



## もち麦おこわ・もち麦おはぎの専門店 「m'ocowa KOBE」が 4/5 神戸・元町にオープン ～兵庫県産もち麦の魅力を発信するお店に～

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：柳本勇治)は、加東市を中心とする兵庫県産もち麦の魅力を発信する“ひょうごもち麦プロジェクト”の取り組みの1つとして、兵庫県産もち麦を使用したおこわ・おはぎの専門店「m'ocowa KOBE(もこわ こうべ)」を新規ブランドとしてスタートさせ、2022年4月5日、神戸・元町に一号店をオープンいたしました。

### m'ocowa KOBE 店舗概要

“もち麦おこわ”＝“m'ocowa”の専門店です。兵庫県産もち麦のおいしさ、健康価値、様々な用途や食シーンなど、その魅力を多くの方にご提案するためのお店としてスタートいたしました。一般的なおこわやおはぎはもち米で作られていますが、m'ocowaではその約半分がもち麦で作られています。ひとつひとつ手作りしたもっちりプチプチ新食感の“m'ocowa”は、みなさまの健康を願うおやつです。



- 店名 : m'ocowa KOBE (もこわ こうべ)
- ジャンル : もち麦おこわ・もち麦おはぎの専門店
- 住所 : 神戸市中央区三宮町 3-7-10 協栄ビル 1F
- 電話番号 : 078-945-9968
- OPEN : 2022年4月5日(火)
- 営業時間 : 11:00～18:30
- 定休日 : 無休(お盆・年末年始等は不定休)
- 席数 : 無(テイクアウトのみ)
- 商品 : もち麦おこわ・もち麦おはぎ 1個 150円(税抜)～  
※その他、ドリンク・もち麦関連商品の販売



(上、左) オープン当日の様子



### (参考) ひょうごもち麦プロジェクト



2017年、兵庫県加東市にあるJAみのりに協力いただく形で兵庫県産もち麦の栽培が始まりました。2020年に市内栽培面積は約100haとなり、市内各所での商品の販売だけでなく学校給食への導入や農業体験授業等、もち麦は地域に根付きつつあります。さらに製パン・製菓店等兵庫県内の事業所と連携し、もち麦の魅力と健康価値を発信し地域の農業を応援する「ひょうごもち麦PROJECT」がスタートし、兵庫県産もち麦は更なる拡がりを見せています。