

12/16 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

～抽選で 250 施設に蒸し大豆をお届けいたします～

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 2 月 3 日に初めて実施し、今回で 4 度目の企画となります。

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/4243/>

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



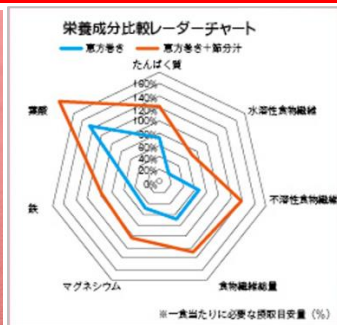
日本には、節分に「鬼は外、福は内」と豆をまき邪気を祓った後に年齢の数だけ豆を食べ、その年の恵方を向いて恵方巻を食べて、1 年間の無病息災を祈るという風習があります。しかし、加齢とともに咀嚼（そしゃく）機能が低下する高齢者の中には、節分の「煎り大豆」が食べづらいことがあります。そんなとき、「蒸し大豆」なら、そのまま食べてもふっくらやわらかく、大豆本来の甘みと香りがあり、安心して「節分」を楽しむことができます。

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



高齢者は食事量が減り、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 4 年）」によると、65 歳以上の女性では 7.4%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）」1ケース（48p）を
抽選で 250 施設にお届けいたします。

2025 年節分までに、ご応募いただいた高齢者向け施設から抽選で 250 施設に商品をお届けいたします。当選した施設には 1/24（金）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://www.maruyanagi.co.jp/monitor/2025-mushidaizu-project/>

募集期間：2024 年 12 月 16 日（月）～2025 年 1 月 16 日（木）

お届け日：2025 年 1 月 27 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/4243/>



「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 2 月 3 日から実施し、今年で 4 度目となります。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。