

話題の
蒸し大豆！

夏にぴったりの新しい蒸し大豆が誕生！！

『塩蒸し大豆』が新発売！

～2014年夏 期間限定～

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、話題の蒸し豆シリーズで、夏にぴったりの「塩味」の蒸し大豆を期間限定発売いたします。蒸し豆シリーズは蒸すことで大豆のうま味と栄養が凝縮されており、丸ごと大豆を食べることができる素材豆シリーズの商品です。今回はその素材の味を活かした蒸し豆シリーズで初めて、お客様からのご要望も強かった塩味の蒸し豆、「塩蒸し大豆」を発売開始いたします。

2014年5月20日より8月末までの期間限定発売で、全国のスーパーマーケット、量販店にて販売。

『塩蒸し大豆』おいしさの秘密と商品特徴！

- ①赤穂の天塩使用で、まろやかな塩味に。ビールにぴったりです。
- ②マルヤナギならではの、自社製昆布エキスでおいしさアップ。
- ③国産青大豆を加え、大豆と青大豆の2つのおいしさが楽しめます。
- ④蒸しているから、大豆の栄養がまるごと。

塩蒸し大豆ならではの、おいしさがいっぱいです。



塩蒸し大豆

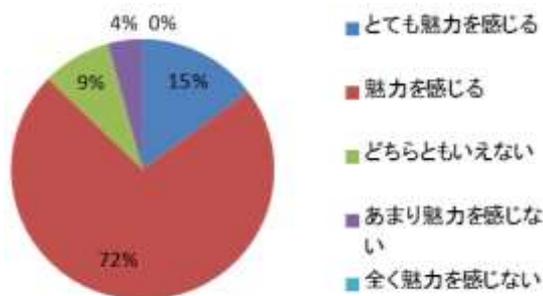
内容量：100g 希望小売価格：税込142円
サイズ：180×130×20 賞味期間：60日
JANコード：4901148076444

【初の塩味付き蒸し大豆、決め手は“赤穂の天塩”】

大豆をまるごと食べられる手軽さが特徴の蒸し大豆に、

『塩味』を加えることで、大豆のうま味を更に引き立たせています。

また図1のように、具体的な産地の塩「赤穂の天塩」を使用することで魅力感（安心感）でも満足してもらえる商品に仕上げました。



※自社アンケート調べ

図1. 具体的な産地の塩を使用した商品に魅力を感じますか？

【やわらか蒸し豆シリーズ】全国のスーパーマーケットで発売中。



やわらか蒸し大豆

内容量：120g 希望小売価格：税込142円
サイズ：180×130×20 賞味期間：60日
JANコード：4901148074914



やわらか蒸し黒豆

内容量：70g 希望小売価格：税込142円
サイズ：180×130×20 賞味期間：60日
JANコード：4901148074990



やわらか蒸しサラダ豆

内容量：85g 希望小売価格：税込142円
サイズ：180×130×20 賞味期間：60日
JANコード：4901148076116