

シェア No.1※1「おいしい蒸し豆」シリーズの便利なひきわりタイプ蒸し大豆 9/1「蒸しひきわり大豆」として“97%の医師推奨意向”付きパッケージに！

～規格外大豆※2 使用で SDG s に配慮、しかも料理使いに便利な商品～

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、「おいしい蒸し豆」シリーズの便利なひきわりタイプ蒸し大豆が、エムスリー株式会社が提供する「AskDoctors 評価サービス」にて、100名中97%の医師の推奨意向を得て「AskDoctors 医師の確認済み商品マーク」を取得したことから、このマーク入りパッケージにリニューアルし、「おいしい蒸し豆 蒸しひきわり大豆」として2023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。

※1 KSP-POS 全国販売金額シェア 2022年5月～2023年4月 マルヤナギ調べ

※2 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



AskDoctors 医師の推奨意向マークについて



エムスリー株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：谷村格）が提供する「AskDoctors 評価サービス」による評価制度です。日本の医師の約9割が登録し、32万人以上の医師会員を有する日本最大級の医療従事者向け専門サイト「m3.com」に登録している医師が、商品やサービスの評価を行い、一定の基準を満たした場合にのみ「医師の確認済み商品」となります。

医師の日々の診察・治療における知恵や経験を元に、健康に配慮した商品を客観的に評価します。

・今回の調査概要

内科医 100人のうち97%が「人に勧めたい」、96%が「自身で食べ続けたい」と回答しました。

（資料を提示し、実際に試食した上での Web によるアンケート調査）

【AskDoctors 総研 HP】<https://askdoctorslab.jp/>

開けてそのまま使えるひきわりタイプの蒸し大豆！「おいしい蒸し豆 蒸しひきわり大豆」概要



■おいしい蒸し豆「蒸しひきわり大豆」

- ・料理に使いやすいひきわりタイプ
- ・医師推奨 97%で健康訴求にも対応
- ・畑まるごと大豆の活用で SDG s に貢献
- ・北海道産大豆 100%使用

内容量：70g

標準小売価格：132円（税込142円）

賞味期間：常温60日

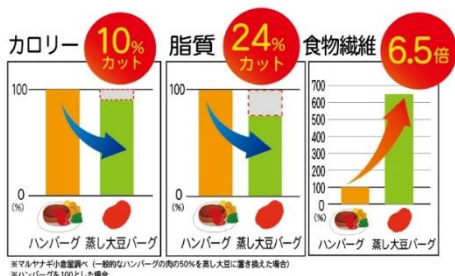
開発背景：「畑で採れる大豆のまるごと活用」と「蒸し大豆の利便性向上」

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っておりつつあります。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のご提案を行ってきました。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きたい。その思いからひき肉に混ぜて使いやすいひきわり形状の蒸し大豆の開発に至り、2023年3月、「ひき肉みたいに使える蒸し大豆」の発売に至りました。

さらに、エムスリー株式会社が提供する「AskDoctors 評価サービス」にて、100名中97%の医師の推奨意向を得て「AskDoctors 医師の確認済み商品」マークを取得したことから、このひきわりタイプ蒸し大豆の使い勝手の良さ、健康価値をもっとお客様に分かっていただきやすいパッケージにしたいと考え、9月1日より「おいしい蒸し豆 蒸しひきわり大豆」として、主力商品「おいしい蒸し豆」シリーズとイメージを合わせたデザインに生まれ変わりました。

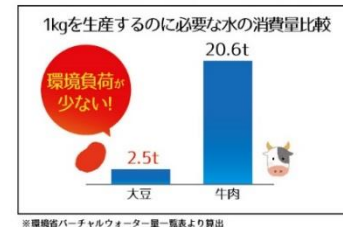
蒸し大豆の利便性を向上した「ひきわりタイプ」はエコでヘルシー！



厚生労働省「日本人の食事摂取基準 2020年版」では食物繊維の摂取目標量は、18歳～64歳では1日あたり男性21g以上、女性18g以上と定められています。令和元年国民健康・栄養調査によると、男女ともに目標値に足りていません。たとえば、「肉を半分蒸し大豆にしたハンバーグ」では、含まれる食物繊維量は約6.5倍になります。他にも蒸し大豆はたんぱく質が豊富、糖質が少ない点も魅力的。お肉に変わるたんぱく質の摂取源として、マルヤナギでは蒸し大豆をお肉料理に使うことをおすすめしています。

また、世界では大豆は食糧や環境問題を解決するたんぱく源として期待されています。牛肉を1kg作るために必要なエサ（穀物）の量は11kgと、同じ量目なら牛肉より穀物そのものを食べる方がより多くのお腹を満たせます。また水不足が深刻化する地域が増える中、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。（※国際協力 NGO World Vision より）たとえば、「肉を半分蒸し大豆にしたハンバーグ」では水の使用量は約60%に削減されます。温室効果ガス排出量（CO2換算）も同様に大豆生産の方が少なく済み温暖化防止につながるのです。

お肉の半分を大豆に変えると環境にもいい！



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きたい。その思いからこの度、料理に使いやすいひきわり形状の蒸し大豆を開発、さらに蒸し大豆情報サイト「蒸し大豆タウン」では、レシピを多数公開しています。
【蒸し大豆タウン URL】 <https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/>

蒸し豆シェア No.1！ロングセラー商品“マルヤナギの蒸し豆”

大豆の煮豆を製造販売するマルヤナギが次に手がけたのは「おいしい水煮大豆」の商品開発。時は2002年、健康志向からより薄味で甘さを抑えた煮豆が求められ始めた時期でもありました。ところが、出来上がる試作はどれもこれも大豆本来の美味しさが失われたものばかり。「おいしい水煮大豆」とは程遠く、開発は難航を極めていたある日のこと。大豆を茹でずに加熱したところ、ホクホクと栗のように甘い、理想の大豆が完成したのです。蒸し大豆誕生の瞬間でした。研究を進めるうちに、蒸し大豆は美味しさだけでなく、栄養成分の損失も少ないことがわかり、2004年1月に業界初の商品化が実現しました。現在もシェア No.1 のロングセラー商品として、マルヤナギの蒸し豆は進化を続けます。

