

# シェア No.1※マルヤナギの蒸し豆が増量！ 1/1 より期間限定 10%増量で消費者応援

～物価高騰が続く中、節分需要後押し！「おいしい蒸し豆」シリーズ全4品で実施～

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2024年1月1日より、「おいしい蒸し豆」シリーズ4品（おいしい蒸し豆 蒸し大豆・おいしい蒸し豆 蒸し黒豆・おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆・おいしい蒸し豆 蒸しひきわり大豆）について、期間限定「10%増量」にて全国のスーパー・小売店で販売を開始いたします。※KSP-POS全国2023年1月～10月



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「節分」に需要期を迎えます。この時期に合わせてお客様に蒸し豆をたくさん食べていただきたいとの思いから、増量企画を実施すると共に、恵方巻と合わせて栄養バランスを整えることができる『鬼除け汁』をご提案し、お客様の食卓と健康を応援いたします。

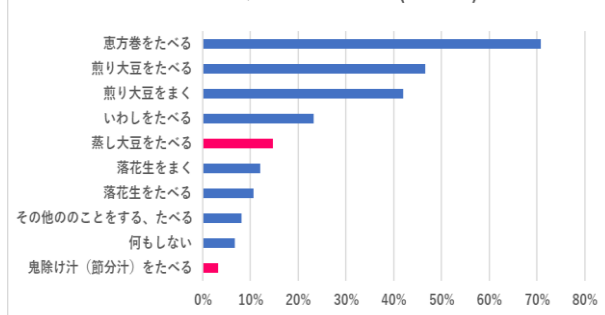
## 増量企画実施の背景1：物価高騰が続く中、需要期にお客様の食卓と健康を応援

年始から節分に向け、「蒸し豆」は需要期を迎えます。豆を年齢の数だけ食べ、その年の恵方に向けて恵方巻を食べて、1年間の無病息災を願う「節分」。煎り大豆が一般的ですが、そのまま食べてもやわらかく、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、節分の時期にも徐々に需要が高まっています。昨年マルヤナギが実施した調査では、節分に「蒸し大豆を食べる」「鬼除け汁を食べる」と答えた方の合計は18%にのびりました（自社インターネット調査 n=1,965）。

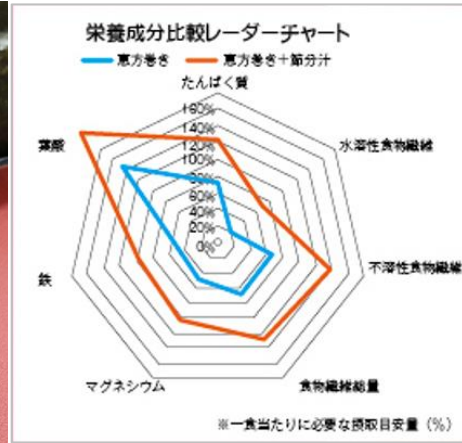
また、咀嚼（そしゃく）機能が低下する高齢者や小さなお子さまには、節分の「煎り大豆」が食べづらいことがあります。そんなとき、「蒸し大豆」なら、そのまま食べてもふっくらやわらかく、大豆本来の甘みと香りがあり、安心して「節分」を楽しむことができます。さらに「蒸し大豆」なら、特に高齢者に不足しがちなたんぱく質や食物繊維を、開けてすぐに食べられる手軽さとおいしさで食生活に取り入れていただくことができます。

物価高騰が続く中で、蒸し豆の需要期に、もっとたくさん蒸し豆を食べていただきお客様の食卓と健康を応援したいという思いで、この企画が実現しました。

2023年節分、何をしますか？(n=1965)



## 増量企画実施の背景 2：恵方巻には蒸し大豆を入れた『鬼除け汁』がぴったり



『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ても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。咀嚼が難しいご高齢の方や小さなお子さまには、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））

### 「おいしい蒸し豆」シリーズ 増量企画 概要

・実施期間：2024 年 1 月 1 日出荷～2 月 3 日頃

※終了時期は出荷数量により、多少前後する場合があります。

・対象商品：「おいしい蒸し豆」シリーズ全 4 品 132 円（税込 142 円）

おいしい蒸し豆 蒸し大豆	99g (90g + 9g)
おいしい蒸し豆 蒸し黒豆	66g (60g + 6g)
おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆	77g (70g + 7g)
おいしい蒸し豆 蒸しひきわり大豆	77g (70g + 7g)

### 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。「おいしい蒸し豆」シリーズ 10% 増量企画は、蒸し大豆発売 20 周年企画のうちの 1 つとなります。

【蒸し大豆 20 周年特設サイト URL】

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