

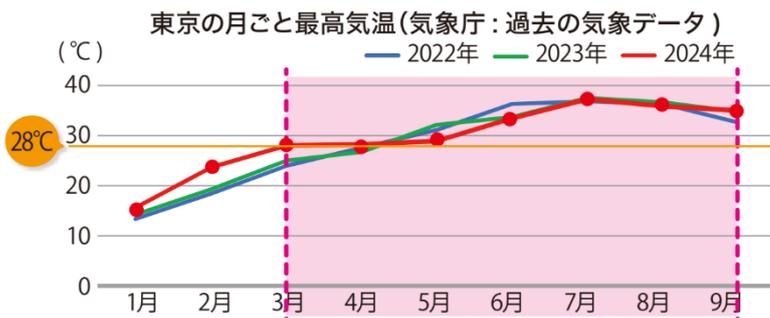
“お豆を味わう寒天デザート”に待望の新フレーバーが登場 4/1「豆ふるる 紅茶紅大豆」期間限定新発売！

～山形県産の“幻の紅大豆”使用 ほんのり甘い紅大豆と紅茶香る寒天～



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、暑い季節にぴったりな程よい甘さで体に優しい「お豆を味わう寒天デザート 豆ふるる」シリーズの新フレーバーとして、「豆ふるる 紅茶紅大豆」を2025年4月1日（火）より順次全国のスーパー・小売店で期間限定販売いたします。

暑い季節につるとおいしい！人気の「豆ふるる」ラインナップ充実で“選ぶ楽しさ”をお届け



2024年の3月・4月、東京の最高気温は28℃となり、これまで春とされてきた時期も夏を超える暑さになっています。「豆ふるる」シリーズは、お豆本来のおいしさかつつるとした寒天の食感が特徴の、暑い季節にもぴったりのスイーツとしてお客様にご愛顧いただいております。春夏限定商品ながら、当社のお客様相談室への入電では、豆ふるるに対するお客様の嬉しいお声や販売先のお問い合わせ

寄せを数多く頂戴しております。

この度、これまでの3つのフレーバー（豆ふるる ミルクあずき、黒糖くろまめ、抹茶あずき）に加え、新たに山形県川西町産紅大豆を100%使用した、香り高い紅茶風味の「豆ふるる 紅茶紅大豆」を発売いたします。これにより、ラインナップは全4品となり、お客様にさらに「選ぶ楽しさ」をお届けしてまいります。

《お客様からのお声》

- ・とてもおいしくてはまってます。まとめ買いしてます。(70代女性)
- ・いろんな寒天のデザートを食べてきたが一番おいしい！（70代男性）
- ・この夏のシーズン食べ続けたい。(50代女性)

2024年3～7月マルヤナギお客様相談室にいただいたお声より抜粋

(参考)「幻」とも称される希少な赤豆『紅大豆』



「紅大豆」は、山形県川西町で昔からある伝統野菜として、地元のおばあちゃん達が自家用として細々と作り続けて今に繋いできた希少な在来種の大豆です。在来種とは、他地方の作物と交配されず、ある地方だけに長年栽培されてきた品種のことで、品種改良されることが一般的な近年の農業では希少な存在といえます。また、日本の大豆の自給率が7%（農林水産省 2021年統計）の現状において、その国産大豆に占める紅大豆の割合は0.00013%と数量的にもその希少性が伺えます。マルヤナギは、紅大豆を使用した商品の開発と販売促進に取組むことで、希少な在来種である紅大豆を守り、未来へと受け継いでゆく取り組みを応援しています。

<紅大豆を使ったマルヤナギ商品>



●おやつ蒸し豆 うま塩豆ミックス

内容量：70g

賞味期限：常温 90日

標準小売価格：142円（税込 153円）



●国産サラダ蒸し大豆

内容量：70g

賞味期限：常温 90日

標準小売価格：142円（税込 153円）

商品概要

<新発売>



●豆ふるる 紅茶紅大豆

- ・ほんのり甘い紅大豆と紅茶の風味が後をひくおいしさ
- ・山形県川西町産紅大豆 100%使用
- ・アッサムティーの鮮やかな赤褐色と紅大豆のつややかな紅色

内容量：110g

賞味期限：常温 60日

標準小売価格：129円（税込 139円）

<豆ふるるシリーズ商品>



●豆ふるる ミルクあずき

内容量：120g

賞味期限：常温 60日

標準小売価格：129円（税込 139円）



●豆ふるる 黒糖くろまめ

内容量：120g

賞味期限：常温 60日

標準小売価格：129円（税込 139円）



●豆ふるる 抹茶あずき

内容量：110g

賞味期限：常温 60日

標準小売価格：129円（税込 139円）