

兵庫県加東市を中心に国内農家と共に 2017 年より栽培 2020 年 9 月 もち麦原料の全量を国産化 日本人になじみのよい食味をもつ“キラリモチ”を採用

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、同社が製造販売する「蒸しもち麦」などのもち麦製品に使用しているもち麦原料のすべてを、2020 年 9 月より国産化いたします。

<背景>

マルヤナギではもち麦の健康価値に着目し、もち麦を使用した最初の商品を 2014 年 7 月に発売し、以来もち麦加工品の開発・販売に取り組んできました。

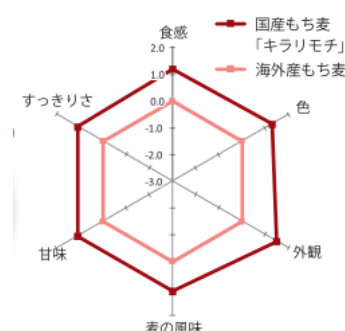
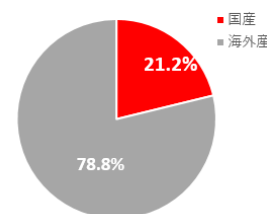
近年市場が拡大している“もち麦”ですが、いまだ国内流通量の大半が海外産です。かねてより「おいしくてからだに良い安心な製品づくり」に取り組んできた当社は、2015 年よりもち麦原料の国産化への取り組みを開始しました。

数あるもち麦品種の中から、日本人になじみやすい食味をもつ品種を厳選し、2017 年より国内の農家さんと共にキラリモチの栽培を進めてまいりました。その主要産地である兵庫県加東市と当社間においては、2019 年 7 月に「地域活性化・市民の健康増進・農業振興等における連携協定」を締結し、もち麦栽培への取り組みを加速させています。

このたび、国産もち麦の供給体制が整ったことから、2020 年 9 月より順次、当社のもち麦原料の全量を国産化することとなりました。

また、この国産もち麦は、常に鮮度の良いおいしい商品をお届けするために、当社小野工場（兵庫県小野市）に構えた精麦設備にて自社精麦を行っています。

令和元年もち麦国内流通量割合
(マルヤナギ調べ)



蒸しもち麦 原料産地別評価比較
(マルヤナギ官能検査員による)
※海外産を 0 とした場合の比較

<商品紹介>

もち麦国産化に伴い、新商品「国産蒸し大豆ともち麦ミックス」を 2020 年 9 月より発売いたします。

NEW



<マルヤナギ with 日本の農家さんシリーズ>

左寄り「国産蒸し大豆ともち麦ミックス」「国産蒸しもち麦」「国産蒸し雑穀」いずれも 138 円（税抜）



<マルヤナギ with 日本の農家さん スープで食べるもち麦シリーズ>

左より「ごま香るわかめ」「梅香る和だし」「和だしトマト」いずれも 168 円（税抜）