

マッチョ営業がオススメする春のおもてなしメニュー！ 3/29“筋肉の日”に向け「蒸し大豆マッスルレシピ」第二弾公開

たんぱく質が摂れる蒸し豆レシピ、3月22日からHP、公式SNSで順次公開、キャンペーンも実施



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、簡単においしく、良質なたんぱく質が摂れる「蒸し大豆」の魅力を知ってもらいたいとの思いから、2024年3月29日の“筋肉の日”に合わせ、「マルヤナギのマッチョ営業がオススメする“蒸し大豆マッスルレシピ”」の第二弾として“春のおもてなしメニュー”を3月22日より新たに特設サイトにて公開すると共に、マルヤナギ公式 YouTube、X、Instagram、LINE とも連動して順次レシピ動画を公開してまいります。また、X、Instagram では、“蒸し大豆マッスルレシピ”公開に合わせ、「筋肉の日 蒸し豆プレゼントキャンペーン」を開催いたします。

マルヤナギで働く“マッチョ営業”2名がオススメする「春のおもてなしメニュー」

マルヤナギの蒸し大豆は、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好評をいただいています。さらに大豆は、良質なたんぱく質の摂取源であることから、お肉の代替として近年注目されている食材でもあります。マルヤナギでは、2023年、金（きん）曜日が29（にく）日にあたる「筋肉の日」に合わせ、おいしく簡単にたんぱく質をプラスできる「蒸し大豆」の魅力を知っていただきたいとの思いから、たんぱく質がしっかりと摂れる「蒸し大豆マッスルレシピ」を初めて公開しました。今回はこの企画の第二弾として、2024年3月29日（金）の「筋肉の日」に向け、マルヤナギのマッチョ営業がオススメする“春のおもてなしメニュー”を3月22日（金）よりマルヤナギ公式 Youtube、X、Instagram、LINE にて順次公開いたします。

紹介するレシピは、普段から「マルヤナギの蒸し豆」を毎日食べている、マルヤナギで営業マンとして働く2名のマッチョがオススメする、普段の食事や春のおもてなしにも使える蒸し豆レシピです。また、動画ではマッチョ営業2名がマルヤナギ公式キャラクター「マルヤナギくん」のタンクトップを着て、自身のレシピを実際に調理し、それぞれ PR します。

【蒸し大豆マッスルレシピ特設サイト URL】<https://www.maruyanagi.co.jp/masclre-recipe/>

「筋肉の日」だけでなく「普段の食事」にも。良質なたんぱく質がプラスできる「蒸し大豆マッスルレシピ」

「蒸し大豆マッスルレシピ」は、良質なたんぱく質や亜鉛、食物繊維がプラスできる簡単レシピです。今回は3月29日「筋肉の日」だけでなく普段の食事でも、大豆の栄養を手軽にプラスして食べられる2つの春メニューをご紹介します。

・切ってまぜるだけ！「蒸し豆とローストビーフの和風マッスルサラダ」



春キャベツ、パプリカ、プチトマト、クレソンに蒸し大豆とローストビーフを乗せ、新玉ねぎのドレッシングをかけた、春らしいマッスルサラダです。蒸し大豆を加えることで、たんぱく質と食物繊維をプラスし、見た目も華やかに。オシャレなおもてなしメニューとしてもおすすめです。



<紹介するマルヤナギ営業>

名前 : 今村 隆宏
所属 : 東海北陸営業部
好きな食べ物 : 蒸し豆、カニカマ
嫌いな食べ物 : 納豆
トレーニング歴 : 1年半
自慢の筋肉 : 大胸筋

・瞬時に豪華めし！「蒸し大豆入り！鮭と卵のマッスル混ぜちらし丼」



温かいごはん、鮭フレーク、炒り卵、絹さや、椎茸うま煮、白ごまと蒸し大豆をまぜ、最後にいくらしょうゆ漬けを乗せるだけですぐに春らしいメニューが完成します。たんぱく質と炭水化物がしっかり摂れるので、増量期マッチョにもおすすめです。もちろん、春のおもてなしメニューとしてもぴったりです。



<紹介するマルヤナギ営業>

名前 : 油谷 翔大
所属 : 東海北陸営業部
好きな食べ物 : 蒸し豆、鶏肉、卵焼き
嫌いな食べ物 : グリンピース
トレーニング歴 : 3年
自慢の筋肉 : 上腕二頭筋

【蒸し大豆マッスルレシピ特設サイト URL】 <https://www.maruyanagi.co.jp/mascler-recipe/>

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

マルヤナギ公式 SNS でも「蒸し大豆マッスルレシピ」の作り方動画を順次投稿

マルヤナギでは 3 月 29 日の筋肉の日に向けて、「蒸し大豆マッスルレシピ」の簡単な作り方動画を公式 SNS にて 3 月 22 日より順次公開していきます。また公開に合わせ、X、Instagram では、「筋肉の日 蒸し豆プレゼントキャンペーン」を実施いたします。



【マルヤナギ公式 X】 @mushimame

<https://twitter.com/mushimame/>

【マルヤナギ公式 Instagram】 @maruyanagi_official

https://www.instagram.com/maruyanagi_official

レシピに使用している マルヤナギ「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」

・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。

そして 2018 年、「蒸し豆」市場が「水煮豆」市場を追い抜く成長を遂げました。現在でも大豆・蒸し豆の注目度は高まっており伸張を続けています。2022 年 2 月には、マルヤナギのオフィシャルサイトに、マルヤナギと蒸し大豆ファンの皆さんが楽しく繋がれる場所を作りたいと蒸し大豆ファンページをスタート。同 12 月リニューアルし『蒸し大豆タウン』として、多くのファ

ンの交流や情報発信の場となっています。

※ KSP-POS 全国販売金額シェア 2023 年 1 月～10 月 マルヤナギ調べ

【マルヤナギ蒸し豆情報サイト「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 年で発売 20 周年！

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、PR 大使になかやまきんに君さんを起用した 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います。

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