

もち麦おこわ・おはぎ専門店「m'ocowa KOBE」1周年！

4/14より期間限定“神戸の苺おはぎ”新発売

～ 兵庫県産もち麦を使用した粒あんのおはぎに神戸の苺をトッピング ～

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの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）が、「ひょうごもち麦プロジェクト」の一環として2022年4月5日にオープンしたもち麦おこわ・もち麦おはぎの専門店「m'ocowa KOBE(もこわ こうべ)」が1周年をむかえたことを記念して、期間限定で「神戸の苺おはぎ」の販売を開始いたします。

神戸・元町の“m'ocowa”だから、苺は神戸で作られたものを。“神戸の新しいおやつ”を目指して



「神戸の苺おはぎ」に使用する苺は、神戸市産のものを使用しています。また、おはぎの部分は従来品と同じく、加東市をはじめとする兵庫県産のもち麦を使用した粒あんおはぎ。おはぎの上にちよこんとトッピングされた苺が見た目にもかわいらしく、また口に入れると苺のフレッシュな果汁が拡がり、もっちりプチプチのもち麦の食感も楽しめる、新しいおいしさのおはぎです。

“m'ocowa KOBE”は神戸・元町に店舗を構え、4/5に1周年を迎えました。これを機に、よりお客様が目で見ても『楽しい！』と感じていただけるような“神戸の新しいおやつ”を作りたいと考え、発売に至りました。

“m'ocowa KOBE”初の生のフルーツを使用したおはぎは、「神戸産のいちごが手に入る期間だけ」という期間限定商品です。なくなるまでに、ぜひこの新食感をお試しください。

商品詳細

・「神戸の苺おはぎ」

価格 : 1個 260円 (税込 280円)

販売期間 : 2023年4月14日(金)

～神戸産の苺がなくなるまで(春期限定)

消費期限 : 製造から9時間(常温)



“m’ocowa KOBE”とは



2017年より、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年以降市内栽培面積は約100haとなり、西脇市、多可町へと栽培地を拡大し、全体の栽培面積は160haとなっています。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広がりを見せています。

マルヤナギは、この兵庫県産もち麦の魅力発信する“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」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」は兵庫県産もち麦をさらに多くの方々に知って頂くための新しいツールの1つとして“直販（消費者への直接販売）”に着目し、お客様に兵庫県産もち麦の価値やおいしさ、様々な用途、食シーンを直接ご提案できる場所にしてまいりました。また、兵庫県産もち麦のアンテナショップ的役割も兼ねており、もち麦を使用した様々な関連商品の販売も行っています。

“m’ocowa”の由来は、「ひょうごもち麦」の魅力発信する“もち麦おこわ”=“m’ocowa”です。カロリーや糖質、食物繊維等を意識される方にもおすすめしたいもち麦の健康価値を伝えつつ、マルヤナギのメインテーマでもある『伝統食材の素晴らしいさを次の世代へ』を体現するべく、伝統と革新の融合する味・もっちりプチプチの新食感にこだわりました。

“もち麦おこわ”=“m’ocowa”と同時に、“マルヤナギ”が提案する新しいおこわ=“m’ocowa”という意味も含まれています。



普段から健康を気にする方の中には、おこわやおはぎを敬遠される方もいるかもしれませんが、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は約半分がもち麦で作られています。もち麦はもち米の約12倍の食物繊維を含み（※もち麦=マルヤナギ調べ、もち米=日本食品標準成分表2020年版（八訂））、またもち麦は腸で発酵し体全体にいい影響を与えると言われる発酵性食物繊維「β-グルカン」を豊富に含みます。

日本では“おこわ”は特別な力を持つ食事としてハレの日に用意されてきました。日常のおやつだけでなく、健康を気にされる方への手みやげとしてもぜひ“m’ocowa”をお使いください。

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。

「m’ocowa KOBE」店舗概要



店名：m’ocowa KOBE

電話：078-945-9968

住所：神戸市中央区三宮町3-7-10 協栄ビル1F

営業時間：11:00~18:30

定休日：無休（お盆・年末年始等は不定休）

座席数：無（テイクアウトのみ）

HP URL：<https://mocowa.net>

Instagram URL：<https://www.instagram.com/mocowakobe/>