

健康志向、冷食ニーズにお応えするマルヤナギの新シリーズ、好評につき新アイテム追加 8/中旬～「冷凍もち麦おにぎり&おこわ」に新たな3種を新発売

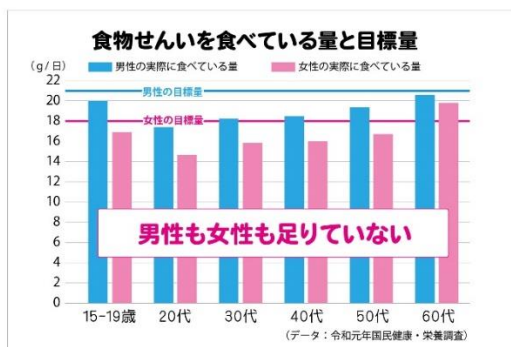
～塩むすび、高菜、山菜おこわが加わり全9種、食物繊維豊富な健康応援おにぎり～



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、JA みどり（兵庫県加東市：代表理事組合長 神澤友重）と協働で栽培する兵庫県北播磨産もち麦を使用した“m'ocowa（もこわ）”ブランド「冷凍もち麦おにぎり&おこわ」シリーズに、「塩むすび」、「高菜」、「山菜おこわ」の3種を新発売し、2024年8月中旬より順次、自社通販、もこわ楽天市場店、直販店「誠味屋本店」にて販売を開始いたします。「m'ocowa（もこわ）」は、マルヤナギ初の冷凍食品「冷凍もち麦おにぎり&おこわ」を2024年2月より販売。食物繊維が豊富なもち麦を使用し、マルヤナギがこれまで培ってきた味づくりのノウハウを活かしたやさしい味わいで、毎日の食事に、より「おいしく」「手軽に」もち麦を取り入れていただけるよう、今後も順次アイテム拡充を行っていく予定です。

シリーズ開発背景：もち麦を、もっと「手軽に」「おいしく」毎日の食事に

●食物繊維を毎日の食事でおいしく補っていただくために



私たち日本人は、どの年代においても食物繊維の摂取量が足りていません。厚生労働省の日本人の食事摂取基準（2020年版）によると、日本人が目標とすべき食物繊維摂取量は18～64歳で男性21g以上、女性18g以上となっているのに対し、令和元年国民健康栄養調査によると、20代～40代男女で特に不足傾向にあり、1日に2～3g程度不足していることがわかりました。「m'ocowa（もこわ）」のもち麦おにぎり・おこわは、1個あたり食物繊維が1.3g～3.1gふくまれており、1～2個食べることで1日分の食物繊維不足を補うことができます。

●「簡単」「便利」「おいしい」冷凍食品需要の高まり



冷凍食品の国内消費量は年々増加の一途をたどり、2023 年時点で金額昨対 103.4%と順調に推移しています（日本冷凍食品協会調べ）。この冷凍食品需要の高まりに応えるマルヤナギの強みを活かした商品を作りたいと、マルヤナギ初の冷凍食品開発はスタートしました。そして、ふっくらと炊き上げたごはん、もっちりプチプチとした兵庫県産もち麦の食感が楽しい「もち麦おにぎり・おこわ」がデビューすることとなりました。発売当初の 6 品に、この度新商品 3 品を加え、9 品にアイテム拡充。いつもの食事に、またおやつや夜食など様々な食シーンに合わせ、おいしく手軽に食物繊維をプラスいただけるシリーズとして展開してまいります。

商品概要

<概要>

- ・ブランド名 : m'ocowa (もこわ)
- ・アイテム名 : 「もち麦おにぎり&おこわ」全 9 種
（【NEW】塩むすび、【NEW】山菜おこわ、【NEW】高菜白（プレーン）、わかめごはん、八穀赤飯、枝豆こんぶ、紀州南高梅、紅鮭ほぐし）
- ・賞味期限 : 冷凍 365 日
- ・販売店 : EC サイト「マルヤナギ公式通販ショップ」、「もこわ楽天市場店」
マルヤナギ直販店「誠味屋本店」（神戸市東灘区御影塚町 4 丁目 9 番 21 号）
- ・価格(1 セットあたり) : EC サイト「マルヤナギ公式通販ショップ」 税込 840 円、「もこわ楽天市場店」 税込 1,000 円
マルヤナギ直販店「誠味屋本店」税込 720 円

【マルヤナギ公式通販ショップ URL】 <https://maruyanagi.net/>

【もこわ楽天市場店 URL】 <https://www.rakuten.co.jp/mocowa/>

【誠味屋本店 HP URL】 <http://seimiyahonten.com/>

<商品詳細>



- 【NEW】塩むすび
キラリモ子の甘味を引き立てる天塩やきしお使用。
塩味が程よくまろやかでシンプルながら飽きのこないお味です。
内容量：560g(1 個 80g×7 個入り)



- 【NEW】高菜
九州産高菜を使用し唐辛子とごま油の風味が食欲をそそるお味です。
高菜ともち麦の食感が楽しめるおにぎりです。
内容量：480 g(1 個 80g×6 個入り)



- 【NEW】山菜おこわ
もちむぎともち米をベースに 5 種類の具材をだしの利いたやさしい味付けで仕上げました。
どこか懐かしい山菜おこわです。
内容量：400 g(1 個 80g×5 個入り)



- 白(プレーン)
お米ともち麦の甘味と旨味がきわだつ一品。
風味を生かすために塩も振っておりません。
内容量：560 g(1 個 80g×7 個入り)



- **紅鮭ほぐし**
佃煮屋が得意の昆布のうま味を活かしたオリジナルの味付けで炊き上げた紅鮭を贅沢に混ぜ込みました。
内容量：400 g(1 個 80g×5 個入り)



- **枝豆こんぶ**
昆布屋自慢！昔ながらの昆布佃煮にぷりっとした枝豆がアクセントに。直営店人気 No.1。
内容量：480 g(1 個 80g×6 個入り)



- **紀州南高梅**
柔らかい果肉が特徴の紀州南高梅を使用。ごはんによく合うしっかりすっぱいしそ梅をトッピング。
内容量：480 g(1 個 80g×6 個入り)



- **わかめごはん**
ふんわり磯香るわかめを王道の混ぜ込みごはんにしました。お子様にも人気のお味です。
内容量：480 g(1 個 80g×6 個入り)



- **八穀赤飯**
もち麦ともち米をベースに 8 種の雑穀が優しい味の赤飯おこわ。食物繊維たっぷりです。
内容量：480 g(1 個 80g×6 個入り)

<おいしいお召し上がり方>

1つ1つ個包装で冷凍していますので、いつでも冷凍庫にストックしておき、食べたいときに食べたい量だけレンジで温めてお召し上がりいただくことができます。

① 個包装の袋を切り口から 1～2 cm 程度開封します。

② 電子レンジで 1 分 20 秒（500W）を目安に加熱してお召し上がりください。

※やけどにご注意ください。※オート（自動）調理はしないでください。※冷たい場合は 10 秒ずつ追加加熱してください。

m'ocowa（もこわ）について



「m'ocowa（もこわ）」は、兵庫県産もち麦のおいしさ、健康価値、様々な用途や食シーンなど、その魅力を多くの方にご提案するための「もち麦おこわ」ブランドとして 2022 年にスタートしました。この「もこわ」がこの度 2024 年、「冷凍もち麦おにぎり・おこわ」を販売するブランドへとパワーアップ。「もこわ」は、「もち麦」を通してお客様への健康的な食生活をご提案するとともに、毎日の食事に取り入れやすいよう、ストックしておいてレンジでチンするだけですぐに食べられる「便利さ」「手軽さ」を追求した冷凍食品も取りそろえる、お客様の“健康応援ブランド”です。

「北播磨のもち麦キラリモチ」について



「兵庫育ちのもち麦」に使用しているもち麦は、兵庫県加東市をはじめとする北播磨で栽培された「キラリモチ」です。このもち麦は、2023 年 8 月、「北播磨のもち麦キラリモチ」として兵庫県が認める「ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目」に追加され、もち麦の品質向上とブランド認知拡大に取り組んでいます。キラリモチはもち性大麦の品種名で、もっちりプチプチした食感と、従来のうるち性大麦と比較し食物繊維を多く含むことが特長です。また、炊飯後褐変しないことから、従来品種より見た目大幅に改善され、麦特有のにおいも少なく食味に優れています。

加東市でのもち麦を通じた取り組み

・JA みのりと加東市でのもち麦栽培について

加東市に本拠を置く JA みのりの協力を得て、2017 年秋からもち麦栽培が始まりました。2020 年には、加東市内の作付け面積は約 100ha に増え、2021 年には西脇市、多可町に栽培地を拡大。現在では、全体で約 160ha でのもち麦栽培を行っています。元々水稻の栽培が主な土地でしたが、コメの裏作としてシロガネコムギを作っているところがありました。しかしシロガネコムギを裏作で作る際のデメリットは、収穫時期と田植え時期が重なることであったため、収穫がシロガネコムギより 2 週間早いもち麦の栽培は生産者の大きなメリットとなり、もち麦の栽培が一気に広がりました。また、水稻と二毛作ができることから、収入がプラスオンになることも、生産者のメリットとなっています。



・加東市とマルヤナギの連携協定締結（2019 年 7 月 22 日）

JA みのりと協働による加東市内でのもち麦栽培の進展を受け、マルヤナギは加東市産もち麦の特産品化、もち麦を活用した町づくりの推進等への協力を加東市へ申し入れ、加東市もそれを歓迎するかたちで「SDGs を踏まえた地域活性・市民の健康増進・農業振興等の連携協定」を締結する運びとなりました。

さらに加東市、JA みのり、兵庫県北播磨県民局、マルヤナギ、生産者で「加東市もち麦活用協議会」を立ち上げ、もち麦栽培の振興と特産品化、商品化、市民の健康づくりサポートなど、様々な形で地域を盛り上げています。

