

～6月4日は「蒸し豆の日」～

「蒸しサラダ豆」「蒸し大麦」「蒸し雑穀」6月10日より順次発売  
 大豆イソフラボン・β-グルカンの機能性表示食品としてリニューアル

蒸し豆カテゴリートップシェアのマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（兵庫県神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、「おいしい蒸し豆」シリーズより、5種の豆をミックスした人気商品「蒸しサラダ豆」と、炊かずに使える「おいしい蒸し雑穀」シリーズより「蒸し大麦」「蒸し雑穀」の計3品を、6月10日より順次リニューアル発売します。

これらは機能性表示食品として受理されたため、パッケージに「骨を丈夫にしたい方に／大豆イソフラボン」（蒸しサラダ豆）、「LDLコレステロールが高めの方に／大麦β-グルカン」（蒸し大麦・蒸し雑穀）と表示することが可能になります。

6月4日は「む（6）し（4）」と読むことから「蒸し豆の日」と制定し、そのおいしさや健康価値を訴求していますが、今後も手軽に栄養をトッピングすることができる商品として、ひとりでも多くのお客様の健康をサポートしてまいります。



①おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆



②おいしい雑穀 蒸し大麦

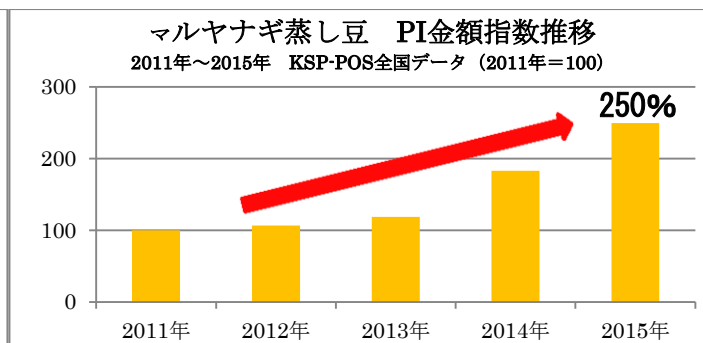
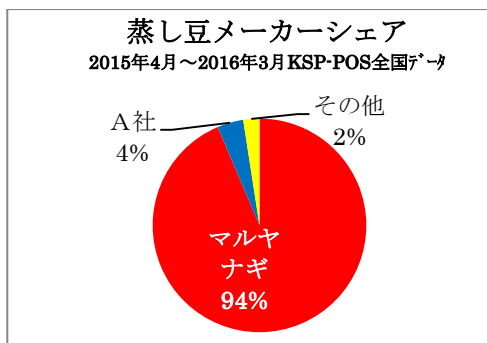


③おいしい雑穀 蒸し雑穀

■蒸し豆市場について

近年の和食ブームやスーパーフード人気を背景に大豆製品が注目される中、煮ている間に水の中に栄養成分が溶け出してしまう水煮豆と異なり栄養も旨味も凝縮される「蒸し」豆の市場が顕著に伸びています。

当社では、大豆本来の美味しさと栄養素をまるごと食べられる「蒸し豆」にこだわり、数十種類もの大豆品種から最も美味しい原料を選定、窒素充填工程の導入、パッケージの開発を繰り返し、2002年より販売開始し、蒸し豆カテゴリーでトップシェアを誇ります。消費者向けのWEBサイト (<http://www.mushidaizu.com/>) などを通じて大豆情報を発信しています。



## ■商品概要

<p>① おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆</p> <p>内容量： 85g</p> <p>標準小売価格： 142円（税込）</p> <p>商品特長：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・骨を丈夫にする大豆イソフラボンを含む</li> <li>・大豆・赤いんげん・青えんどう・ひよこ豆・黒豆の5種類をミックス</li> <li>・サラダやシチューなど、いろいろな料理に</li> </ul>	<p>② おいしい雑穀 蒸し大麦</p> <p>内容量： 70g</p> <p>標準小売価格： 142円（税込）</p> <p>商品特長：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・LDL コレステロールが高めの方におすすめの大麦 β-グルカンが豊富</li> <li>・もち麦 100%使用</li> <li>・もちもちした食感で、食べやすいおいしさ</li> <li>・さまざまな料理にそのまま使える</li> </ul>	<p>③ おいしい雑穀 蒸し雑穀</p> <p>内容量： 60g</p> <p>標準小売価格： 142円（税込）</p> <p>商品特長：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・LDL コレステロールが高めの方におすすめの大麦 β-グルカンが豊富</li> <li>・3種の豆と3種の雑穀で彩り鮮やか</li> <li>・もちもちした食感</li> <li>・さまざまな料理にそのまま使える</li> </ul>
--	--	---

### シリーズ5品で店頭での大きな展開が可能に

おいしい蒸し豆シリーズ5品が大豆イソフラボンと大麦 β-グルカンの機能性表示食品として受理されました。売場で機能性表示食品としてシリーズ展開が可能になり、消費者にもわかりやすい売場が実現できます。販促支援として、シリーズ展開用の各種 POP を用意しています。

#### 【販促物例】

2016年4月22日受理



おいしい蒸し豆  
蒸しサラダ豆



おいしい雑穀  
蒸し大麦



おいしい雑穀  
蒸し雑穀

3月23日受理



おいしい蒸し豆  
蒸し黒豆

4月8日受理



おいしい蒸し豆  
蒸し大豆