka.jp</p>
<p>《製品に関するお客様からのお問い合わせ先》 大塚食品株式会社 お客様相談室 TEL:088-697-0621(受付時間:月～金曜日 9:00～17:00 ※祝日を除く)</p>