



農家さんも食べる人も、みんなが嬉しい
“豊かな土とひとの健康を守るたべもの”

新ブランド

「マルヤナギ with 日本のお農家さん」誕生！

2019年9月1日～全6品を新発売

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、新ブランド「マルヤナギ with 日本のお農家さん」を立ち上げ、同ブランド商品として6品を、2019年9月1日より全国のスーパー・小売店で発売いたします。

マルヤナギが農家さんと一緒に作る安全安心、次の世代へ繋げたいものづくり

＜ブランドコンセプト＞ 豊かな土とひとの健康を守るたべもの



蒸し大豆の発売以来15年間の取組みを通じて私達が確信したのは、お客様の真のニーズは「おいしくてからだに良い食品」にあるということ。

おいしくてからだに良い商品作りには良い原料が欠かせませんが、私達がつって欲しい作物と農家さんが作りやすい作物は必ずしも一致しません。私達がつってほしい作物をつつていただくためには、農家さんが抱える様々な課題を理解したうえで、品種や栽培方法などを農家さんと一緒に考えてゆく事が必要でした。

「マルヤナギ with 日本のお農家さん」は、マルヤナギの思いに共感して下さった農家さんとともに品種や栽培方法にこだわつて育てた国産原料のみを使用した商品ラインナップの新ブランド。おいしさは勿論、健康に配慮した工夫がたっぷりの品揃えで、食べる人の健康づくりをサポートします。

【国産蒸しシリーズ】素材のおいしさを蒸し製法で閉じ込めました

自慢の豆やもち麦原料の素材のおいしさを生かす蒸し製法で作られています。お料理の素材やおやつなどに。
(全品賞味期間：60日、希望小売価格：138円(税別))



国産サラダ蒸し大豆 (75g)

国産4種の特別栽培大豆使用

- 蒸し豆に適した4種の大豆(北海道産大豆、北海道産黒大豆、山形県川西町産紅大豆®、富山県産青大豆の4種の大豆)を厳選。
- 彩りあざやかなサラダ豆。



北海道産蒸し大豆 (100g)

北海道産特別栽培大豆「トヨムスメ」使用

- 「トヨムスメ」は大粒で甘みが強いおいしさが特徴の品種。しかし栽培期間が長く手間がかかるため、年々生産量は減少。



国産蒸しもち麦 (70g)

素材がおいしい国産もち麦使用

- 大粒で食味の良い品種を選定。
- 国内では栽培経験の少ないもち麦。
- そのまま食べられる、炊きたてのやわらかさを実現した蒸しもち麦です。

【スープで食べる国産もち麦シリーズ】もち麦を“スープで食べる”新！健康主食

国産蒸しもち麦と、昆布が素材のおいしさを引き立てる化学調味料不使用のスープをあわせた「もち麦の新しい食べ方提案」。お湯を注ぐだけの簡単調理で手軽にお召し上がり頂けます。
(全品賞味期間：60日、希望小売価格：168円(税別))

《もち麦をスープで食べるメリット》

①たくさん

もち麦 100%のスープたった1杯で、市販のもち麦おにぎり約2個分のもち麦量が食べられます。

②おいしく

もち麦を食べるためのオリジナルスープ。化学調味料を使わず、素材のおいしさにこだわりました。

③簡単に

お湯を注ぐ、たったそれだけ。炊かずに食べられるから、時間のないときでも手軽で簡単！



スープで食べるもち麦
ごま香るわかめ (74.3g)

わかめスープの特徴

だしベースのスープに香ばしいごまとねぎの香りが食欲をそそる、わかめともち麦の具材感で、満足感たっぷりのスープ。



スープで食べるもち麦
梅香る和だし (75.45g)

梅だしスープの特徴

だしベースのスープに梅のさっぱりした酸味と海苔の香りがもち麦と合わさって、食欲をそそる、さりと食べられるスープ。



スープで食べるもち麦
和だしトマト (80g)

和トマトスープの特徴

昆布だしとトマトのダブルの旨みが生きた和風だしスープ。トマトの甘みと酸味がもち麦とベストマッチ。