

話題のギルトフリースナック！1億食突破のシリーズに新商品！ 2/20～ 5種類の豆と昆布のうま味を活かした うま塩味の「おやつ蒸しまめ」を新発売！

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）が、ギルトフリーな素材派おやつ商品として「おいしい蒸し豆 おやつ蒸しまめ」を2019年2月20日（水）より全国のスーパー・小売店で発売いたします。

注目のギルトフリースナック市場！おやつ蒸しまめで食物繊維不足も解消！

食生活における間食の摂り方が注目される中、「低カロリーで健康にいいおやつが欲しい」というお客様のお声から、販売数量を伸ばしているおいしい蒸し豆 味付け蒸し豆シリーズより、昆布のうまみで5種類の豆の風味・食感を活かしたうま塩味のとまらないおいしさが特徴の新商品を発売いたします。

おいしい蒸し豆 「おやつ蒸しまめ」

内容量：70g
サイズ：175×125×20
賞味期間：60日
標準小売価格：132円
(税別)



商品特徴

●5種類の豆（左から大豆・黒豆・紅大豆®・青えんどうひよこ豆の順）を使用し、それぞれの異なる食感や風味を活かした彩りのよい蒸し豆スナックです。



●山形県川西町の伝統野菜として大切に作り継ぎ、種子を守ってきた幻の紅大豆®を使用しています。

●1袋食べても、カロリー119kcalで不足しがちな食物繊維もたっぷり6.5g入り。

●使用原材料もできるだけシンプルにこだわって素材のおいしさを活かしています。

-原材料表示-

ひよこ豆、青えんどう、紅大豆（山形県産、遺伝子組み換えでない）、大豆（北海道産、遺伝子組み換えでない）、黒大豆（北海道産、遺伝子組み換えでない）、食塩、醸造酢、昆布エキス/クエン酸鉄ナトリウム



新ジャンル！「スナック蒸し豆」確立！

ほんのりやさしい甘さで“ほの甘”に味付けた、ホクホクの蒸しあずき「ほの甘蒸しあずき」とのシリーズ2品での展開で伸長の蒸し豆市場で味付けた、スナック感覚の蒸し豆ジャンルの商品として販売強化を致します。

参考資料

食生活と間食（農林水産省 みんなの食育より抜粋）

仕事の都合などで、夕食までの間に長い時間が空くことも多いでしょう。エネルギーの補給や夕食の食べすぎを防ぐために、間食を上手に利用しましょう。

ただし、間食のとり方によっては食事のリズムを崩してしまうこともあります。菓子パンやスナック菓子などカロリーや脂肪の多いものをとると、夕食がおろそかになって生活リズムが乱れたり、夕食もしっかり食べてカロリーオーバーになると肥満につながります。

小腹が空いたら、おにぎりや果物、乳製品など、カロリーや脂肪の少ないものを選び、菓子類や嗜好飲料などをとる時は、栄養成分表示などを参考に200kcalまでにとどめ、食べすぎないようにしましょう。

ギルトフリースナックが今、求められている

「健康に気をつけていることは、具体的に何ですか。」（複数回答可）との問いに対して、「食事・栄養に気を配っている」と回答した割合は69.2%で第1位（厚生労働省「健康意識に関する調査」より抜粋）と食と健康への関心は非常に高い。

一方で、日本の2人以上の世帯における菓子の購入金額は、主食である米が1,885円に対して、2017年では菓子が月平均5,472円と2.9倍もの差がつき、年々その差は広がっている。（総務省 家計調査より）

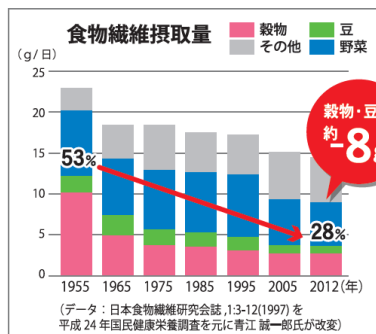


（農林水産省 おやつの意味を知りましょうより転載）

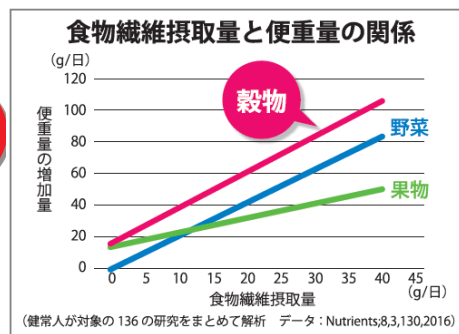
食物繊維摂取量の変化と健康への影響

食生活の変化から、食物繊維摂取量は年々減少。特に穀物由来の食物繊維が1955年と比較して約8g減少したことが影響し、摂取量の全体が大きく不足傾向にある（グラフ1）

食物繊維の中でも、穀物由来の食物繊維は特に便重量の増加に影響しており、腸内環境に与える影響は穀物由来の食物繊維が多い（グラフ2）



グラフ1 食物繊維摂取量推移



グラフ2 食物繊維摂取量と便重量との関係