

# シェア No.1※1 マルヤナギ「おいしい蒸し豆」シリーズ 3品が 3/1 さらに「おいしく」リニューアル！

～蒸し大豆発売 20周年を記念して、さらに「豆本来のおいしさ」活かした製法へ～

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 治）は、2024年、蒸し大豆が発売20周年を迎えることを記念して、「おいしい蒸し豆」シリーズ3品（おいしい蒸し豆蒸し大豆、蒸し黒豆、蒸しサラダ豆）をさらにおいしくリニューアルし、2024年3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 2023年1月～10月 マルヤナギ調べ

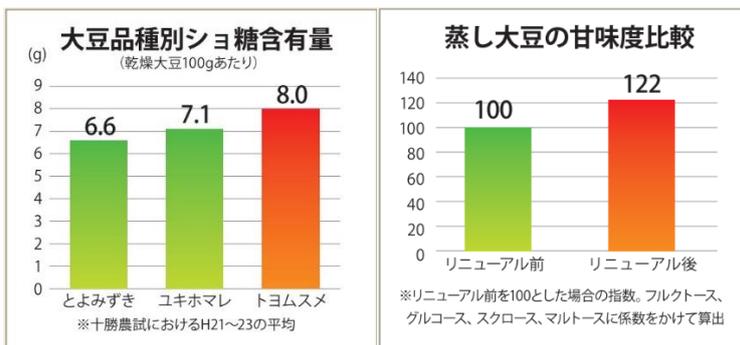


## 「おいしい蒸し豆」シリーズのリニューアルポイント

### ●「蒸し大豆」には甘みの強い品種「トヨムスメ」を100%使用、さらに大豆の甘みを引き出す製法に

蒸し大豆のおいしさは、なんといっても「素材そのものの甘さ」。安定した品質の「おいしい」蒸し大豆をお届けするため、原料大豆をショ糖含有量が高く食味にすぐれた品種「トヨムスメ」に限定しました。さらに、素材のおいしさを引き出す新製法を採用し、“栗のような甘み”を感じられ、なおかつ“すっきりとした後味”の蒸し大豆に生まれ変わりました。

※蒸し黒豆、蒸しサラダ豆も新製法に変更、※データ：マルヤナギ調べ



### ●「蒸しサラダ豆」がよりクリアな発色へ

蒸しサラダ豆の魅力は、「5種の豆のカラフルさ」。色を付けるのではなく、それぞれの豆の色を引き出すことにこだわり、製法を見直しました。より明るく、カラフルさが際立つ蒸しサラダ豆は、お料理の見た目のおいしさもアップさせてくれます。

### ●「蒸し黒豆」は豆本来のおいしさを活かして、色調安定剤の使用量を見直し

蒸し黒豆のおいしさは黒豆特有の「甘味とコク」。黒豆本来のおいしさを活かすために、黒豆の色を維持するために必要な色調安定剤（クエン酸鉄ナトリウム）の使用量を見直しました。

## 商品概要



### ●おいしい蒸し豆 蒸し大豆

内容量：90g

賞味期限：60日

標準小売価格：132円（税込 142円）



### ●おいしい蒸し豆 蒸し黒豆

内容量：60g

賞味期限：60日

標準小売価格：132円（税込 142円）



### ●おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆

内容量：70g

賞味期限：60日

標準小売価格：132円（税込 142円）

## 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”



蒸し豆メーカーシェア  
KSP-POS全国 2023年1-10月

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はなく、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ています。

【蒸し大豆情報サイト「蒸し大豆タウン」URL】 <https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/>

## マルヤナギの蒸し大豆は2024年、20周年を迎えました

マルヤナギの蒸し大豆は、2024年1月に発売から20周年を迎えました。

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してまいります。

【蒸し大豆20周年特設サイトURL】 <https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/20th/>

## 蒸し大豆の栄養価は大豆製品のなかでもトップクラス

[100g あたり]	蒸し大豆	水煮大豆	豆腐(絹)	豆乳	納豆
たんぱく質	16.6g	14.8g	5.3g	3.6g	16.5g
食物繊維	10.6g	8.5g	0.9g	0.2g	6.7g
大豆オリゴ糖	1.42g	0.79g	0.50g	0.42g	-
葉酸	96μg	41μg	12μg	28μg	120μg
大豆イソフラボン	110mg	62mg	25mg	12mg	51mg

(データ：日本食品標準成分表2020年版(八訂)、日本食品分析センター、日本食品検査)

蒸し大豆は大豆本来のおいしさと栄養が特徴。蒸していますので、大豆そのものの「おいしさ」や「旨味」が詰まっているだけでなく、大豆がもつ「たんぱく質」や「食物繊維」をはじめとした栄養をまるごと摂ることができます。

また、大豆の食物繊維については、これまで不溶性食物繊維が中心とされてきましたが、新しい分析法(AOAC2011.25法)において低分子水溶性食物繊維が分析可能となり、「大豆は食物繊維量が多く、かつ不溶性も水溶性食物繊維も含まれる」ことが明らかになりました。日本食品標準成分表 2020 版(八訂)より、新しい分析法による食物繊維量の掲載が始まり、蒸し大豆は水煮大豆と比較して水溶性食物繊維が 1.9 倍も含まれていることが分かりました。



※日本食品分析センター調べ(蒸し大豆：マルヤナギ小倉屋)、水煮大豆：日本食品標準成分表 2020 版(八訂) 黄大豆・ゆで

## 蒸し大豆は環境負荷が少なく地球にやさしい

蒸し大豆は環境にもやさしい食材。大豆は牛肉と比較して、1kgの生産に必要な水の量は1/8以下、生産時に排出する温室効果ガスは1/85以下です。蒸し大豆を毎日の食生活に取り入れることが、持続可能な食糧生産システムの一環として、地球への貢献につながるのです。

1kgを生産するのに必要な  
水の消費量比較



生産時の温室効果ガス  
排出量(CO<sub>2</sub>換算)

