

山形県川西町の伝統食材を未来へ〜紅大豆®️応援プロジェクト〜

ロートレシピ・レストラン『旬穀旬菜』にて紅大豆メニュー開始

かわにしまち
山形県川西町・ロート製菓(株)・(株)マルヤナギ小倉屋

蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）が発起人となり、山形県川西町（町長：原田 俊二）の伝統食材「紅大豆（登録商標第 5997855 号・登録者山形県川西町）」のおいしさと価値をお客様へお届けする「紅大豆応援プロジェクト」。

この度、この紅大豆応援プロジェクトの一環としてロート製菓株式会社（大阪市生野区 代表取締役社長：吉野 俊昭）が運営するレストラン「旬穀旬菜」において2018年7〜8月の期間限定で「蒸し紅大豆」を使用したメニューの展開が始まりました。

カラダが自然に求める栄養とバランスを追求する「旬穀旬菜」にて

紅大豆本来のおいしさを生かしたメニュー展開！



■メニュー概要

- ・メニュー名：「泉州水茄子と紅大豆のラタトゥイユ〜富田林のバジル風味〜」 ランチ&デリにて
- ・期間：7月1日（日）〜8月31日（金）※8月は別メニューにて展開予定
- ・所在地：大阪市北区大深町3番1号 グランフロント大阪 北館6F
- ・営業時間：ランチ 11:00〜15:30, デイナー17:00〜22:00
デリ 11:00〜21:00

※メニュー名とPOPにて「山形県川西町産の紅大豆」を訴求

※うまみをギュッと凝縮させた「蒸し紅大豆」（マルヤナギが加工）を使用



ロート製菓株式会社が運営する「旬穀旬菜」は、フレンチの巨匠「三國清三氏」の元で修業を重ねた木村シェフによるロートレシピ・レストラン。近畿圏内でとれる地元の野菜をはじめ、契約農家から届く旬の食材を生かし、栄養価の高い食材の働きや効用を少しずつ知って頂くことで、お客様の健康づくりをお手伝いすることをコンセプトに、ランチはテイクアウトもできるヘルシーなデリやサラダのビュッフェスタイル、ディナーはアラカルトからコース料理が食べられる。

「幻」とも称される希少な赤豆『紅大豆』と『紅大豆応援プロジェクト』



「紅大豆」は、山形県川西町で昔からある伝統野菜として、地元のおばあちゃん達が自家用として細々と作り続けて今に繋いできた希少な在来種の大豆。在来種とは、他地方の作物と交配されず、ある地方だけに長年栽培されてきた品種のことで、品種改良されることが一般的な近年の農業では希少な存在。また、日本の大豆の自給率が7%（平成27年）の現状において、その国産大豆に占める紅大豆の割合は0.00013%と数量的にもその希少性が伺えます。

この「紅大豆」を守り、未来へと受け継いでゆこうとする川西町の取組みに賛同する企業同士で手を取り合い、紅大豆の魅力をお客様へ届け、認知向上につながるお手伝いをするのが紅大豆応援プロジェクトです。

株式会社マルヤナギ小倉屋は、手間がかかるため敬遠されがちな豆を『蒸し紅大豆』へ加工し、ロート製菓(株)と協同で、つくる人（川西町）と食べる人を繋ぐメッセンジャーとして、紅大豆と山形県川西町を応援してゆきます。