

規格外※1の大豆を活用 サステイナブルなたんぱく摂取の新提案 3/1「ひき肉みたいに使える蒸し大豆」新発売 ～シェア No.1※2「おいしい蒸し豆」シリーズから料理用途に便利なミンチタイプ～

※1 当社の契約栽培原料のうち、サイズや割れ・皮めくれなどで蒸し豆に使用できない原料のこと
※2 KSP-POS 全国販売金額シェア 2021年5月～2022年4月 マルヤナギ調べ

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、便利なミンチタイプの蒸し大豆「おいしい蒸し豆 ひき肉みたいに使える蒸し大豆」を、2023年3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】「畑で採れる大豆のまるごと活用」と「蒸し大豆の利便性向上」

2004年1月の発売から19年、蒸し大豆は約65億円の市場規模（マルヤナギ調べ）にまで成長し、食卓の定番食材となりつつあります。マルヤナギの蒸し大豆は北海道の契約農家さんが育てた大豆を使用していますが、市場拡大に伴って、大きさの大小や割れ欠け・皮の破れなどで通常の蒸し大豆には使用できない大豆の量も増えています。規格外でもおいしさは同じ。農家さんにおいしい大豆を作り続けてもらうためにも、規格外大豆を活用する商品開発に取り組みました。

また、近年健康や環境問題からプラントベースプロテインが話題になっていますが、マルヤナギではこれまでも良質なたんぱく質の摂取源として蒸し大豆のご提案を行ってまいりました。一方で、当社が行った蒸し豆の使い方アンケート（2022年10月、n=3198 インターネット調査）によると、サラダ35%を筆頭に、料理30%、そのまま22%と続き、「肉の代替」は1%に過ぎないことがわかっています。製造工程がシンプルでナチュラルなおいしさの蒸し大豆を、ヘルシーでサステイナブルなたんぱく源としてもっと使っていただきやすくしたい。その思いからひき肉に混ぜて使いやすいミンチ形状の蒸し大豆の開発に至りました。

【商品特徴】使いやすいミンチタイプ。ひき肉料理に混ぜて“エコ&ヘルシー”



① 使いやすいミンチタイプ

ひき肉を使うレシピならなんでも、気軽に使うことができます。お肉：蒸し大豆＝1：1の割合が、調理もしやすくオススメです。

ハンバーグ



ミートソース



キーマカレー



② 水戻し不要。開けてそのまま使える！

大豆ミートのように水戻しする必要はありません。

③ 大豆のおいしさと栄養そのまま

余計なものは加えず、大豆そのもののおいしさを味わえます。たんぱく質が摂れる上、脂質カットと食物繊維アップも叶います。

④ 北海道産大豆 100%使用

商品名	おいしい蒸し豆 ひき肉みたいに使える蒸し大豆
内容量	70g
標準小売価格	132円（税込143円）
賞味期間	常温60日
JANコード	4901148 078844
荷姿	12×4
サイズ 縦・横・奥	175×125×20