

～ 「大麦」を取り入れる注目の健康食生活 ～

『もち麦入り蒸し大豆』新発売！

大豆+もち麦で“不溶性”“水溶性”2つの食物繊維がたっぷり

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、ナチュラル志向や自分スタイルの食生活を楽しんでいる方、健康的な食事を目指している方へ向けて、新しいもちぷち食感のもち麦を使った『もち麦入り蒸し大豆』を発売いたします。蒸すことで健康維持・増進の効果が高い大麦（もち麦）をそのまま食べる事ができ、また大豆と一緒に組み合わせる事で“水溶性食物繊維が豊富なもち麦”と“不溶性食物繊維が豊富な大豆”2つの食物繊維をたっぷり食べることができます。2014年7月1日より、全国のスーパーマーケット量販店にて販売開始いたします。

【“幻の麦”とも呼ばれる「もち麦」を使用】

大麦には「うるち種」と「もち種」があり、“もち麦”はもち性的大麦で、もちもちプチプチした食感と香り高い味わいが特徴です。

現在一般的に食べられているのはうるち種です。もち種はもち米の代替品として昭和初期まで広く耕作されていましたが、栽培の難しさなどから段々と姿を消し、現在では生産量が少なく「幻の麦」とも言われています。

【“大豆+もち麦”一緒に食べると2つの食物繊維がぎゅっ！】

大豆は「不溶性」、もち麦は「水溶性」 大豆（乾）と大麦（乾）の食物繊維含有量（g/100g）



もち麦入り蒸し大豆

内容量：80g 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：4901148076468

【もち麦入り蒸し大豆の特徴～新しい食スタイルの発見～】

- 1、大豆ともち麦2つの食物繊維で、バランス最適。
- 2、大豆のほくほく感、もち麦のもちもち感、2つの食感が楽しめます。
- 3、蒸しているからそのまま食べられて、栄養もおいしさも逃さない。

もち麦入り蒸し大豆には、忙しい毎日でもオシャレに健康的な自分スタイルの食生活を楽しみたい方、気軽に健康食を始めてみたいけれどまだ悩んでいる方に、手軽に新しい健康食スタイルを始めてもらいたい！との想いを込めています。そのまま手軽に食べられて、栄養満点！アレンジや活用法は無限大の新商品です。

【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