

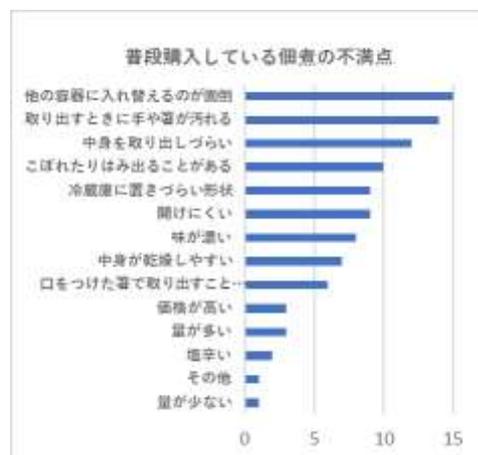
カップでも袋でもない、佃煮の常識を変える“進”提案！ 9/1 チューブ入り佃煮「ごはんにイチおし」2品 新発売 容器への不満を解消する、片手で押すだけ・適量・箸いらすの佃煮

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、チューブ入り佃煮「ごはんにイチおし おかか昆布」「ごはんにイチおし 大豆の肉味噌風」の2品を新発売し、2022年9月1日より順次全国のスーパー・小売店で販売いたします。

【開発背景】 佃煮の不満を解消し常識を変える、新しい佃煮の開発

現在の佃煮市場は「カップ入り」「袋入り」の2種の容器形態が主流となっています。カップ入り佃煮は蓋つき容器のため保管がしやすいメリットがありますが、おいしさを保つ（パッケージのバリア性）という点においては袋入り佃煮が優れています。一方袋入り佃煮は保管のしやすさという面では課題があり、マルヤナギが実施したアンケート調査においても「他の容器に入れ替えるのが面倒」「取り出すときに手や箸が汚れる」「中身を取り出しづらい」「こぼれたりはみ出ることがある」「冷蔵庫に置きづらい形状」が不満点の上位5つとなっており、容器の課題が多いことが分かっています。

そこで「おいしさを保つ」というメリットは保ちつつ、これらの課題を解決する「押すだけ適量」「箸いらすで簡単・清潔」「冷蔵庫で保管しやすい」佃煮を開発しました。



マルヤナギモニターアンケート
調査時期：2021年7月 n=100

【商品特徴】 チューブ入りで、押すだけ適量・箸いらすな“ごはんのおとも”

■ チューブ入り佃煮 進化した4つのポイント

① 押すだけ

冷蔵庫からそのまま食卓へ。押すだけだから子どもでも簡単です。

② 適量

“たっぷり”も“ちょっと”でも欲しい量だけ押し出せます。

③ 箸いらす

今まで用意していた取り箸は、押して出すから不要です。

④ 衛生的

直接箸にふれないから、衛生的に中身を保てます。



**【商品概要】 短め昆布が使いやすい「おかか昆布」と
話題の代替肉に“蒸し大豆”を使用した「大豆の肉味噌風」**



**ごはんにおいしく
おかか昆布**

甘口おかかとまるやかに炊いた昆布の佃煮。ごはんはもちろん、おにぎりの具やお豆腐に乗せて。短めカットで使いやすい北海道産昆布 100%使用。

- 内容量：140g
- 標準小売価格：258円(税込 278円)
- 商品サイズ：175×100×30mm
- 保存方法：要冷蔵
- 賞味期間：90日



**ごはんにおいしく
大豆の肉味噌風**

刻んだ蒸し大豆の食感と甘みに、トマトペーストの旨みがアクセントの肉みそ風おかず味噌。おにぎりの具や野菜サラダ、麺に乗せて。

- 内容量：140g
- 標準小売価格：258円(税込 278円)
- 商品サイズ：175×100×30mm
- 保存方法：要冷蔵
- 賞味期間：90日



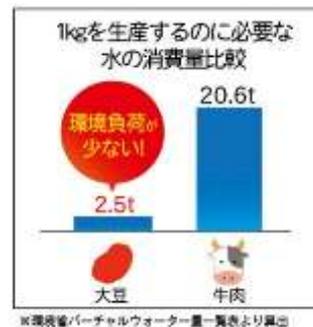
**ヘルシーで環境負荷の少ないたんぱく源“蒸し大豆”を
肉に見立てた「大豆の肉味噌風」**

① 蒸し大豆はヘルシー！お肉に比べて食物繊維量 UP、カロリー・脂質 DOWN

蒸し大豆と牛肉を比較した場合、100gあたりのたんぱく質量はほぼ同じ、脂質は蒸し大豆が9.8gに対し牛肉は32.9gと約3倍、食物繊維は蒸し大豆が8.8gに対し、牛肉では含まれていません。

② 蒸し大豆はエコ！お肉と比較して水の使用量・CO2 排出量削減

牛肉1kgで20.6tの水が必要なのに対し大豆1kgでは2.5tと少量で済みます。また、生産時の温室効果ガス排出量(CO2換算)では、大豆を1とした場合、牛肉では85.6倍となります(※カーボンフットプリントコミュニケーションプログラムの数値より)。



従来の佃煮の購入者は60代以上の高齢者層が中心。

**ごはんにおいしくは
購入者の63%が20～50代の子育て世代**

我が家の9歳4歳の姉妹が気に入って、取り合っ
てかけてました。(40代女性)

※お声：モニターアンケートより

おいしい佃煮は子どもも大好き。テスト販売時に行った調査では、「ごはんにおいしく」購入者の63%が20代～50代の子育て世代でした。これまで佃煮を購入することがあまりなかった若い世代に支持されています。

