

『ひょうご五国ワールド』がマルヤナギと“もち麦”で初コラボ！ 「兵庫育ちのもち麦」使用メニュー全5品 期間限定発売

10/9～11/4 ワールド・ワンが実施する「HYOGO うまいもん COLLECTION」企画にて



蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの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、株式会社ワールド・ワン（神戸市中央区：代表取締役社長 河野圭一）とのコラボレーション企画として、2024年10月9日（水）～11月4日（月・祝）に、ワールド・ワンが運営する飲食店「ひょうご五国ワールド」「KOBE new WORLD」の2店舗にてマルヤナギのもち麦商品「兵庫育ちのもち麦」を使用した新メニュー5品を発売いたします。これらは、ワールド・ワンが行う「HYOGO うまいもん COLLECTION」企画内のメニューの一部です。

JA みり（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「もち麦」は、2017年より兵庫県加東市で栽培が始まり、現在では西脇市、多可町を含め約160haで栽培されています。マルヤナギでは、このもち麦を通じた農業振興、地域活性、地域の健康増進に取り組んでおり、今回のコラボレーション企画により、このもち麦の更なる認知拡大、需要拡大に取り組んでまいります。

兵庫県産もち麦を使用した新メニュー5品が登場！「HYOGO うまいもん COLLECTION」

マルヤナギのもち麦商品「兵庫育ちのもち麦」を使用した新メニュー5品は、ワールド・ワンが運営する店舗内企画「HYOGO うまいもん COLLECTION」にて提供いたします。



企画名：HYOGO うまいもん COLLECTION

実施時期：10月9日（水）～11月4日（月・祝）

取扱店舗：

①ひょうご五国ワールド：兵庫県との連携協定店。

兵庫県の食材やご当地グルメを提供。

住所：〒650-0012 兵庫県神戸市中央区北長狭通 2-1-6 三宮三陽ビル 2階

電話番号：078-321-4510

公式HP：https://www.world-one-group.co.jp/brand_detail/hyogo/

②KOBE new WORLD：神戸市との連携協定店。

神戸市産の野菜などをたっぷり使用した定食を提供。

住所：〒650-0012 兵庫県神戸市中央区北長狭通 1-1

電話番号：078-325-5524

公式HP：<https://kobenewworld.com/>



「兵庫育ちのもち麦」使用メニュー一覧

<ひょうご五国ワールド>



1. 神戸牛のもち麦ライスコロッケ（3個）
価格：480円（税込）
神戸牛のポロネーゼと兵庫県産もち麦入りのお米を使ったライスコロッケ。
プチプチで楽しい食感。



2. 牡蠣の朴葉（ほおば）山椒みそ焼き
価格：1,280円（税込）
牡蠣を朴葉の上で自家製山椒味噌焼きに仕上げました。
自家製山椒味噌は、プチプチ食感のもち麦と有馬山椒を混ぜており、
香ばしく秋の始まりを感じます。



3. 香住ガニのあんかけチャーハン
価格：1,280円（税込）
兵庫県産もち麦入りのチャーハンに
たっぷり香住ガニあんかけをかけた熱々の逸品。



4. 五国おばんざい盛り合わせ
価格：1,628円（税込）
神戸牛のもち麦ライスコロッケを含むおばんざいの盛り合わせ。

<KOBE new WORLD>



1. 若鶏の朴葉山椒みそ焼き定食
価格：1,628円（税込）
プチプチ食感のもち麦と有馬山椒を混ぜた自家製山椒味噌を使用し、
若鶏をみそ焼きに仕上げています。

背景 1：「兵庫育ちのもち麦」に使用しているもち麦「キラリモチ」



「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が大幅に改善され、麦特有のにおいも少なく食味に優れています。

背景 2：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 みのりとの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。



背景3：キラリモチを兵庫県内の事業者と共にひろめる活動「ひょうごもち麦プロジェクト」



北播磨で育てられたもち麦のおいしさや健康価値といった魅力を、もっとたくさんの方に伝えていきたいと、思いに共感した県内の事業者が集まり、みなさまの健康と未来ある農業を応援する地産地消プロジェクト「ひょうごもち麦プロジェクト」が2021年に始まりました。プロジェクトに参加する様々な事業所が、もち麦のもっちりとした食感や特性を活かした麺類、パン、菓子等の商品開発、ホテルやレストランでのメニュー開発をおこなっています。

今回のコラボレーション企画により、このもち麦の更なる認知拡大、需要拡大に取り組んでまいります。

（参考）「兵庫育ちのもち麦」商品詳細



商品名：「兵庫育ちのもち麦」

内容量：全4品（350g、1kg、2kg、5kg）

特徴：米を炊飯する際に一緒に混ぜて炊飯いただくことで、簡単にもち麦ごはんとして食物繊維をプラスしていただくことができます。

- ・兵庫県認証食品「ひょうご安心ブランド」認証取得
- ・加東市をはじめ北播磨で育てられたもち麦「キラリモチ」のみを使用
- ・自社工場で精麦・袋詰め

（参考）兵庫県認証食品「ひょうご安心ブランド」とは

兵庫県では、県産の農林水産物及びこれらを主原料として県内で製造された加工食品で、安全・安心、個性・特長がある食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。この兵庫県認証食品には、「ひょうご推奨ブランド」と、より厳しい基準をクリアした「ひょうご安心ブランド」の2種類のブランドがあります。現在認証されている食品は2,356食品、うち、「ひょうご安心ブランド」を取得している加工食品は「兵庫育ちのもち麦」4品を含め32品です。

（2024年8月時点）

