

まめ・むぎ・こめ・海藻・根菜などのおいしさとヘルシーを手軽に！

## マルヤナギのコンセプトショップ「まめむぎマルシェ」11/8 オープン

蒸し大豆やもち麦おにぎりから、チップスやおはぎなどのおやつまで、ライフスタイルに合わせて選べるショップ

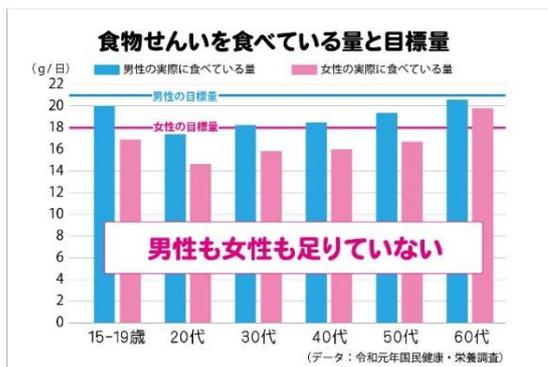


蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本勇治）は、マルヤナギ本社ビル 1 階に、マルヤナギのスローガン「伝統食材のすばらしさを次の世代へ」を伝えるコンセプトショップ「まめむぎマルシェ」を 2024 年 11 月 8 日（金）にオープンいたします。「まめ・むぎ・こめ・海藻・根菜などのおいしさとヘルシーさを手軽に！」をテーマに日本人が昔から食べている食材のパワーを今のライフスタイルに合った形でご提案する情報発信型店舗です。オープンを記念して 2024 年 11 月 8 日（金）～11 月 10 日（日）の 3 日間にオープンイベントを実施いたします。「まめむぎマルシェ」オリジナルスムージーの無料配布、マルヤナギ商品の直売価格販売、お菓子のつかみ取りゲームなどを実施し、「おいしいって楽しい！」を大人も子供も実感いただけるイベントとなっております。

### まめむぎマルシェオープン背景

#### ● 伝統食材の素晴らしさを次の世代へ

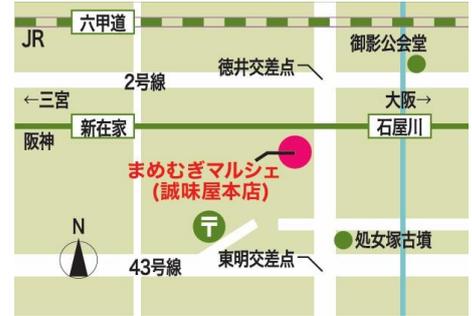
「まめむぎマルシェ」はマルヤナギのスローガン「伝統食材のすばらしさを次の世代へ」を伝えるショップです。「まめ・むぎ・こめ・海藻・根菜」などのおいしさとヘルシーさを手軽に！」をテーマに、蒸し豆やもち麦おにぎりなどの食事から、もち麦チップスやもち麦おはぎといったおやつまで、ライフスタイルにあった商品をご提案し、みなさまの毎日の暮らしに寄り添うお店でありたいと考えています。



日本人が昔から食べてきた「まめ・むぎ・こめ・海藻・根菜」などの食材は、多くが食物繊維を多く含む食材です。しかし、現代の日本人は、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。マルヤナギが長年取り扱ってきた、これらの食材の健康価値やおいしさを、今の時代に合った形で提供してゆくことで、毎日の生活に取り入れていただきたいという思いで、まめむぎマルシェオープンが決定いたしました。

## まめむぎマルシェ店舗概要

- **店名** : まめむぎマルシェ by マルヤナギ
- **ジャンル** : 蒸し豆・もち麦などの食物繊維が豊富な食材をライフスタイルに合った形でご提案する情報発信型店舗
- **住所** : 〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21 株式会社マルヤナギ小倉屋本社ビル 1階 (駐車場あり)
- **電話番号** : 078-843-4741
- **OPEN** : 2024年11月8日(金)
- **営業時間** : 9:30~18:00 (月末日は17:30閉店)
- **定休日** : 火曜日 (お盆・年末年始等は不定休)
- **商品** : もち麦100%チップス“麦の助”・もち麦おにぎり・もち麦入りおはぎ・マルヤナギ商品など



## まめむぎマルシェオープン記念イベント概要

2024年11月8日(金)~11月10日(日)の3日間、オープン記念イベントを開催いたします。

### <オープン記念イベント企画概要>

#### 1. ソイスムージー(グリーン)の無料配布

まるごと蒸し大豆で作ったソイスムージー(グリーン)200mlをおひとり様につき1杯無料配布

#### 2. 一定金額をお買い上げのお客様に商品をプレゼント

一定金額以上のお買い上げでマルヤナギ商品のプレゼント

#### 3. お菓子のつかみ取りゲーム

大人1回100円(税込)、こども(小学生まで)1回50円(税込)でお菓子のつかみ取りゲームにチャレンジ可能(おひとり様1回限り)

#### 4. まめむぎマルシェイチオシ商品の販売

もち麦100%チップス“麦の助”やもち麦おにぎり、もち麦入りおはぎなど、まめむぎマルシェイチオシ商品を販売

#### 5. マルヤナギ商品の工場直売限定販売

・蒸し豆・もち麦・袋佃煮・袋惣菜・煮豆などの商品がよりどり3点でお買い得

・マルヤナギ商品5点セット(通常価格600円(税込)以上相当)を350円(税込)で販売

※1家族3個まで ※売り切れ次第終了

・ポイントカード入会で、兵庫県北播磨で作られたもち麦精麦品が最大300円以上引きのお買い得価格に



## まめむぎマルシェイチオシ商品

### ■ もち麦100%チップス“麦の助”



兵庫県北播磨のもち麦「キラリモチ」を100%使用し、ノンフライで仕上げたヘルシーなおやつです。店内工房で焼いており、香ばしさが引き立ちます。食物繊維は1袋(80g)で9.7g含まれています。

ラインナップ : 全2種類(プレーン、極味だし味)

内容量 : 1袋80g

価格 : プレーン432円(税込) 極味だし味486円(税込)

### ■ 冷凍もち麦おにぎり“きらりむすび”



兵庫県北播磨のもち麦「キラリモチ」を使用した冷凍もち麦おにぎりです。個包装タイプなので、食べたい時に食べたい分だけレンジで調理することができます。

ラインナップ : 全9種類(白(プレーン)、枝豆こんぶ、八穀赤飯、紀州南高梅、わかめごはん、紅鮭ほぐし、塩むすび、高菜、山菜おこわ)

内容量 : 1袋5~7個入り(おにぎり1個80g) ※商品により入り数が異なります

価格 : 1袋720円(税込)

### ■ もち麦入りおはぎ



兵庫県北播磨のもち麦「キラリモチ」ともち米を半々で炊いたもちモチ食感が楽しいおはぎです。粒あんは、北海道あずきを使用し、素材のおいしさを活かした甘さ控えめのお味です。きなこおはぎの中にも粒あんが入っています。

ラインナップ : ①おはぎ ②きなこおはぎ

価格 : 1個216円(税込)

## 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/>

## (参考)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。



## 株式会社マルヤナギ小倉屋について

「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」をメインテーマに、長年取り扱ってきた昆布、豆、もち麦などの穀類、野菜などの伝統食材が持っている健康価値やおいしさを生かした新しい食の提案に取り組み、次の世代にしっかりと伝えてゆきたいと考えています。



### 【会社概要】

社名：株式会社マルヤナギ小倉屋

本社所在地：神戸市東灘区御影塚町 4 丁目 9 番 21 号

代表取締役社長：柳本 勇治

事業内容：蒸し豆・佃煮・煮豆の製造・販売

創業：1951 年 12 月 26 日

HP：<https://www.maruyanagi.co.jp/>