

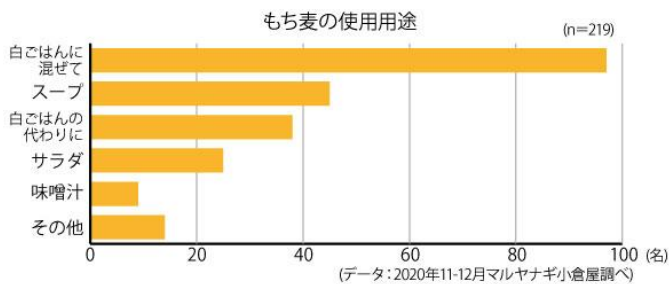
実際の使い方から生まれた“もち麦の魅力”がより伝わる新デザイン 「おいしいもち麦」シリーズ 3 品パッケージリニューアル！

～チンするだけで食べられる国産大麦“もち麦”をもっと毎日の食卓に～



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、JA みり（兵庫県加東市：代表理事組合長 神澤友重）と協働で栽培する兵庫県北播磨産もち麦を使用した、チンするだけですぐに食べられる蒸しもち麦「おいしいもち麦」シリーズ 3 品のパッケージデザインをリニューアルし、3 月中旬より順次全国の小売店およびスーパーマーケットにて販売いたします。パッケージには、お客様アンケートをもとにした、より身近ですぐに作れる“ぱぱっとレシピ”を掲載し、毎日の食事でおいしく食物繊維をプラスできる「もち麦」の魅力伝えるデザインに生まれ変わりました。

お客様アンケートから生まれた新デザイン！毎日の食事に手軽に取り入れやすいレシピを掲載



マルヤナギが 2020 年に行った調査で、蒸しもち麦は、主に 40 代～50 代の女性に、「白ごはんに入れて」「スープに混ぜる」「サラダにトッピングする」の三大用途で広く親しまれていることがわかりました。これらの使い方に合わせ、毎日の食事に手軽に取り入れやすい“ぱぱっとレシピ”を掲載したアソートデザインに一新。思わず作ってみたいくなる魅力的なレシピを集めました。

<アソートデザイン掲載レシピ>

●おいしいもち麦 蒸しもち麦



サムゲタン風いたわりスープ



きのこ&トマトびびかサラダ



いきいき野菜のキーマカレー

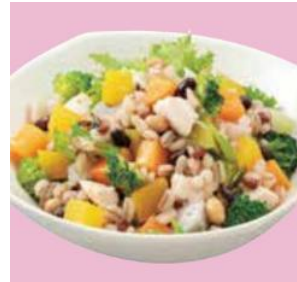
●おいしいもち麦 蒸し雑穀



野菜盛りもりいきいきビビンバ



ゴロゴロ野菜のカレースープ



根菜ホクホクチョップサラダ

●おいしいもち麦 蒸し雑穀



カラフル野菜のマリネサラダ



エビとレタスのいたわりチャーハン



かき玉中華風おまもりスープ

【もち麦情報サイト「もちむぎ村」URL】 <https://www.maruyanagi.co.jp/mochimugi/>

商品概要



●おいしいもち麦 蒸しもち麦

2025年3月中旬～変更予定

内容量：70g

賞味期限：90日

標準小売価格：142円（税込 153円）



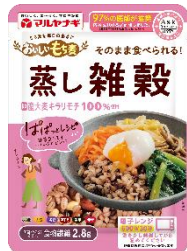
●おいしいもち麦 蒸しもち麦と大豆ミックス

2025年4月初旬～変更予定

内容量：65g

賞味期限：90日

標準小売価格：142円（税込 153円）



●おいしいもち麦 蒸し雑穀

2025年4月初旬～変更予定

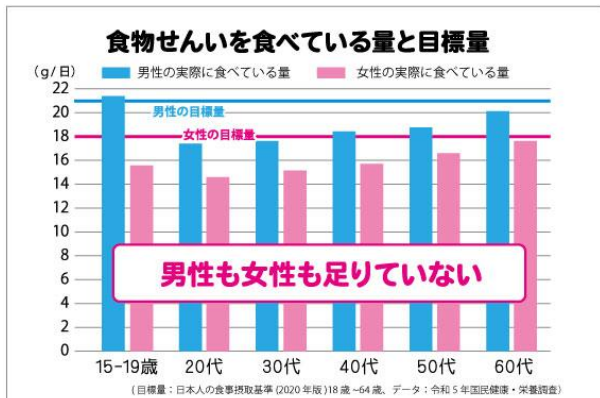
内容量：50g

賞味期限：90日

標準小売価格：142円（税込 153円）

(参考)チンするだけのカンタン便利な「おいしいもち麦」シリーズ

●毎日の食物繊維不足を手軽に補える「蒸しもち麦」



私たち日本人は、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5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。「おいしいもち麦蒸しもち麦」は1袋あたり食物繊維が3.8g含まれており、1袋食べることで1日分の食物繊維不足を補うことができます。