

「マルヤナギの蒸し大豆」生産ラインを増設

10/1 稼働開始！蒸し豆シェア No.1※1 メーカーとして市場拡大に対応

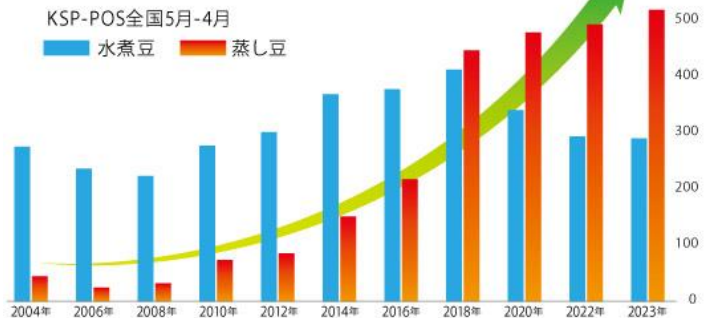


蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本勇治）は、社（やしろ）工場（兵庫県加東市）の第二工場として2020年に稼働開始をした蒸し豆の新工場に新たな製造ラインを増設し、2024年10月1日より稼働を開始いたします。これにより、当社の蒸し豆の生産能力が約20%向上します。当社は2004年に「蒸し大豆」を発売し、2024年に20周年を迎えました。「大豆そのままのおいさと栄養」「開けてそのまま食べられる簡便さ」により、蒸し豆市場は成長を続け、現在約65億円※2となりました。今回のライン増設により、蒸し豆シェア No.1 メーカーとして商品の安定供給と共に、さらなる販売体制の強化、市場の拡大を目指してまいります。

※1 KSP-POS実績とマルヤナギ出荷状況により算出 ※2 KSP-POS全国蒸し豆販売金額シェア2023年5月-2024年4月

●背景：蒸し豆市場拡大

蒸し豆・水煮PI金額推移



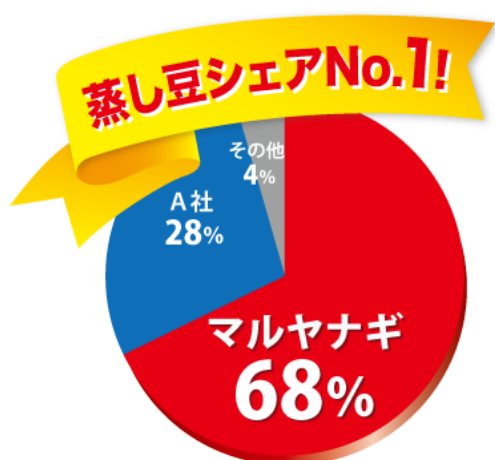
2004年の蒸し豆発売当時、素材豆と言えば「水煮大豆」がほとんどを占めていました。「おいさと栄養のつまった蒸し大豆の魅力」を、1人でも多くの方に伝えたい。」マルヤナギはその信念から、様々な活動を通じて蒸し豆の普及に取り組みました。そして蒸し大豆は「大豆そのままのおいさと栄養」「開けてそのまま食べられる簡便さ」、また近年では「良質のたんぱく源」としてお客様にご好評をいただき、市場は徐々に成長、2018年には、蒸し豆市場が水煮豆市場を超えました。そして現在、蒸し豆市場は約65億円まで成長し、更なる進化を続けています。

● 社工場・第二工場は蒸し豆製造に特化した最新鋭工場



当社の社工場・第二工場は、2020年4月1日に操業を開始した蒸し豆製造の専用工場です。当社の主力商品である「おいしい蒸し豆」シリーズ（蒸し大豆、蒸し黒豆、蒸しサラダ豆）等を生産しています。自動化・ロボット化で生産効率を上げる最新鋭の蒸し豆製造ラインとなっています。また、省エネ設計で環境負荷を抑制。今回の新ライン増設により、当社の蒸し豆生産能力は20%増加する見込みです。蒸し豆シェアNo.1メーカーとして、更なる市場拡大に対応する工場となっています。

（参考）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はなく、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/>

（参考）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/>

加東市でのもち麦を通じた取り組み

[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。

食物繊維量比較(g)

(旧=フロスキー変法 新=AOAC2011.25法)



※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

(参考) 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)

