

出荷数量は前年比 150%！お客様のご要望にお応えして 豆ふるる 2 品を通信販売 & 本店限定で通年販売 「豆ふるる ミルクあずき」「豆ふるる 黒糖くろまめ」の 2 品が対象

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、例年春夏（今年度は 2 月～9 月末まで）の季節限定で販売している「豆ふるるシリーズ」のうち、最も人気の 2 品、「豆ふるる ミルクあずき」「豆ふるる 黒糖くろまめ」を、通信販売とまめむぎマルシェ（マルヤナギ本社一階）本店限定で通年販売いたします。豆ふるるは年々出荷数量が増加しており、お客様からの通年販売の要望が多かったことから、2025 年度の通年での販売を決定しました。

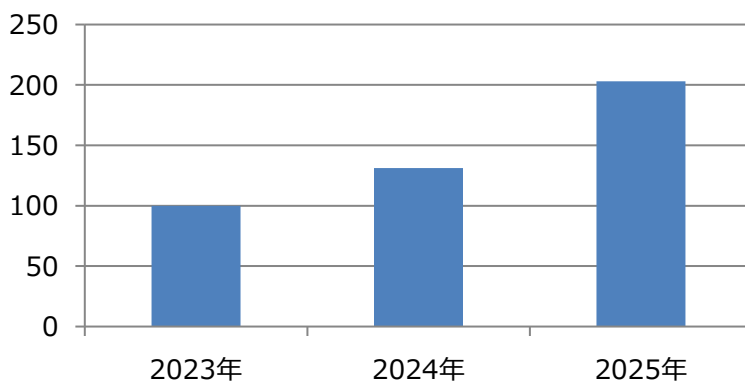


豆ふるるの出荷数量は年々増加しています

豆ふるるはお客様よりご好評いただき年々出荷量が増加し、2025 年春夏（3～8 月）の全国のスーパーマーケットや量販店を含む出荷量は、2024 年の同期間と比較して 150%と大幅に伸長しています。

また、マルヤナギの通信販売での注文数も増加しており、2025 年の販売数量は 2023 年と比較し、200%以上に伸長しています。2025 年 5～9 月の間、「豆ふるる 黒糖くろまめ」が通信販売の販売数量・金額ともにトップの商品となっています。

通信販売の豆ふるる販売数推移

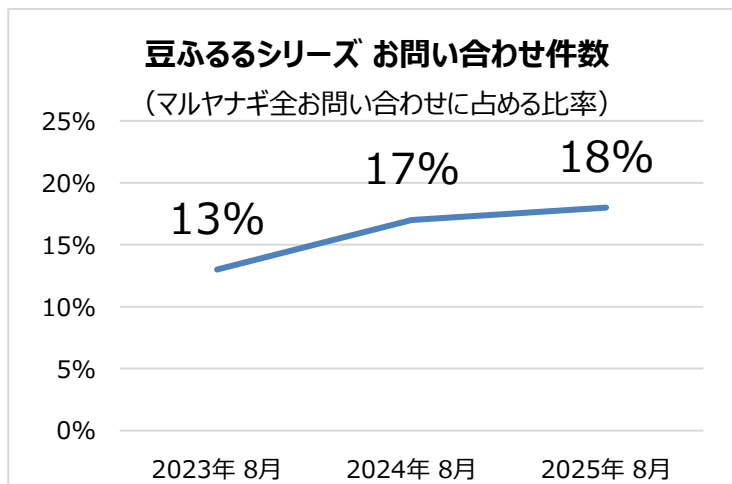


※2023 年を 100 とした場合（データ：マルヤナギ小倉屋調べ）

豆ふるるに関する販売店・通販のお問い合わせは増加傾向

例年、豆ふるるの販売期間が終了に近づく 8～9 月は、全国のスーパーマーケット等の店舗での在庫が少なくなっていくことから、豆ふるるを販売している店舗や通販に関する弊社お客様相談室へのお問い合わせが増加します。2025 年 8 月の豆ふるるの販売先に関するお問い合わせ（電話・メール）は、全お問い合わせ中 18%を占め、「通年販売をしてほしい」というお客様からのご要望を多数いただいています。

（データ：マルヤナギ小倉屋調べ）



商品概要

豆ふるるは、程よい甘さで体に優しい「お豆を味わう寒天デザート」。1 袋（120g）で 107～120kcal というヘルシーさと、食べやすい味とつるんとした食感がお客様のご支持をいただいております。

今回通年販売するのは「豆ふるる ミルクあずき」「豆ふるる 黒糖くろまめ」の 2 種類です。



豆ふるる ミルクあずき

内容量：120 g

標準小売価格：139 円（税込）

賞味期間：常温 60 日

ふるふるの寒天に甘みのある北海道産あずきを合わせ、練乳でやさしい味わいに仕立てたヘルシーデザートです。



豆ふるる 黒糖くろまめ

内容量：120 g

標準小売価格：139 円（税込）

賞味期間：常温 60 日

ふるふるの寒天にふっくらやわらかな北海道産黒豆を合わせ、沖縄産黒糖と本葛を使用した、コクのある味わいのヘルシーデザートです。

まめむぎマルシェ by マルヤナギ

- 住 所：〒658-0044 神戸市東灘区御影塚町 4-9-21
株式会社マルヤナギ小倉屋本社ビル 1 階（駐車場あり）
- 電話番号：078-843-4741
- 営業時間：9:30～18:00（月末日は 17:30 閉店）
- 定休日：火曜日（お盆・年末年始等は不定休）

マルヤナギ通信販売

インターネット：<https://maruyanagi.net/>

フリーダイヤル：0120-415-296（土・日・祝日を除く 9:00～17:30）

