

8/4 大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」日本栄養士会主催のイベントにて 蒸し大豆・もち麦の「未来のおにぎり」の試食を実施

試食・デモンストレーション・映像で、蒸し大豆ともち麦に世界的課題を解決する可能性があることを伝えます

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、2025 年 8 月 4 日（月）、大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」内の「ミライの食と文化ゾーン」デモキッチンにおける公益社団法人日本栄養士会主催のイベントに参加し、「蒸し大豆」と「もち麦」を使用した「未来のおにぎり」のデモンストレーションを行い、試食を提供します。このイベントを通じ、蒸し大豆ともち麦が、世界が直面している「生活習慣病などの健康課題」「たんぱく質危機と環境問題」「社会・経済の持続可能性」の 3 つの課題を解決する可能性があることを伝えていきます。



ご多忙の折とは存じますが、是非とも取材していただけますと大変ありがたく、ご案内申し上げます。取材いただける場合は、お手数ではございますが **7 月 24 日（木）** までにメールまたはお電話にてお知らせいただけますと幸いに存じます。枚数に限りはありますがメディアパスの発行が可能です。

「未来のおにぎり」デモンストレーション・試食配布の概要

- 日 時：2025 年 8 月 4 日（月）10：00～12：50
- 場 所：大阪ヘルスケアパビリオン「ミライの食と文化ゾーン」デモキッチン
※来館予約は不要です
- 主 催：公益社団法人日本栄養士会、公益社団法人大阪府栄養士会、
一般財団法人日本栄養 実践科学戦略機構
- 内 容：「未来のおにぎり」のデモンストレーション、試食配布、
ムービー投影、パネル展示
※試食は約 20 分毎に配布の予定

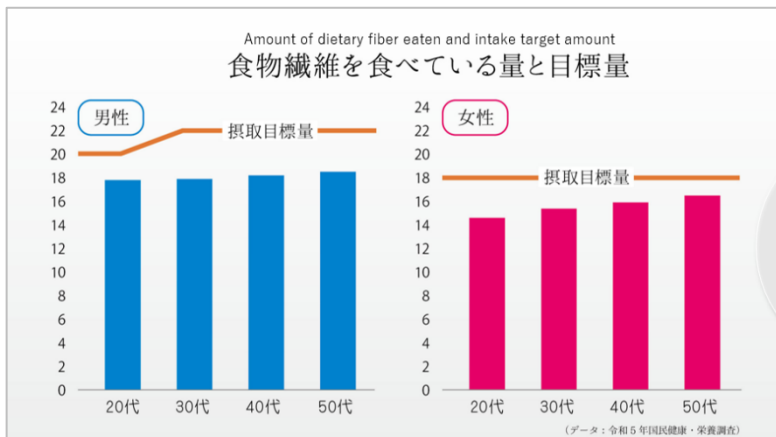
「未来のおにぎり」WEB サイト（7/25 頃アップ予定）→
<https://www.maruyanagi.co.jp/the-future-of-onigiri/>





- 生活習慣病をはじめとした「健康課題」
- 「たんぱく質危機」と「環境問題」
- 社会・経済の持続可能性

『未来のおにぎり』は私たちが直面している世界的課題をおいしく解決していきます。



食の多様化で穀物や豆を食べる機会が減り、食物繊維の摂取量が足りていません。

大豆は 100g あたり 21.5g、もち麦は 16.3g の食物繊維を含み（※乾燥状態）、このおにぎり 1 食で 1 日分の不足分を補うことができます。

食物繊維は様々な生活習慣病の予防や、腸内環境の改善に寄与していると言われています。



世界的な人口増加、食生活の変化により、将来、肉や魚などのたんぱく質が不足すると言われています。

蒸し大豆に含まれるたんぱく質は 100 g あたり 16.6g と牛肉と同程度で、大豆は種まきから 4 カ月ほどで収穫できることから、肉や魚に変わるたんぱく源として注目されています。

大豆は、牛肉に比べて生産に必要な水の量が 1/8 以下、生産時に排出する温室効果ガスは 1/85 以下。WWF (世界自然保護基金) の「未来の食材 50」にも含まれています。



社会・経済の持続可能性には、食糧の安定供給と地域社会の発展が不可欠です。

もち麦の産地では、もち麦が地域のイベントや食育に活用され地域の食卓やお店で積極的に食べられています。

もち麦の栽培面積が拡がり、持続可能な農業と地域活性化が進んでいます。