

## 2/20 個食タイプのカップ入り惣菜 「和風豆トマト煮」「和風豆サラダ」2品を新発売 ～食べきりサイズの2パック入り、3種類の豆を使ったお惣菜～

蒸し豆・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、2019年2月20日から、開けてすぐに食べられる、少量サイズのカップ惣菜「3種の彩り豆 和風豆トマト煮」と「3種の大豆和風豆サラダ」の2品を、販売地区限定（関東・東北地区のスーパー・小売店）で新発売いたします。

### 少量サイズの日持ちするカップ入り惣菜、和風だしが味の決め手

「食べきりサイズが欲しい」というお客様のお声から、販売数量を伸ばしているカップ入り惣菜「あしたのおかず」シリーズより、手のひらサイズのカップ2個入り商品を新発売いたします。和風だしを使うことで、メニューの新しさに「親しみやすさ」を加えています。

#### あしたのおかず 「3種の彩り豆和風豆トマト煮」

内容量：70g×2パック  
希望小売価格：税抜 208 円  
商品サイズ：94×94×56  
賞味期間：要冷蔵 60 日

販売地区：関東・東北



#### 商品特徴

- ・ひよこ豆、青えんどう、赤いんげんを使用しています。
- ・和風だしとトマト感・香辛料のバランスが絶妙なおいしさです。
- ・1パックに食物繊維が4.6g入っています。

#### あしたのおかず 「3種の大豆和風豆サラダ」

内容量：70g×2パック  
希望小売価格：税抜 208 円  
商品サイズ：94×94×56  
賞味期間：要冷蔵 60 日

販売地区：関東・東北



#### 商品特徴

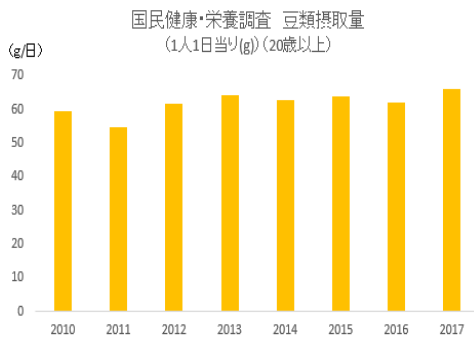
- ・大豆、青大豆、紅大豆を使用しています。
- ・和風だしのおいしさでさっぱり食べる事ができる新感覚の豆サラダです。
- ・1パックに食物繊維が4.0g入っています。

「化学調味料・保存料不使用」で“愛情仕立て”の、カップ入り調理済み惣菜「あしたのおかず」は2010年の発売で、食物繊維豊富な食材を原料に使用し、他にない品揃えのシリーズです。少量カップ新商品をシリーズに加え、カップ入り惣菜市场の拡大を狙います。

## 《参考》

### 日本人の豆類摂取量は増加傾向

厚生労働省公表の平成 29 年「国民健康・栄養調査」によると、日本人（20 歳以上）の豆類摂取量は依然少ないものの、63.8g と微増しており、この傾向は今後も続きそうです。  
（成人 1 日あたりの豆類摂取目標値 100g：健康日本 21 第一次より）



### まだまだ目標に届かない食物繊維の摂取量

厚生労働省公表の「日本人の食事摂取基準（2015 年版）」によると、食物繊維の摂取目標値は、女性 18.0g 以上、男性 20.0g 以上（どちらも 18～69 歳、1 日あたり）ですが、実際の摂取量はどちらも目標値を下回っています。  
（女性不足分 3.2g、男性不足分 4.8g：平成 29 年国民健康・栄養調査より）

