

お客様のニーズに応じて、通常※1の2倍入ったたっぷり大容量！ 8/20「おいしい蒸し豆 大容量 蒸しサラダ豆」新発売！

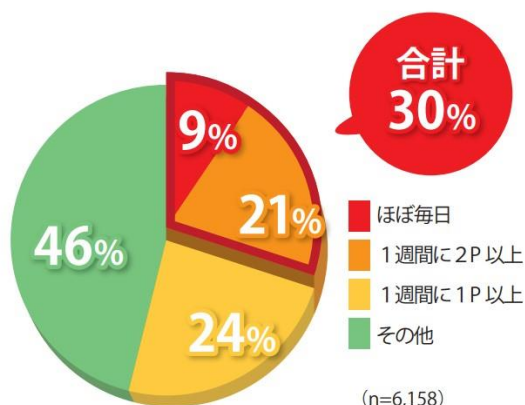
～シェア No.1※2 マルヤナギ「おいしい蒸し豆」シリーズから新登場～



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：柳本勇治）は、お客様の「蒸し豆をたっぷり使いたい」というニーズにお応えて、「おいしい蒸し豆」シリーズの新商品として、新たに「おいしい蒸し豆 大容量 蒸しサラダ豆」を2024年8月20日（火）より順次全国のスーパー・小売店で販売いたします。

※1 当社「おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆」（70g）との比較 ※2 KSP-POS 全国蒸し豆販売金額シェア 2023年5月-2024年4月

【開発背景】「たっぷり使いたい！」ヘビーユーザーのニーズにお応え



蒸しサラダ豆の購入頻度割合

（データ：2023年5月-7月 マルヤナギ小倉屋調べ）

当社が「おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆」のユーザーを対象に、「購入頻度」を尋ねた調査によると、「ほぼ毎日購入」「1週間に2P以上購入」と回答した方の合計は30%

となり、毎日の食事に蒸し豆を取り入れている方が多いことが分かりました。「おいしい蒸し豆」シリーズは、毎日の食事に不足しがちなたんぱく質や食物繊維をプラスできる商品として、たくさんのお客様にご愛顧いただき成長してまいりましたが、この度、シリーズでも最も人気の高い蒸しサラダ豆を通常の内容量にした「おいしい蒸し豆 大容量 蒸しサラダ豆」を発売することで、より「たっぷり使いたい」というお客様の声にお応えできると考えました。

商品概要

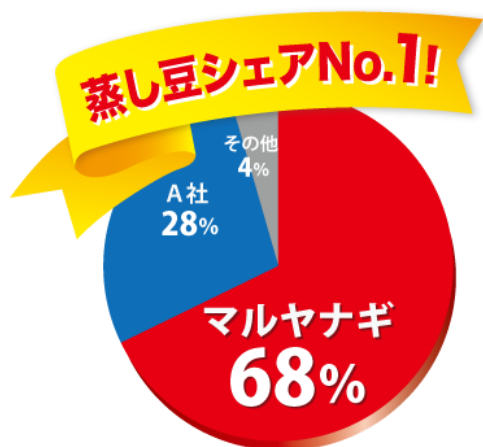
●おいしい蒸し豆大容量 蒸しサラダ豆



お客様の「たっぷり使いたい」ニーズにお応えして誕生した通常の2倍の大容量商品です。蒸しているのので、豆のおいしさや栄養そのままに、開けてすぐに食べることができます。5種類の色鮮やかな豆使用しており、そのまま食べるだけでなく、サラダや他の料理の具材としても使いやすい商品となっています。

- ・内容量：140 g
- ・賞味期限：常温 60 日
- ・標準小売価格：238 円（税込 257 円）

蒸し豆シェア No.1！ロングセラー商品“マルヤナギの蒸し豆”



蒸し豆メーカーシェア
KSP-POS全国 2023年5月-2024年4月

大豆の煮豆を製造販売するマルヤナギが次に手がけたのは「おいしい水煮大豆」の商品開発。時は 2002 年、健康志向からより薄味で甘さを抑えた煮豆が求められ始めた時期でもありました。ところが、出来上がる試作はどれもこれも大豆本来の美味しさが失われたものばかり。「おいしい水煮大豆」とは程遠く、開発は難航を極めていたある日のこと。大豆を茹でずに加熱したところ、ホクホクと栗のように甘い、理想の大豆が完成したのです。蒸し大豆誕生の瞬間でした。研究を進めるうちに、蒸し大豆は美味しさだけでなく、栄養成分の損失も少ないことがわかり、2004 年 1 月に業界初の商品化が実現しました。現在もシェア No.1 のロングセラー商品として、マルヤナギの蒸し豆は進化を続けています。

【蒸し大豆情報サイト「蒸し大豆タウン」URL】

<https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/>

マルヤナギの蒸し大豆は 2024 年、20 周年を迎えました



マルヤナギの蒸し大豆は、2024 年 1 月に発売から 20 周年を迎えました。蒸し大豆は、開封してそのまま食べられる簡便さ、大豆本来の栄養とおいしさで、たくさんのお客様にご支持をいただき成長してきました。さらに大豆は、良質なたんぱく質の摂取源として近年注目される食材でもあります。これら蒸し大豆の魅力をもっと多くの方に知っていただきたいと、2023 年 12 月 14 日より 20 周年特設サイトを公開し、様々なコンテンツをご用意しています。たくさんの方からいただいた

「お祝いメッセージ」や「蒸し大豆のこれまでのあゆみ」、「蒸し大豆を伝える活動」について知ることができる他、年間を通じた様々なイベントや企画を順次ご紹介しています。

【蒸し大豆 20 周年特設サイト URL】 <https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/20th/>

蒸し大豆の栄養価は大豆製品のなかでもトップクラス

[100g あたり]	蒸し大豆	水煮大豆	豆腐(絹)	豆乳	納豆
たんぱく質	16.6g	14.8g	5.3g	3.6g	16.5g
食物繊維	10.6g	8.5g	0.9g	0.2g	6.7g
大豆オリゴ糖	1.42g	0.79g	0.50g	0.42g	-
葉酸	96μg	41μg	12μg	28μg	120μg
大豆イソフラボン	110mg	62mg	25mg	12mg	51mg

(データ：日本食品標準成分表2020年版(八訂)、日本食品分析センター、日本食品検査)

蒸し大豆は大豆本来のおいしさと栄養が特徴。蒸していますので、大豆そのものの「おいしさ」や「旨味」が詰まっているだけでなく、大豆がもつ「たんぱく質」や「食物繊維」をはじめとした栄養をまるごと摂ることができます。

また、大豆の食物繊維については、これまで不溶性食物繊維が中心とされてきましたが、新しい分析法（AOAC2011.25法）において低分子水溶性食物繊維が分析可能となり、「大豆は食物繊維量が多く、かつ不溶性も水溶性食物繊維も含まれる」ことが明らかになりました。日本食品標準成分表 2020 版（八訂）より、新しい分析法による食物繊維量の掲載が始まり、蒸し大豆は水煮大豆と比較して水溶性食物繊維が 1.9 倍も含まれていることが分かりました。



※日本食品分析センター調べ（蒸し大豆：マルヤナギ小倉屋）、水煮大豆：日本食品標準成分表 2020 版（八訂）黄大豆・ゆで

蒸し大豆は環境負荷が少なく地球にやさしい

蒸し大豆は環境にもやさしい食材。大豆は牛肉と比較して、1kgの生産に必要な水の量は1/8以下、生産時に排出する温室効果ガスは1/85以下です。蒸し大豆を毎日の食生活に取り入れることが、持続可能な食糧生産システムの一環として、地球への貢献につながるのです。

1kgを生産するのに必要な
水の消費量比較



生産時の温室効果ガス
排出量 (CO₂換算)

