

マルヤナギ、“m’ocowa”ブランドで冷凍食品に初挑戦！

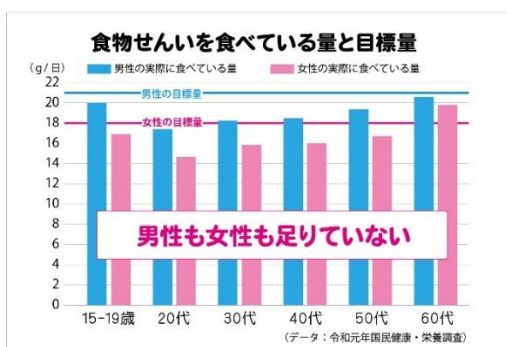
2/22 通販・直販店限定で「冷凍もち麦おにぎり&おこわ」販売開始

食物繊維豊富な兵庫県産もち麦使用の健康応援おにぎり、高まる冷凍食品需要にも対応



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、JA みどり（兵庫県加東市：代表理事組合長 神澤友重）と協働で栽培する兵庫県北播磨産もち麦を使用した「冷凍もち麦おにぎり&おこわ」シリーズを“m’ocowa（もこわ）”ブランドにてスタートさせ、2024年2月22日（木）よりECサイト「もこわ楽天市場店」及び直販店「誠味屋本店」限定で販売を開始いたします。「m’ocowa（もこわ）」は、マルヤナギ初の冷凍食品を販売するブランドとして、食物繊維が豊富なもち麦を使用し、マルヤナギがこれまで培ってきた味づくりのノウハウを活かしたやさしい味わいで、消費者の高まる冷凍食品需要にお応えしてまいります。毎日の食事に、より「おいしく」「手軽に」もち麦を取り入れていただきたいとの思いから、今後も順次アイテム拡充を行っていく予定です。

開発背景：もち麦を、もっと「手軽に」「おいしく」毎日の食事に



私たち日本人は、どの年代においても食物繊維の摂取量が足りていません。厚生労働省の日本人の食事摂取基準（2020年版）によると、日本人が目標とすべき食物繊維摂取量は18～64歳で男性21g以上、女性18g以上となっているのに対し、令和元年国民健康栄養調査によると、20代～40代男女で特に不足傾向にあり、1日に2～3g程度不足していることがわかりました。「m’ocowa（もこわ）」のもち麦おにぎり・おこわは、1個あたり食物繊維が1.3g～3.1gふくまれており、1～2個食べることで1日分の食物繊維不足を補うことができます。

●「簡単」「便利」「おいしい」冷凍食品需要の高まり



冷凍食品の国内生産量は年々増加の一途をたどり、2022 年時点で金額昨対 104.0%と順調に推移しています。中でも冷凍おにぎりカテゴリーは金額昨対 107.1%と、冷凍食品の中でも好調なカテゴリーとなっています（日本冷凍食品協会調べ）。この冷凍食品需要の高まりに応えるマルヤナギの強みを活かした商品を作りたいと、マルヤナギ初の冷凍食品開発はスタートしました。そして、ふっくらと炊き上げたごはん、もちりプチプチとした兵庫県産もち麦の食感が楽しい 6 種の「もち麦おにぎり・おこわ」がデビューすることとなりました。アイテムは順次拡充を予定しており、いつもの食事に、またおやつや夜食など様々な食シーンに合わせ、おいしく手軽に食物繊維をプラスいただけるシリーズとして展開してまいります。

商品概要

<概要>

- ・ブランド名：m'ocowa（もこわ）
- ・アイテム名：「もち麦おにぎり&おこわ」
全 6 種（白（プレーン）、わかめごはん、八穀赤飯、枝豆こんぶ、紀州南高梅、紅鮭ほぐし）
- ・賞味期限：冷凍 365 日
- ・発売日：2024 年 2 月 22 日（木）
- ・販売店：EC サイト「もこわ楽天市場店」
マルヤナギ直販店「誠味屋本店」（神戸市東灘区御影塚町 4 丁目 9 番 21 号）

【もこわ楽天市場店 URL】 <https://www.rakuten.co.jp/mocowa/>

【誠味屋本店 HP URL】 <http://seimiyahonten.com/>

<商品詳細>



●白（プレーン）

兵庫県北播磨産もち麦「キラリモチ」の甘みと旨みが際立つ一品。

内容量：560g(1 個 80g×7 個入り)

価格：もこわ楽天市場店 1,111 円（税込 1,200 円）、誠味屋本店 900 円（税込 972 円）



●わかめごはん

ふんわり磯香るわかめを混ぜ込みごはんにしました。

内容量：480g(1 個 80g×6 個入り)

価格：もこわ楽天市場店 1,111 円（税込 1,200 円）、誠味屋本店 900 円（税込 972 円）



●八穀赤飯

もち麦ともち米をベースに 8 種の穀物が優しい味の赤飯おこわ。

内容量：480g(1 個 80g×6 個入り)

価格：もこわ楽天市場店 1,111 円（税込 1,200 円）、誠味屋本店 900 円（税込 972 円）



●枝豆こんぶ

マルヤナギの昆布佃煮に枝豆がアクセント。

内容量：480g(1個 80g×6個入り)

価格：もこわ楽天市場店 1,111円（税込 1,200円）、誠味屋本店 900円（税込 972円）



●紀州南高梅

やわらかい果肉が特徴の紀州南高梅のしそ梅をトッピング。

内容量：480g(1個 80g×6個入り)

価格：もこわ楽天市場店 1,111円（税込 1,200円）、誠味屋本店 900円（税込 972円）



●紅鮭ほぐし

こんぶの旨みを効かせ炊き上げた紅鮭をたっぷり。

内容量：480g(1個 80g×6個入り)

価格：もこわ楽天市場店 1,204円（税込 1,300円）、誠味屋本店 1,000円（税込 1,080円）

<おいしいお召し上がり方>

1つ1つ個包装で冷凍していますので、いつでも冷凍庫にストックしておき、食べたいときに食べたい量だけレンジで温めてお召し上がりいただくことができます。

① 個包装の袋を切り口から1~2cm程度開封します。

② 電子レンジで1分20秒（500W）を目安に加熱してお召し上がりください。

※やけどにご注意ください。※オート（自動）調理はしないでください。※冷たい場合は10秒ずつ追加加熱してください。

開発担当「毎日食べても飽きないおにぎりを」

開発担当者の石井克輝氏は、「6種の味をご用意していますので、お客様のその日の気分に合わせて選んでいただくことができます。また、冷凍庫にストックしておけば、食べたいときに食べたい分だけレンジで温めてお召し上がりいただけます。食物繊維は毎日意識して食生活にプラスしていただきたいと考えています。ですから、おいしくて毎日食べても飽きない6種類を選びました。」とコメントしています。

m'ocowa（もこわ）について



「m'ocowa（もこわ）」は、兵庫県産もち麦のおいしさ、健康価値、様々な用途や食シーンなど、その魅力を多くの方にご提案するための「もち麦おこわ」ブランドとして2022年にスタートしました。この「もこわ」がこの度、「冷凍もち麦おにぎり・おこわ」を販売するブランドへとパワーアップ。「もこわ」は、「もち麦」を通してお客様への健康的な食生活をご提案するとともに、毎日の食事に取り入れやすいよう、ストックしておいてレンジでチンするだけですぐに食べられる「便利さ」「手軽さ」を追求した冷凍食品も取りそろえる、お客様の“健康応援ブランド”です。

「北播磨のもち麦キラリモチ」について



「兵庫育ちのもち麦」に使用しているもち麦は、兵庫県加東市をはじめとする北播磨で栽培された「キラリモチ」です。このもち麦は、2023年8月、「北播磨のもち麦キラリモチ」として兵庫県が認める「ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目」に追加され、もち麦の品質向上とブランド認知拡大に取り組んでいます。キラリモチはもち性大麦の品種名で、もっちりプチプチした食感と、従来のうるち性大麦と比較し食物繊維を多く含むことが特長です。また、炊飯後褐変しないことから、従来品種より見た目が大幅に改善され、麦特有のにおいも少なく食味に優れています。

加東市でのもち麦を通じた取り組み

・JAみのりと加東市でのもち麦栽培について

加東市に本拠を置くJAみのりの協力を得て、2017年秋からもち麦栽培が始まりました。2020年には、加東市内の作付け面積は約100haに増え、2021年には西脇市、多可町に栽培地を拡大。現在では、全体で約160haでのもち麦栽培を行っています。元々水稻の栽培が主な土地でしたが、コメの裏作としてシロガネコムギを作っているところがありました。しかしシロガネコムギを裏作で作る際のデメリットは、収穫時期と田植え時期が重なることであったため、収穫がシロガネコムギより2週間早いもち麦の栽培は生産者の大きなメリットとなり、もち麦の栽培が一気に広がりました。また、水稻と二毛作ができることから、収入がプラスオンになることも、生産者のメリットとなっています。



・加東市とマルヤナギの連携協定締結（2019年7月22日）

JAみのりとの協働による加東市内でのもち麦栽培の進展を受け、マルヤナギは加東市産もち麦の特産品化、もち麦を活用した町づくりの推進等への協力を加東市へ申し入れ、加東市もそれを歓迎するかたちで「SDGsを踏まえた地域活性・市民の健康増進・農業振興等の連携協定」を締結する運びとなりました。さらに加東市、JAみのり、兵庫県北播磨県民局、マルヤナギ、生産者で「加東市もち麦活用協議会」を立ち上げ、もち麦栽培の振興と特産品化、商品化、市民の健康づくりサポートなど、様々な形で地域を盛り上げています。

