

豊かなコクとすっきり澄んだ後味
「無調整豆乳 澄み香」新発売！
～佐賀大学が開発した大豆「佐大H01号」を使用！～

キッコーマンソイフーズ株式会社は10月7日に、佐賀大学が開発した青臭さが少ない大豆「佐大H01号」を使用した「キッコーマン 無調整豆乳 澄み香」をAmazonと一部小売店で新発売します。



「無調整豆乳 澄み香」は大豆の豊かなうま味やコクがありながら、すっきりとした澄んだ後味が特徴です。青臭さや雑味を抑えており、毎日飲みたくなる無調整豆乳です。大豆固形分11%で、通常の約1.2倍の濃さ（*1）です。

■「無調整豆乳 澄み香」のこだわり

①厳選した国産大豆「佐大H01号」を使用

「無調整豆乳 澄み香」には、佐賀大学の約40年にわたる育種研究から生まれた大豆「佐大H01号」を使用しています。「佐大H01号」は豆乳特有の青臭さの原因となるリノール酸（*2）を抑えた国産大豆です。「佐大H01号」のリノール酸含有割合は、一般的な大豆と比べて約90%低減（*3）しています。

②「クリアまろやか製法」の採用（*4）

キッコーマン独自の「クリアまろやか製法（特許登録済）」を採用しました。蒸気の力で大豆の青臭さなどのにおい成分を揮発させる製法です。大豆本来の味わいを生かしながら、すっきりとした後味とまろやかな飲み心地を実現しています。

キッコーマンは、大豆の栄養を手軽にとることができる豆乳を、毎日召しあがっていただけるよう、これからも様々な味わいの商品や、飲み方・料理での使い方を提案してまいります。

- (※1)「キッコーマン おいしい無調整豆乳」比（大豆固形分）
(※2) リノール酸は、脂質を構成する脂肪酸の一種です。
(※3) 一般的な大豆（九州産）のリノール酸含有割合を 53.5%として算出（佐賀大学の分析）
「佐大 H01 号」のリノール酸含有割合は収穫年によって異なります。
(※4)「クリアまろやか製法」は「おいしい無調整豆乳」や「北海道産大豆 無調整豆乳」にも採用しています。

記

1. 品名及び内容量・容器、価格 (単位:円 消費税別)

品 名	内容量・容器	希望小売価格
		1本あたり
キッコーマン 無調整豆乳 ^す ^か 澄み香	1000ml 紙パック	600

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2026 年 10 月 7 日
3. 販売チャネル Amazon および一部小売店
4. お客様お問合せ先 キッコーマンソイフーズ(株) お客様係 0120-1212-88

以上

【参考資料】

＜豆乳の区分について＞

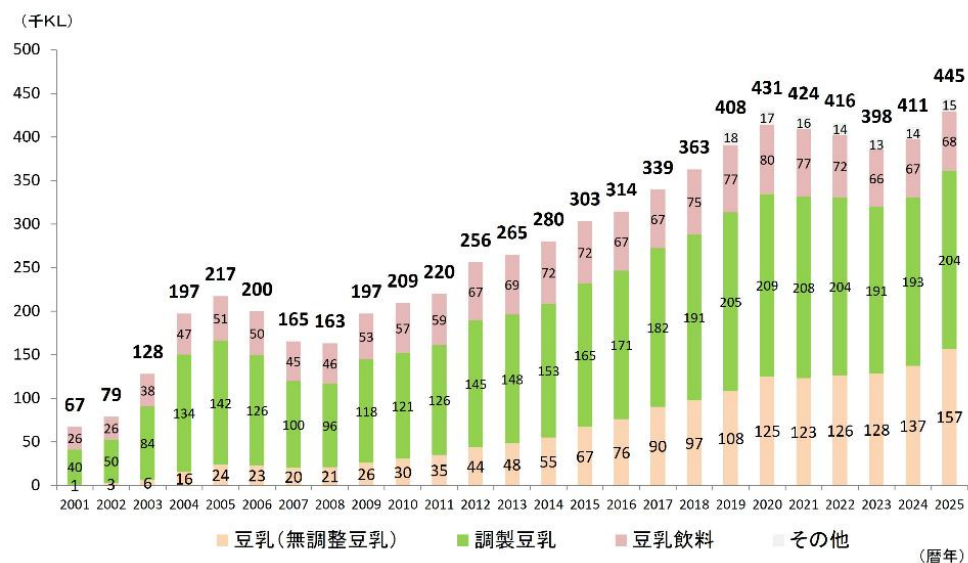
豆乳は食品表示基準によって区別され、大きく「豆乳」、「調製豆乳」、「豆乳飲料」の3つに分けられます。

区分	規格	当社の主な商品
豆乳	大豆固形分 8%以上	おいしい無調整豆乳
調製豆乳	大豆固形分 6%以上	調製豆乳
豆乳飲料	(A) 果汁入り：大豆固形分 2%以上 (B) その他：大豆固形分 4%以上	(A) 豆乳飲料 フルーツミックス (B) 豆乳飲料 麦芽コーヒー

＜豆乳の生産量推移＞

2025 年の豆乳の国内生産量は、過去最高の 44.5 万 KL でした。

■豆乳の国内生産量推移データ



※2019年より新たに「その他」として加工用を追加
出典：農林水産省（～2014年）、日本豆乳協会（2015年～）