

ロートウェルコートとマルヤナギ 6/1～「おなかの底から元気になれる」共同企画を実施 ～「食物繊維とたんぱく質が摂れるコラボメニュー」+「腸年齢チェック」で食生活応援～

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）、株式会社ロートウェルコート（大阪市北区、代表取締役社長：熊澤益徳）は、ロートウェルコートが運営するレストラン「ロートレシペ梅田 NU 茶屋町プラス店」にて、2023年6月1日（木）より2023年6月10日（土）まで「おなかの底から元気になれる」をキーワードに共同企画を開催します。



1食で食物繊維 6.1g、たんぱく質 18.8gを摂ることができる（ロートウェルコート調べ）期間限定メニュー「南ぬ豚とひきわり蒸し大豆のラグー豆乳クリームソースのペンネ」を提供すると共に、店舗内で質問に答えて腸年齢が結果として表示される「腸年齢チェック」を実施します。

本企画を通じて、お客様に食物繊維の大切さを知り、日頃の食生活を見直すきっかけにさせていただきたいと考えています。

さらに、同メニューをご注文いただき、腸年齢チェックをしていただいた方に、マルヤナギ「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を1袋プレゼントいたします。

6月1日は共同企画の担当者もオープンに立ち合います。ぜひ取材にお越しください。よろしくお願いいたします。取材いただける場合は、マルヤナギ広報担当まで、メールが電話にてご連絡をお願いいたします。

目指す未来を共に形に。6月4日（蒸し豆の日）、6月10日（ロートの日）に合わせ開催

マルヤナギは、蒸し大豆やもち麦など、食物繊維を多く含む日本の伝統食材の商品化に取り組んでおり、食物繊維のはたらきや腸との関わりについて食育セミナー等を通じてお客様に日々お伝えしています。また、2023年3月には、蒸し大豆の原料となる大豆の中でサイズや割れ、欠け等の理由により規格外とされる大豆を活用して、ひきわりにした蒸し大豆「ひき肉みたいに使える蒸し大豆」を発売いたしました。

一方、ロートウェルコートでは、「胃腸をはじめ、体にいいことを選択します」「旬を取り入れます」「社会と文化を未来に繋ぎます」を3つの約束として、体によいことを選び、循環型農業等を取り入れながら環境や地域社会にも配慮した食を追求し、レストランや食品の提供を行っています。

互いが互いの取り組みに共感し、目指す未来を共に形にすることで、今回の企画「南ぬ豚とひきわり蒸し大豆のラグー豆乳クリームソースのペンネ」+「腸年齢チェック」を実施することになりました。そして、互いの記念日6月4日（蒸し豆の日）、6月10日（ロートの日）があるこの時期に合わせての実施が実現しました。

【コラボメニュー】蒸し大豆と南ぬ豚使用。 食物繊維 6.1g、たんぱく質 18.8gがとれるヘルシーメニュー！

ロートウェルコートとマルヤナギの共同企画として、「おなかの底から元気になれる」をキーワードに、ロートレシペ梅田 NU 茶屋町プラス店にて「南ぬ豚とひきわり蒸し大豆のラグー豆乳クリームソースのペンネ」の提供+「腸年齢チェック」の実施を2023年6月1日（木）から6月10日（土）までの期間限定で実施いたします。南ぬ豚ひき肉と同割合で蒸し大豆を使用しており、クリーミーでしっかりコクがありつつも、1食あたり食物繊維 6.1g、たんぱく質 18.8gを摂ることができるヘルシーメニューです。

・「南ぬ豚とひきわり蒸し大豆のラグー豆乳クリームソースのペンネ」
+季節の日替わりデリ3種+スープ+スコーン 価格：1,680円（税込）



大豆そのままのおいしさ「蒸し大豆」とパイナップルを食べて育った「南ぬ豚」

■ 蒸し豆シェア No.1※！そのまま使える、大豆のおいしさ・栄養そのまま「マルヤナギの蒸し豆」

2004年1月の発売から19年、蒸し大豆は「開封してそのまま使える手軽さ」「大豆本来のおいしさと栄養そのまま」でご支持をいただき、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。そのような中で、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となっていることから、マルヤナギでは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います。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。市場としては成長してきたものの、使い方としてはまだまだバリエーションが少ないのが現状です。

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、ファンとの交流や情報発信の場であるファンページ「蒸し大豆タウン」内にて、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「蒸し豆レシピ」を公開し、皆さまにお伝えしています。 ※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

【蒸し大豆タウン】 <https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/>

■ パイナップルを原料とする発酵飼料で育った沖縄アグー豚のF1種「南ぬ豚」

農業生産法人 有限会社 やえやまファームで育てられている「南ぬ豚（ぱいぬぶた）」）。同社では有機パイナップルを育てており、農産やジュースの加工の際に出た残渣を活用してアップサイクルする取り組みを行っています。同社が管理する『幸福牧場』で育つ豚は沖縄アグー豚のF1種に、このパイナップルを原料とする発酵飼料を与えています。しっとりした食感と甘みが特徴です。

【コラボ企画 1】あなたの腸は何歳!?「腸年齢チェック」

店内にある今回の期間限定コラボメニュー表にあるQRコードを読み取り、簡単な質問に答えていくと、腸年齢が結果として表示されます。お客様にご自身の腸の状態をご確認いただくことで、普段の食生活を見直すきっかけにさせていただきたいと考えています。 ※監修：辨野義己先生（一般財団法人辨野腸内フローラ研究所）

【コラボ企画 2】限定メニューご注文+腸年齢チェックで「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」プレゼント



今回のメニューにも使われている「蒸し大豆」は、蒸しているのが大豆のおいしさや栄養がそのまま。

「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」は、やわらかく蒸してありますので、袋を開けてそのまま手軽に大豆の食物繊維やたんぱく質を摂っていただくことができる商品です。

期間中「南ぬ豚とひきわり蒸し大豆のラグー豆乳クリームソースのペンネ」をご注文いただき、「腸年齢チェック」をしていただいた方に、この「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を1袋プレゼントいたします。

「ロートレシピ梅田 NU 茶屋町プラス店」概要

店名：ロートレシピ梅田 NU 茶屋町プラス店

電話：06-6131-8071

住所：〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町 8-26

NU chayamachi PLUS(NU 茶屋町プラス) 2F

アクセス：阪急線 大阪梅田駅 徒歩 4分

営業時間：11:00-22:00 (L.O. 21:00)

定休日：無し

座席数：74席

URL：<https://rohtorecipe.rohto.com/>

予約サイト：<https://yoyaku.toreta.in/rohtorecipe/#/>

