

マルヤナギの蒸し豆が増量で消費者応援！

1/1より「おいしい蒸し豆」シリーズ期間限定 10%増量

～物価高騰が続く中、節分需要後押し！～

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、「おいしい蒸し豆」シリーズ3品（おいしい蒸し豆 蒸し大豆・おいしい蒸し豆 蒸し黒豆・おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆）について、期間限定「10%増量」を実施します。2025年1月1日より全国のスーパー・小売店で販売を開始いたします。



シェア No.1※のマルヤナギの蒸し豆は、蒸しているから大豆のおいさと栄養そのままに手軽に召し上がっていただける商品として、「節分」に需要期を迎えます。この時期に合わせてお客様に蒸し豆をたくさん食べていただきたいとの思いから、増量企画を実施すると共に、恵方巻と合わせて栄養バランスを整えることができる『鬼除け汁』をご提案し、お客様の食卓と健康を応援いたします。※KSP-POS 全国蒸し豆カテゴリ 2004年1月～2024年4月計(マルヤナギ調べ)

「おいしい蒸し豆」シリーズ 増量企画 概要

・実施期間：2025年1月1日出荷～2月2日頃 ※終了時期は出荷数量により、多少前後する場合があります。

・対象商品：「おいしい蒸し豆」シリーズ3品



●おいしい蒸し豆 蒸し大豆
内容量：99g(90g+9g)
賞味期限：90日
標準小売価格：132円(税込 142円)



●おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆
内容量：77g(70g+7g)
賞味期限：90日
標準小売価格：132円(税込 142円)



●おいしい蒸し豆 蒸し黒豆
内容量：66g(60g+6g)
賞味期限：90日
標準小売価格：132円(税込 142円)

増量企画実施の背景 1：物価高騰が続く中、需要期にお客様の食卓と健康を応援

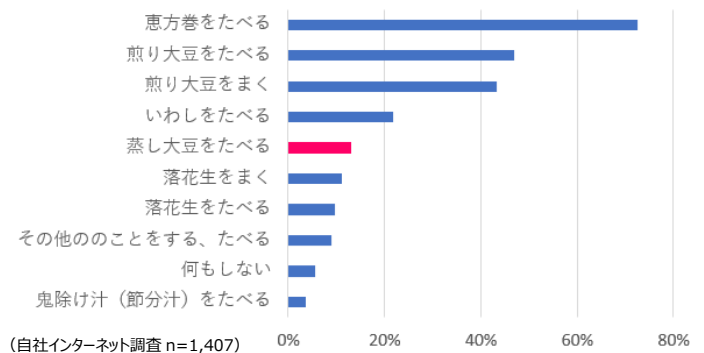
物価高騰が続く中で、蒸し豆の需要期に、もっとたくさん蒸し豆を食べていただきお客様の食卓と健康を応援したいという思いで、この企画が実現しました。

年始から節分に向け、「蒸し豆」は需要期を迎えます。豆を年齢の数だけ食べ、その年の恵方に向けて恵方巻を食べて、1年間の無病息災を願う「節分」。煎り大豆が一般的ですが、そのまま食べてもやわらかく、大豆のおいしさと栄養そのままに手軽に召し上がっていただける「蒸し大豆」は、節分の時期にも徐々に需要が高まっています。昨年マルヤナギが実施した調査では、節分に「蒸し大豆を食べる」と答えた方の合計は 16.6%にのびました（自社インターネット調査 n=1,407）。

また、咀嚼（そしゃく）機能が低下する高齢者や小さなお子さ

まには、節分の「煎り大豆」が食べづらいことがあります。そんなとき、「蒸し大豆」なら、そのまま食べてもふっくらやわらかく、大豆本来の甘みと香りがあり、安心して「節分」を楽しむことができます。さらに「蒸し大豆」なら、特に高齢者に不足しがちなたんぱく質や食物繊維を、開けてすぐに食べられる手軽さとおいしさで食生活に取り入れていただくことができます。

2024年節分、何しますか？(n=1,407)

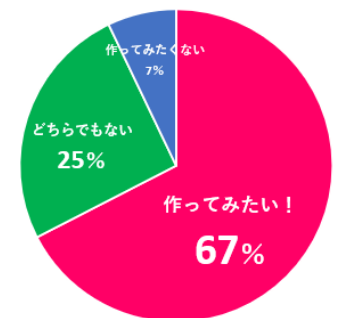


増量企画実施の背景 2：マルヤナギは栄養バランスがとれる『鬼除け汁』を推奨

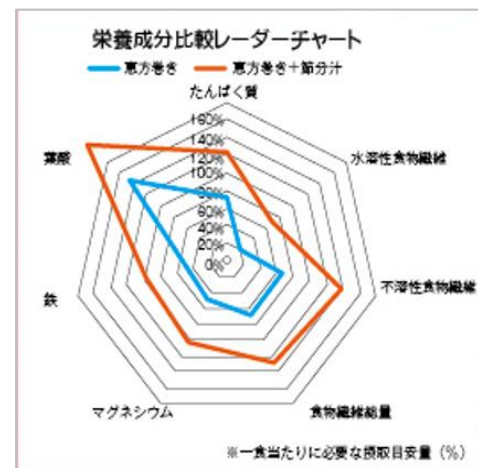
マルヤナギでは 2010 年頃から、節分で「年の分だけ豆を食べる」ときに、小さなお子様や高齢の方など炒り豆が食べにくい方に向けて「年の数だけ柔らかくて食べやすい蒸し豆を食べる」ことをおすすめしてきました。同じ頃、関西を中心に食べられていた「恵方巻き」が広がり、全国で食べられるようになりましたが、「節分のご飯に恵方まきを食べると、その他の料理に困る。栄養バランスもよい献立にするにはどうしたらよいか。」という悩みがよく聞かれるようになりました。そこで、節分の行事にぴったりで栄養面でもよい料理として、マルヤナギは豚汁に蒸し大豆を歳の数加えた『鬼除け汁（節分汁）』を 10 年以上前から積極的に提案し続けてきました。

2024 年に実施した調査では、「節分に鬼除け汁を作りたい」と答えた方は 67%であり、半分以上の人が作りたいと回答しました（自社インターネット調査 n=1,407）。

鬼除け汁、作りたい？(n=1,407)



節分に恵方巻だけを食べると栄養が偏りがちですが、豚汁に蒸し大豆を加えただけの『鬼除け汁（節分汁）』をプラスすれば、大豆を簡単に歳の数食べられるだけでなく、根菜の食物繊維や豚肉、大豆のたんぱく質等で、献立として栄養バランスを整えることができます。咀嚼が難しい高齢の方や小さなお子さまには、蒸し大豆を入れて 10 分ほど煮込んでいただくとさらにやわらかくなり、食べやすくなります。



栄養成分：日本食品標準成分表（八訂）
1食あたりに必要な摂取目安量：厚生労働省 日本人の食事摂取基準（2020年版）