

人にも環境にもやさしい豆づくり～特別栽培豆使用の蒸し豆はマルヤナギだけ～
9/1～デザインリニューアル発売『おいしい蒸し豆シリーズ』

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、蒸し豆 NO.1 ブランド『おいしい蒸し豆シリーズ』（蒸し大豆、蒸し黒豆、蒸しサラダ豆）につきまして、マルヤナギの企業メッセージ『未来の食へ繋がる取組み』のひとつである『人にも環境にもやさしい豆づくり』と、大豆と黒豆に関しては『北海道産特別栽培豆 100%使用』が明確に分かるデザインへリニューアルし、2018年9月1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。



おいしい蒸し豆 蒸し大豆
 内容量 100g 売価 132 円（税込 142 円）
 賞味期間 60 日
 JAN コード 4901148 077588



おいしい蒸し豆 蒸し黒豆
 内容量 70g 売価 132 円（税込 142 円）
 賞味期間 60 日
 JAN コード 4901148 077595



おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆
 内容量 85g 売価 132 円（税込 142 円）
 賞味期間 60 日
 JAN コード 4901148 077502

ポイント① 付加価値の高い「蒸し」の商品名がより目立つデザインへ

マルヤナギが業界に先駆けて開発した「含気レトルト包装」により、水煮大豆より栄養価も旨みも優れている「蒸し大豆」「蒸し黒豆」「蒸しサラダ豆」のネーミングをより大きく目立つデザインへ。

ポイント② 未来の食へ繋がる取組みとして「人にも環境にもやさしい豆づくり」を記載。蒸し大豆と蒸し黒豆は、『北海道産特別栽培豆 100%使用』がより明確に。

毎日食べて欲しい蒸し豆だからこそ、農薬や化学肥料に頼らず土地本来の地力をベースした特別栽培豆原料を使用し、パッケージのメーカーロゴ下部へも「人にも環境にもやさしい豆づくり」を記載。

愛されて 14 年。『おいしい蒸し豆シリーズ』はお客様に支持されています！

蒸し豆の市場は 10 年前に比べて約 10 倍！
 今や水煮と並ぶ市場規模へと成長し、蒸すことで旨みと栄養価が凝縮され、サラダやスープなどにそのまま使える簡便性で健康商材として注目されています。その背景には健康ニーズに応える「マルヤナギの蒸し豆の歩み」があります。

更に、内科医 100 人が食用した上で推奨意向を確認する「AskDoctors」でも推奨意向 95% という高い評価を受けるなど、健康を気遣うお客様への訴求効果が高い商品です。



蒸し豆は、水煮と並ぶ市場規模へ

蒸し豆市場が伸長するその背景には健康ニーズに応える「マルヤナギの蒸し豆の歩み」があります。

