

蒸し豆ファンに大人気のファンページ「蒸し大豆タウン」内に 5/15より、新コンテンツ「蒸し豆レシピ」を公開！ ～蒸し豆のレシピ約190種掲載で、蒸し豆ファンに新たな食べ方をご提案～

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、5月15日（月）より蒸し大豆ファンページ「蒸し大豆タウン」の新たなコンテンツとして「蒸し豆レシピ」を公開いたします。お客様に様々な蒸し豆の食べ方をご提案するコンテンツを新たに追加「蒸し大豆タウン」の情報を充実させることで、お客様との交流の場としての役割をさらに強化してまいります。

【背景】蒸し大豆ファンにもっと様々な使い方で蒸し豆を楽しんでほしい

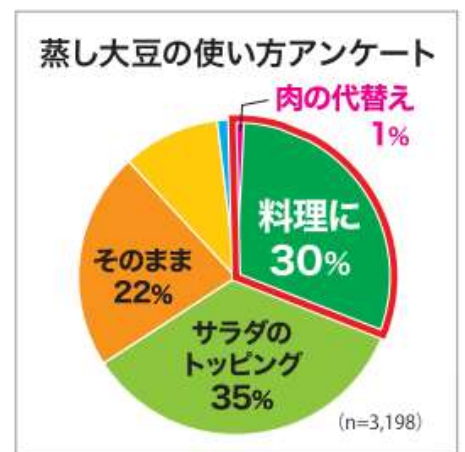
蒸し大豆ファンページは「蒸し大豆ひろば」として、主にマルヤナギ公式 LINE のお友だちへの情報発信ページとして2022年2月2日にスタートしました。当初数十名だった公式 LINE のお友だちが全国に広がるにつれ、マルヤナギの蒸し豆をいつも購入いただいているお客様にもっと楽しんでいただける場所を作りたいと考え、2022年12月9日、新しいファンページ「蒸し大豆タウン」にリニューアルしました。現在では、マルヤナギ公式 LINE のお友だちは約23,900人となっています。（2023年5月11日現在）



ファンページ「蒸し大豆タウン」

これまでは「蒸し大豆タウン」において、大豆や蒸し豆の情報を掲載する「蒸し大豆コラム」、キャンペーンやイベント情報、SNSのアンケート結果などの最新情報を掲載する「蒸し豆ニュース」などのコンテンツを中心に配信してきましたが、蒸し大豆ファンの方々は、蒸し豆を好んで食べていただいているものの、食べ方としてはあまりバリエーションがないことが分かってきました。

例えば、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おり、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をご提案を行ってきました。しかしながら、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。



（データ：2022年10月マルヤナギ小倉屋調べ）

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、ヘルシーでサスティナブルなたんぱく源としてもっと使っていただきたい。その思いから、蒸し豆を使った様々なレシピや、お肉料理のお肉の一部を蒸し豆に置き換えたレシピなどを掲載するコンテンツを新たに公開することとなりました。

【新コンテンツ詳細】

- ファンページ名 : 蒸し大豆タウン
- コンテンツ名 : 蒸し豆レシピ
- コンテンツ URL : https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/mushimame_recipe/
- コンテンツ内容 : 蒸し豆のおいしさや栄養価値を生かしたレシピ

特徴① 蒸し豆レシピだけで約 190 種類！マルヤナギ厳選の“蒸し豆がおいしいレシピ”

マルヤナギの商品は蒸し豆、煮豆、佃煮、もち麦、総菜とたくさんありますが、「蒸し豆レシピ」には蒸し豆レシピだけを 190 種類掲載。新コンテンツを公開するにあたり、これまであったレシピも全て見直し、蒸し豆のおいしさをしっかり感じていただけるレシピを厳選しています。



特徴② チェックボックス機能を追加し、目的にあったメニューだけをピックアップ！

これまでのキーワードでの検索に加え、チェックボックス機能を追加し、各蒸し豆商品ごとのレシピ検索や、料理のカテゴリごとの検索、料理を作る目的に合わせた検索などができるようになりました。

▼ 商品

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 蒸し大豆(98) | <input type="checkbox"/> 蒸し黒豆(75) |
| <input type="checkbox"/> 蒸しサラダ豆(49) | <input type="checkbox"/> ひき肉みたいに使える蒸し大豆(45) |
| <input type="checkbox"/> ほの甘あずき(18) | <input type="checkbox"/> ほの甘黒豆(19) |
| <input type="checkbox"/> うま塩豆ミックス(4) | <input type="checkbox"/> ほの甘紅大豆(15) |

▼ 料理カテゴリ

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 野菜のおかず(52) | <input type="checkbox"/> お肉のおかず(41) |
| <input type="checkbox"/> 魚介のおかず(19) | <input type="checkbox"/> サラダ(25) |
| <input type="checkbox"/> スープ・汁物(16) | <input type="checkbox"/> ごはん(31) |
| <input type="checkbox"/> パン(9) | <input type="checkbox"/> 麺・パスタ(5) |
| <input type="checkbox"/> たまご(4) | <input type="checkbox"/> 粉もの(1) |
| <input type="checkbox"/> お菓子・スイーツ(38) | <input type="checkbox"/> その他(19) |

▼ 目的

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> かんたん(43) | <input type="checkbox"/> 朝食(27) |
| <input type="checkbox"/> お弁当(28) | <input type="checkbox"/> おつまみ(9) |
| <input type="checkbox"/> おもてなし(9) | <input type="checkbox"/> 行事食(11) |

チェックボックス例

	<h4>蒸し大豆ハンバーグの冷凍弁当</h4> <p>材料(1人分) はんぶん大豆のハンバーグ 小2個 小松菜と大豆のごま和え 凍庫 卵焼き 2個 ごはん 適量 作り方 お弁当にごはんを入れる。おかずを詰める。――</p>
	<h4>蒸し大豆そぼろの冷凍弁当</h4> <p>材料(1人分) 蒸し大豆をぼろ 適量 小松菜と大豆のごま和え 凍庫 卵焼き 2個 ごはん 適量 作り方 お弁当にごはんを入れる。上に蒸し大豆そぼろ、小松菜と大豆――</p>
	<h4>桜エビとひき肉みたいに使える蒸し大豆のおにぎり</h4> <p>材料(2人分) ひき肉みたいに使える蒸し大豆 1袋 白米 1合 桜エビ 5g 白ごま 少々 醤油 少々 作り方 桜エビとひき肉みたいに使える蒸し大豆を少し香りが出――</p>
	<h4>香キヤベツとひき肉みたいに使える蒸し大豆の塩ごま油和え</h4> <p>材料(2人分) ひき肉みたいに使える蒸し大豆 1/2袋 香キヤベツ (凍) 大きめ1枚 カマキマ 2本 塩 小さじ1/2 ごま油 少々 しょう油 少々 (2〜3滴)――</p>
	<h4>ツナと蒸し大豆のサンドイッチ</h4> <p>材料(2人分) ひき肉みたいに使える蒸し大豆 1袋 ツナ缶 3缶 新玉ねぎ 1/4個 きゅうり 1/2本 サンドイッチ用パン 4枚 マヨネーズ 大さじ3 作り方――</p>

「お弁当」検索のレシピ例 (一部)