

シェア No.1(※)の蒸し豆シリーズから年末数量限定で新発売！

「やわらか蒸し丹波黒黒豆」「やわらか蒸し大納言あずき」

ほんのり甘い、素材を味わうお菓子でちょっと特別な年末に。

煮豆・佃煮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：柳本一郎）は、蒸し豆カテゴリーのシェア No.1（※2015.6-2016.5 KSP-POS 全国データより）である「おいしい蒸し豆」シリーズから、年末の華やかな食卓を彩る「やわらか蒸し丹波黒黒豆」「やわらか蒸し大納言あずき」の2品を新発売します。2016年11月21日より全国のスーパーマーケット・量販店にて販売します。



やわらか蒸し丹波黒黒豆
内容量：110g 希望小売価格：税抜323円
サイズ：130×185×20mm 賞味期間：常温60日
JANコード：4901148 077519



やわらか蒸し大納言あずき
内容量：130g 希望小売価格：税抜323円
サイズ：130×185×20mm 賞味期間：常温60日
JANコード：4901148 077526

【上質な“丹波黒黒豆”、“大納言あずき”を「蒸し技術」で素材菓子に】

上質な丹波黒黒豆と大納言あずきに、ほんのり上品な甘みに味付けし、蒸しあげた“ほの甘蒸し豆”。

甘すぎず、豆の風味をしっかりと感じられる素材派おやつです。

ほっと一息つきたいティータイムに、皆が集まるパーティに、また育ち盛りのお子様のおやつにおすすめです。

上質な素材を使って、年末の華やかな食シーンを彩る素材菓子へと仕上げました。

【存分に味わえる素材のおいしさ。】

○食べ応えしっかり“大納言あずき”

あずきで特に大粒の特定の品種群は、「大納言」と呼ばれ、普通のあずき品種とは区別されています。上質の甘納豆や粒あんのあずきと言えば「大納言」と言われるほど。粒の大きさだけでなく皮が硬く、粒子も大きいことから、主に「小倉あん」に使用されるあずきです。この大納言あずきをほんのり甘く蒸しあげています。

○もっちり口当たりの良い“丹波黒黒豆”

黒豆は兵庫県丹波地方をルーツとする黒大豆の品種で「丸くて大粒」が特徴の「丹波黒黒豆」を使用しています。そのおいしさから人気の品種ですが、栽培が難しいことから高級品とされています。「もっちりとした口当たりのいい食感で美味である」ことが特徴です。ほんのり甘く、黒豆の風味を楽しめる味わいに仕上げています。

【素材菓子が好調】

今人気を高めつつあるのが「素材のこだわり」「健康に良いもの」というキーワードの素材菓子です。

素材菓子が人気の理由は「言い訳できるお菓子」であること。ダイエットや健康を気にしていても罪悪感無く食べられる、納得の素材と甘さであることから、既存の「蒸しあずき」においても、少しずつ出荷数量が伸びています（右グラフ参照）。

