

“蒸し大豆”のマルヤナギから、もち麦（大麦）の新しい食べ方を提案します

『スープ蒸しもち麦』新発売

炊飯不要でスグ食べられる～毎日コツコツ食物繊維～を習慣に！

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：柳本一郎）は、日本人に不足しがちな水溶性食物繊維を手軽にチャージできる『スープ蒸しもち麦』を新発売いたします。もち麦などの雑穀は、白米に混ぜて炊く食べ方が一般的ですが、全国シェア83%を誇る「蒸し豆」で培った独自製法を生かし、健康維持・増進の効果が高いもち麦を、調理の手間なくそのまま食べられる商品に仕上げています。化学調味料不使用のスープと一緒に器に入れてお湯を注ぐだけで、もち麦70g分の栄養素をおいしく摂っていただけます。「わかめスープ」と「だし茶漬けスープ」の2商品があり、2017年8月20日より、全国のスーパーマーケット量販店にて販売いたします。



**スープ蒸しもち麦
わかめスープ**
内容量 148.6g
（蒸しもち麦 70g×2、わかめスープ 43g×2）
賞味期限：常温 60 日
JANコード 4901148077427
売価（税抜）268 円



**スープ蒸しもち麦
だし茶漬け風スープ**
内容量 151.4g
（蒸しもち麦 70g×2、だし茶漬け風スープ 57g×2）
賞味期限：常温 60 日
JANコード 4901148077434
売価（税抜）268 円

【“もちぷち”食感が支持されている「もち麦」を“蒸し”で】

ダイエット特集などでもしばしば取り上げられる「大麦」。大麦には「うるち種」と「もち種」があり、もち種である“もち麦”の“もちぷち”食感を蒸し調理で引き出し、香り高い美味しさに仕上げました。

【安心して食べていただきたいから、スープの原料にまでこだわりました】

食欲のない時でも食べやすいスープは朝食メニューとして人気ですが、市場に出回っている粉末スープの多くには化学調味料が使われています。そこで、道南産天然真昆布の粉末を使った2種類のスープを作りました。昆布屋がルーツであるマルヤナギだからこそできる、安心・安全とおいしさを兼ね備えたスープです。

【食物繊維は、スープ蒸しもち麦1食分（70g）で麦ご飯3杯分に相当！】

普段の食生活では摂りにくい水溶性食物繊維の一種「β-グルカン」を含む食材として、「もち麦」の注目度はうなぎのぼりですが、「食べ方がわからない」「調理がめんどろ」といった壁を感じている方も多いもの。そこで、

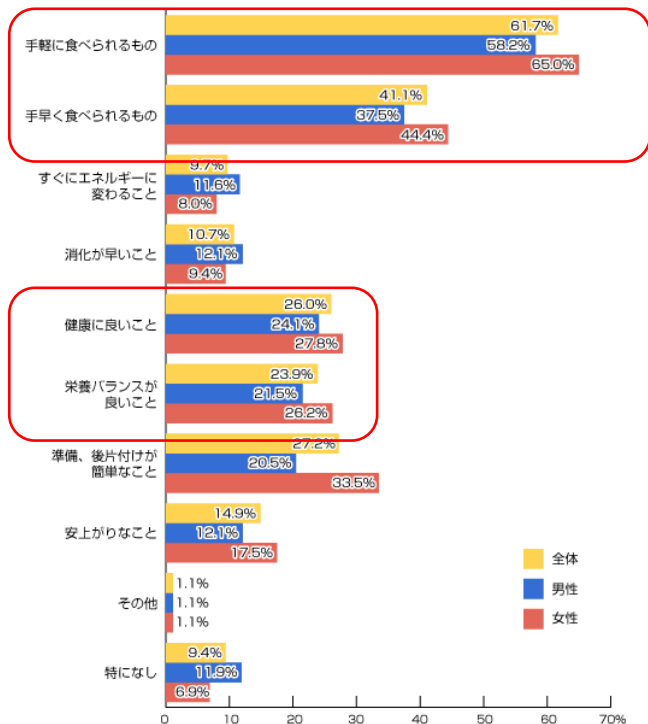


食物繊維を、①毎日少しずつ継続的に ②水溶性食物繊維と不溶性食物繊維をバランスよく摂っていただきたいという願いを込めて、「スープ」で食べていただける「2食セット」の商品を作りました。スープ蒸しもち麦1食に含まれる食物繊維は、米：麦＝2：1の麦ご飯約3膳分に相当。スープに卵や野菜などの具材を加えるなど、お好みに合わせて自在にアレンジしながら、ご家族で楽しんでいただけます。

■朝食に求めるものは“手軽さ”と“健康”

あなたの朝食のこだわり、求めるものを教えてください。(複数回答)

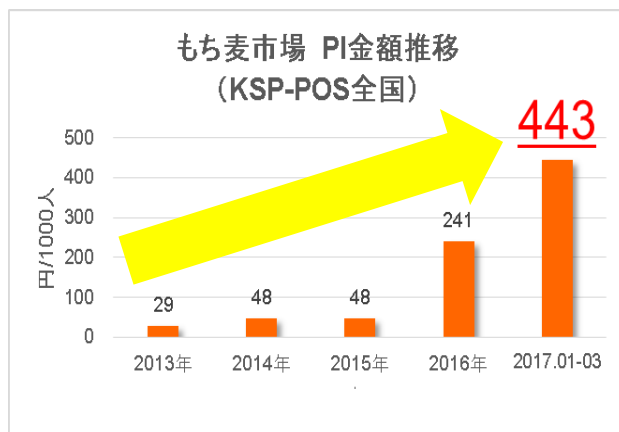
朝食を「ほぼ毎日食べる」「時々食べる」と回答した人(n=1101人)



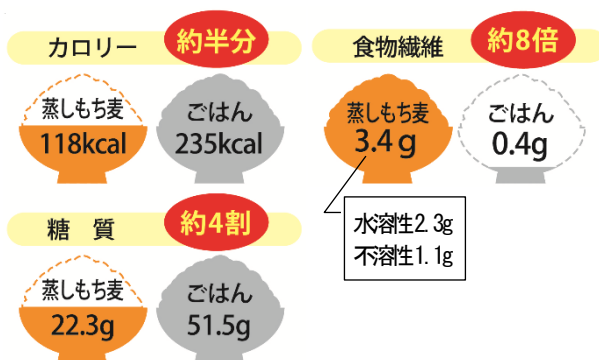
「ライフメディア リサーチバンク調べ」

http://research.lifemedia.jp/2013/08/130814_breakfast.html

■もち麦マーケット拡大中！



■蒸しもち麦1食分とごはん一膳の比較



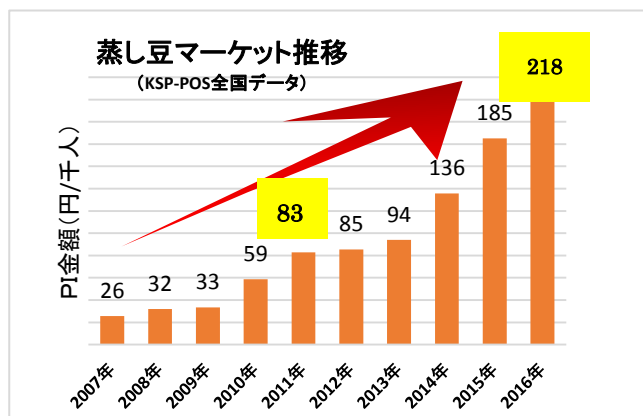
蒸し豆シェア No.1 のマルヤナギだから知っている！

“蒸し”と“水煮”は栄養も風味もこんなに違う

長時間お湯で煮る水煮大豆と比べ、ビタミン B 群やイソフラボンなど水溶性の栄養成分の流出を最小限に抑えられるのがポイント。旨み成分のグルタミン酸も水煮大豆の約 4 倍と多く残っているため、調味料なしの状態でも旨みや甘みを強く感じられます。

マルヤナギは、この蒸し豆の魅力にいち早く気づき、2004年に商品化。蒸し豆シェアNo. 1 (83%)※メーカーとして、マーケットの急成長を牽引しました。

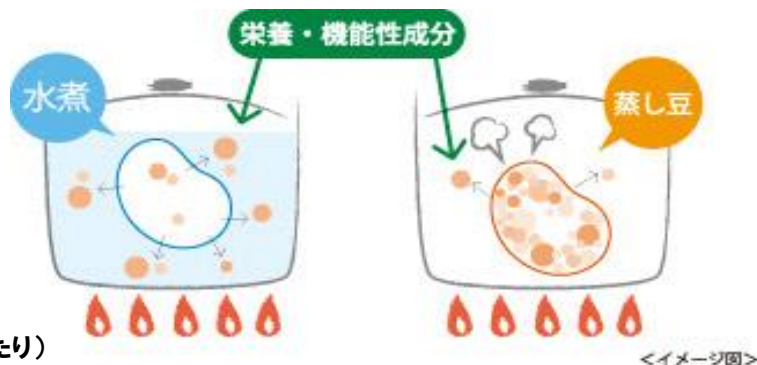
※2016 年 4 月～2017 年 3 月 KSP-POS データ



■栄養成分の比較

栄養素(100gあたり)	蒸し大豆	水煮大豆
タンパク質(g)	15.9	12.9
食物繊維(g)	7.6	5.5
カルシウム(mg)	73	58
マグネシウム(mg)	93	55
鉄(mg)	2	1.8
ビタミンB1(mg)	0.12	0.01
ビタミンB2(mg)	0.11	0.02

※日本食品分析センター(市販品による比較。100gあたり)



<イメージ図>