

2024年9月6日

## 植物素材利用食品<sup>※1</sup>「豆乳の力」3品を発売

～新生産工場「株式会社ヤクルトプラントファクトリー」で生産を開始～

株式会社ヤクルト本社（社長 成田 裕、以下「当社」）は、2024年10月に生産子会社として株式会社ヤクルトプラントファクトリーを新たに設立し、新ブランド「豆乳の力」の生産を開始します。「豆乳の力」は、豆乳を乳酸菌とビフィズス菌で発酵させて作ったはっ酵豆乳食品で、「豆乳の力 プレーン」（110g）、「豆乳の力 ブルーベリー」（110g）、「豆乳の力 プレーン無糖」（400g）を2024年10月7日に発売します。当社は本商品の導入により、近年世界全体で拡大傾向にある植物素材利用食品市場へ本格参入します。

なお、「豆乳の力」の2024年10月から2025年3月までの販売目標は、「豆乳の力 プレーン」、「豆乳の力 ブルーベリー」が2品合計で1日当たり49千個、「豆乳の力 プレーン無糖」が1日当たり15千個です。

### 記

#### 1. 背景・経緯

当社は長期ビジョン「Yakult Group Global Vision 2030」および「中期経営計画（2021～2024）」において、今後の新たな事業の柱として「植物素材利用食品」への参入を発表しました。

その実現のため、レモンなど植物素材のリソースを有するポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社（社長 時松 浩、以下「ポッカサッポロ」）と、2021年11月に業務提携契約を締結し、当社独自の乳酸菌・発酵技術を組み合わせた植物素材利用食品の検討を進めてきました。

その一環として、お客さまへの新たな価値提案と更なる市場拡大のために、ポッカサッポロが有する植物性ヨーグルト事業を取得し、当社が事業主体となることを、2023年9月に合意しました。加えて、植物性ヨーグルトを製造するポッカサッポロ群馬第二工場の生産設備についても当社が取得することを、2024年3月に発表しました。

当社は、ポッカサッポロから取得した植物性ヨーグルト事業と生産設備を活用し、新たな生産子会社を設立し、新ブランド「豆乳の力」を発売します。

#### 2. 「豆乳の力」の発売

世界では、地球環境への対応、人々の健康ニーズの拡大から、大豆やオーツなどの穀物やナッツ類など、植物素材を活用した食品の市場拡大が進んでいます。当社は「人も地球も健康に」をコーポレートスローガンとして掲げており、植物素材利用食品市場に参入し「豆乳の力」を発売することで、より一層コーポレートスローガンの実現を推進します。

## 【導入商品】



「大豆乳の力 プレーン」  
(110g)



「大豆乳の力 ブルーベリー」  
(110g)



「大豆乳の力 プレーン無糖」  
(400g)

## 【商品特長】

## 〔3品共通〕

- 豆乳を生きた乳酸菌とビフィズス菌で発酵させて作ったはっ酵豆乳食品（食べるタイプ）です。
- おいしさ丁寧搾り製法<sup>※2</sup>により製造した、すっきり飲みやすい豆乳を使用しているため、クセがなく、酸味が少なく、やさしい甘さのまろやかで食べやすい味わいです。
- 乳製品不使用のため、乳アレルギーの方も摂取できます。

## 「大豆乳の力 プレーン」・「大豆乳の力 ブルーベリー」(110g)

- 1日当たり2個(220g)を摂取することで、血清コレステロールを低下させるはたらきがある大豆たんぱく質を含んだ特定保健用食品です。  
【許可表示：本製品は豆乳を原料とし、血清コレステロールを低下させるはたらきがある大豆たんぱく質を摂取しやすいように工夫されているので、コレステロールが気になる方の食生活の改善に役立ちます。】  
・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

## 「大豆乳の力 プレーン無糖」(400g)

- 乳酸菌とビフィズス菌で豆乳を発酵させることにより、大豆イソフラボンを吸収しやすくしています。<sup>※3</sup>

## 【商品情報】

商品名	「豆乳の力 プレーン」	「豆乳の力 ブルーベリー」	「豆乳の力 プレーン無糖」
商品分類	はっ酵豆乳食品（生菓子）* 特定保健用食品	はっ酵豆乳食品（生菓子）* 特定保健用食品	はっ酵豆乳食品（生菓子）*
処方・風味	加糖タイプ （ヨーグルト風味）	加糖タイプ （ブルーベリー果肉入り）	無糖タイプ （ヨーグルト風味）
内容量	110g	110g	400g
希望小売価格 （税抜）	130円	130円	265円
販売チャネル	スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど		

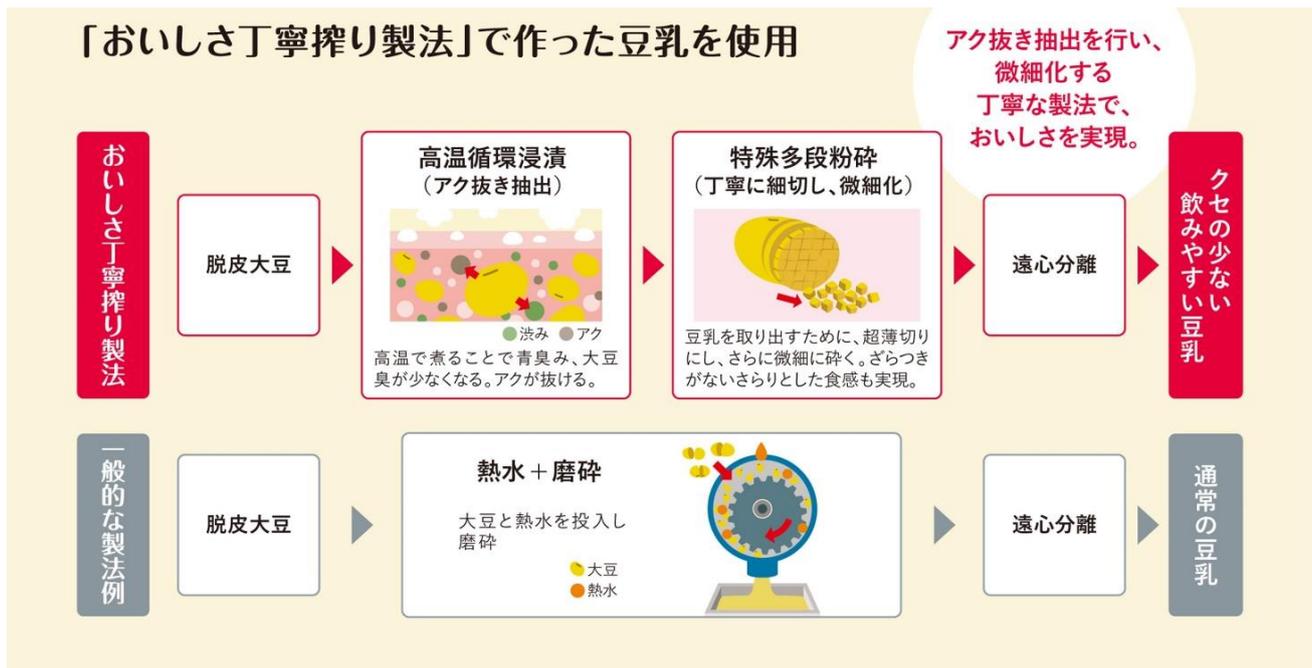
\* 本品の基本的な製造工程は、仕込乳が豆乳であることを除き「はっ酵乳」と同様ですが、乳原料を発酵させていないため、食品衛生法上「はっ酵乳」には該当せず、「生菓子」に該当します。

## ※1 植物素材利用食品：

健康への期待や環境への配慮を理由に、国内外問わず消費者からの注目度が高まっている、植物素材を原料とした植物性ミルクや植物性ヨーグルトなどの総称です。国内においても販売量は順調に伸長しており、今後も市場規模が拡大することが期待されています。

## ※2 おいしさ丁寧搾り製法について：

大豆の臭みとなる皮を事前に除去し、高温循環浸漬（高温で豆を煮ること）で青臭さや大豆臭さを抑え、渋みを抜くことでデザートに合う風味、香りに仕上げています。



## ※3 吸収しやすい大豆イソフラボンについて：

豆乳を乳酸菌で発酵させることにより、腸内細菌の酵素のはたらきと同様に、糖の部分が分離した大豆イソフラボンアグリコンを増加させているため、アグリコン化能の高低にかかわらず、吸収しやすい状態の大豆イソフラボンアグリコンを摂取することが可能となります。



## 3. 株式会社ヤクルトプラントファクトリーの設立

本商品を生産する工場として「株式会社ヤクルトプラントファクトリー」を2024年10月1日に設立します。本工場は、大豆から豆乳を搾汁する工程から、豆乳の発酵とはっ酵豆乳食品の充填までを一貫して製造できる設備を有しています。

## &lt;工場概要&gt;

- ・ 設立日：2024年10月1日
- ・ 名称：株式会社ヤクルトプラントファクトリー
- ・ 資本金：98百万円
- ・ 所在地：群馬県伊勢崎市境東新井1301-1 境北部工業団地
- ・ 代表者：原 政道
- ・ 敷地面積：9,434.16㎡
- ・ 延床面積：6,160.59㎡
- ・ 従業員数：75名（2024年10月1日時点での計画）
- ・ 生産品目：原豆乳、はっ酵豆乳食品
- ・ 生産能力：「豆乳の力 プレーン無糖」2万個/日  
「豆乳の力 プレーン」「豆乳の力 ブルーベリー」計10万個/日

以上