

大阪・関西万博に合わせた兵庫県主催のイベントにマルヤナギが参加 10/4・5「ひょうご楽市楽座」で 「もち麦おにぎり」を“初”イベント販売！ マルヤナギが JA みのりと共に育てる“北播磨のもち麦キラリモチ”を PR

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、兵庫五国の魅力発信を目的として、大阪・関西万博期間中の毎週末に開催される「ひょうご楽市楽座」に、2025 年 10 月 4 日（土）・5 日（日）の 2 日間出展します。当日は、兵庫育ちのもち麦やもち麦おにぎりなどのもち麦関連商品を販売し、ひょうご安心ブランドにも認証されている兵庫県産もち麦の魅力発信を行います。



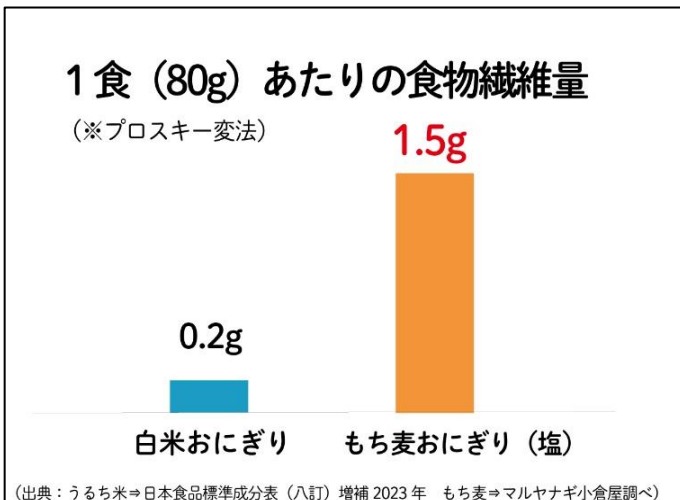
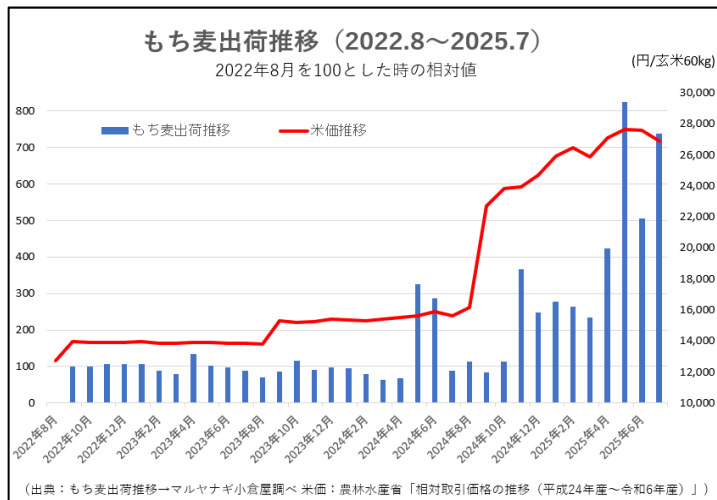
マルヤナギ「ひょうご楽市楽座」出展概要

- 日 時：2025 年 10 月 4 日（土）・10 月 5 日（日）
16：00～21：00
- 場 所：尼崎市船出「尼崎万博 P&R（パークアンドライド）駐車場」隣接地
楽市楽座来場者駐車場（300 台収容）も隣接（予約不要／無料）
※徒歩・自転車での来場は不可のため、お車または阪神尼崎駅から直通バスをご利用ください。
- 主 催：兵庫県
- 内 容
当日はマルヤナギブースにて、JA みのりと協働で栽培している兵庫県北播磨産もち麦「キラリモチ」を使用した「もち麦おにぎり」を会場内でお召し上がりいただけるようにレンジで温めて提供します。また、もち麦を中心とした各種商品を販売します。
マルヤナギがもち麦おにぎりをイベントで販売するのは今回が初めてで、普段はマルヤナギオンラインショップ、EC サイト「まめむぎマルシェ楽天市場店」、直販店「まめむぎマルシェ」のみで「冷凍もち麦おにぎり」として販売しています

米価の高騰で注目の「もち麦」

お米の価格高騰により、お米のかさまし需要として注目されている『もち麦』。マルヤナギのもち麦は米価が上昇した 2024 年 8 月以降、出荷数が増加。2025 年 7 月には、2022 年 8 月と比べて約 7 倍もの出荷実績を記録しました。

白ごはんをもち麦おにぎりに置き換えるだけで、普段の食事スタイルを崩さずに食物繊維を手軽にプラスすることができます。特にもち麦には、野菜では摂りにくい水溶性食物繊維が多く含まれているのも嬉しいポイントです。



冷凍もち麦おにぎり

マルヤナギの冷凍もち麦おにぎり（一部抜粋）

- 枝豆こんぶ：マルヤナギの昆布佃煮にぷりっとした枝豆がアクセント。
- 八穀赤飯：もち麦ともち米をベースに 8 種の穀物が優しい味の赤飯おこわ。
- 鶏めし：鶏肉は兵庫県産但馬どりを使用しています。
出汁と椎茸、人参、ごぼうとの風味が絶妙な贅沢な逸品です。



【冷凍もち麦おにぎり全商品】<https://maruyanagi.net/view/category/onigiri>

マルヤナギのもち麦商品（一部抜粋）

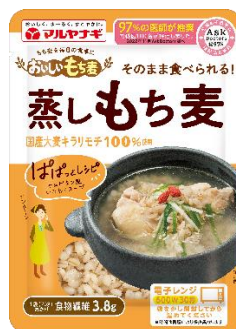


兵庫育ちのもち麦 1kg

白米や玄米と一緒に炊飯器で炊くだけ。兵庫県産もち麦 100%使用で、炊飯しても褐変せず、もちプチ食感

内容量：1kg

賞味期間：常温 365 日



おいしいもち麦 蒸しもち麦

もちもちプチ食感でほんのり甘い国産キラリモチだけを使用。蒸し調理済みでそのまま食べられる。

内容量：70g

賞味期間：常温 90 日

加東市で栽培しているもち麦・キラリモチについて



マルヤナギで使用しているのは、麦特有の色やにおいが少ない兵庫県産「キラリモチ」という品種。キラリモチはもち性大麦の品種名で、もっちりプチプチした食感と、従来のうるち性大麦と比較し食物繊維を多く含むことが特長です。また、炊飯後褐変しないことから、従来品種より見た目が大幅に改善され、麦特有のにおいも少なく食味に優れています。

加東市をはじめとする北播磨で栽培されたキラリモチは、2023 年 8 月、「北播磨のもち麦キラリモチ」として兵庫県が認める「ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目」に追加され、もち麦の品質向上とブランド認知拡大に取り組んでいます。