

マルヤナギ『節分に蒸し大豆を届けようプロジェクト』募集開始 高齢者施設に“蒸し大豆”を通して「健康」と「食の楽しさ」を贈ります

2023/12/14 よりホームページで希望施設の募集開始

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）は、ご高齢の方にも節分という季節行事を楽しみ、大豆を食べて健康に役立てていただきたいとの思いから、「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を高齢者向け施設にお届けする『節分に蒸し大豆を届けようプロジェクト』を実施いたします。これは、2022年、2023年節分に引き続き、3度目の実施となります。

蒸しているから大豆のおいさと栄養そのままに手軽に召し上がっていただける「蒸し大豆」は、たんぱく質や食物繊維の摂取源として、筋力低下や便秘などの健康課題を抱えるご高齢の方々にもぜひ召し上がっていただきたい食品です。

「節分の煎り大豆は硬くて食べづらい」と感じるご高齢の方にも、やわらかく蒸した「蒸し大豆」で、邪気を祓い無病息災を願う「節分」の風習を楽しんでいただけるよう、マルヤナギは「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を高齢者向け施設にお届けします。



【節分に蒸し大豆を届けよう URL】<https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/topics/3747/>

プロジェクト実施の背景①高齢者には節分の「煎り豆」が硬く食べづらいことも



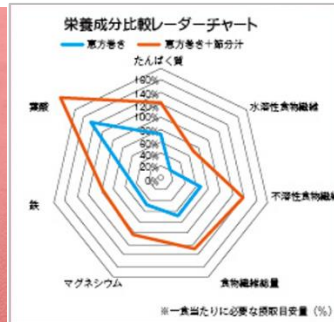
日本には、節分に「鬼は外、福は内」と豆をまき邪気を祓った後に年齢の数だけ豆を食べ、その年の患方に向けて患方巻を食べて、1年間の無病息災を祈るという風習があります。しかし、加齢とともに咀嚼（そしゃく）機能が低下する高齢者の中には、節分の「煎り大豆」が食べづらいことがあります。そんなとき、「蒸し大豆」なら、そのまま食べてもふっくらやわらかく、大豆本来の甘みと香りがあり、安心して「節分」を楽しむことができます。

プロジェクト実施の背景②「蒸し大豆」は高齢者の健康課題に寄り添った食品です



高齢者は食事が減り、特にたんぱく質が不足する傾向にあり、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」では、65歳以上のたんぱく質の摂取基準量が引き上げられています。また、高齢者は便秘になりやすく、厚生労働省の「国民生活基礎調査の概要（令和元年）」によると、65歳以上の女性では7.2%が便秘の自覚をしているという調査結果もあります。たんぱく質、食物繊維が豊富で、開けてすぐに食べられる手軽さとおいしさで食生活に取り入れやすい蒸し大豆は、高齢化が進む日本において、高齢者が抱える健康課題に寄り添った商品なのです。

プロジェクト実施の背景③恵方巻だけでは栄養が偏りがち。「鬼除け汁」でバランスアップ



『鬼除け汁（節分汁）』とは豚汁に蒸し大豆を歳の数加えたもの。節分に恵方巻だけを食べると栄養が偏りがちですが、豚汁に蒸し大豆を加えただけの『鬼除け汁（節分汁）』をプラスすれば、大豆を簡単に歳の数食べられるだけでなく、根菜の食物繊維や豚肉、大豆のたんぱく質等で、献立として栄養バランスを整えることができます。咀嚼が難しい高齢の方は、蒸し大豆を入れて10分ほど煮込んでいただくとさらにやわらかくなり、食べやすくなります。（データ 栄養成分：日本食品標準成分表（八訂）、1食あたりに必要な摂取目標量：厚生労働省 日本人の食事摂取基準（2020年版））

「節分に蒸し大豆を届けよう」プロジェクト概要

・プロジェクト内容

「おいしい蒸し豆 蒸し大豆（10%増量 99g入）」を、1施設につき1ケース（48p）お届けいたします。

ご応募いただいた施設から抽選で、2024年節分までに商品をお届け致します（送付施設数は当社の当月出荷商品数によって変動するため、現在は確定しておりません。2022年、2023年実績約200施設）。当選した施設には1/25（木）迄にご連絡させていただきます。落選の場合はご案内致しませんのでご了承ください。

※ご利用上の注意※「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」は、蒸してやわらかくしておりますが、食事介助が必要な方にご利用の場合は飲み込むまで必ず様子を見守って下さい。

・応募方法

ご希望の施設はマルヤナギホームページにあるお申込みページから必要事項をご入力の上お申し込みください。

お申込みページ URL : <https://forms.gle/oGMVBepu2WUocnU59>

募集期間 : 2023年12月14日(木)～2024年1月14日(日)

お届け日 : 2024年1月29日(月)頃発送予定

※どうしてもお申込みページからの応募が難しい場合、ダウンロードできるお申込み用紙をご準備しております。

ホームページからお申込み用紙をダウンロードの上ご記入頂き、FAXにてお送りください。

【節分に蒸し大豆を届けよう URL】<https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/topics/3747/>



「蒸し大豆」をお送りした施設からは嬉しいお声が届いています



マルヤナギはこのプロジェクトを2022年、2023年に実施しています。毎年、施設で働く方や管理栄養士の方から、「そのまま食べてもふつくと軟らかく、豆の甘みを感じられた。また皮が気になることなく調理できた。利用者からも『軟らかくて美味しい。いつもの豆と違う』と好評だった」「大豆の良い香りがした」「栄養豊富でよい、調理せず使えるから便利、そのまま食べても栗のようにおいしい」「節分で煎り大豆が食べられない利用者の方に節分らしさを感じてもらえた」といった嬉しいお声が全国から届いています。

マルヤナギの蒸し大豆は2024年、20周年を迎えます



マルヤナギの蒸し大豆は、2024年1月に発売から20周年を迎えます。

蒸し大豆は、開封してそのまま食べられる簡便さ、大豆本来の栄養とおいしさで、たくさんのお客様にご支持をいただき成長してきました。さらに大豆は、良質なたんぱく質の摂取源として近年注目される食材でもあります。これら蒸し大豆の魅力をもっと多くの方に知っていただきたいと、2023年12月14日より20周年特設サイトを公開し、様々なコンテンツをご用意しています。たくさんの方からいただいた「お祝いメッセージ」や「蒸し大豆のこれまでのあゆみ」、「蒸し大豆を伝える活動」について知ることができる他、年間を通じた様々なイベントや企画を順次ご紹介いたします。このプロジェクトは、蒸し大豆発売20周年企画のうちの1つです。

【蒸し大豆20周年特設サイト URL】

<https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/20th/>