

## 物価高騰による節約志向に!「コスパおせち」を実現する 1 品 11/1「大粒北海道産黒豆」を期間限定・新発売

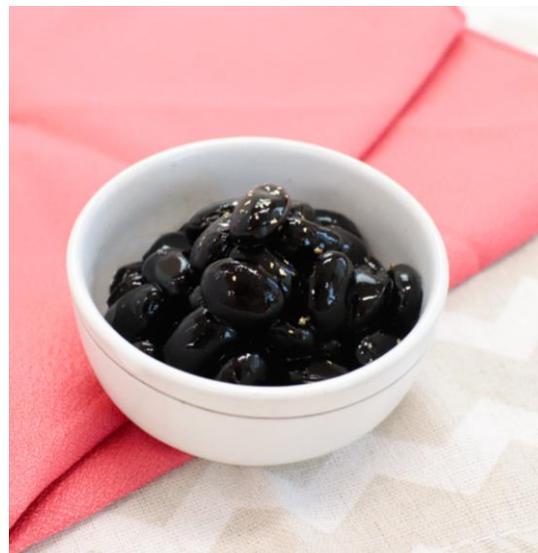
お正月のお祝いにもぴったりな、ふっくら大粒で雑味のないすっきりした味わい

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、年末限定商品の「大粒北海道産黒豆」を2025年11月1日（土）より、全国の小売店およびスーパーマーケットなどで発売いたします。これまで年末限定販売の黒豆では、丹波黒黒豆を中心に扱ってまいりましたが、昨今の物価高騰の流れを受け「大粒北海道産黒豆」を新たに発売することで、高まる節約ニーズにもお応えします。年末商品としては2020年発売の「特大袋 低糖大粒丹波黒黒豆」以来、5年ぶりの新商品となります。



### 丹波黒黒豆の希少性が増す中、「おいしさと手頃さ」を両立した大粒北海道産黒豆

丹波黒黒豆とは、兵庫県丹波地方をルーツとして全国で栽培されている大粒黒大豆です。粒が大きく風味豊かなのが特徴で、正月のおせち料理に使われることが多い黒豆です。丹波新聞（2023年10月1日・2025年8月6日）によると、丹波黒黒豆の主要産地である丹波篠山市では、2023年は高温少雨の影響で不作。2024年、2025年は米高値の影響で黒大豆の作付面積を減らす生産者が増加傾向にあるといます。これらにより、丹波黒黒豆の調達は年々困難になり、価格も著しく高騰しています。また、物価高騰により、消費者の節約志向は高まっており、2026年のおせち市場は、「コスパおせち」が求められる傾向にあります。新商品の「大粒北海道産黒豆」は、おせちにもお使いいただけるしっかりとした大粒感を保ちながら、お手頃な価格でお楽しみいただける商品となっています。



## 商品概要



### 大粒北海道産黒豆

内容量：135g

標準小売価格：298円(税込 321円)

保存方法：常温

賞味期間：90日



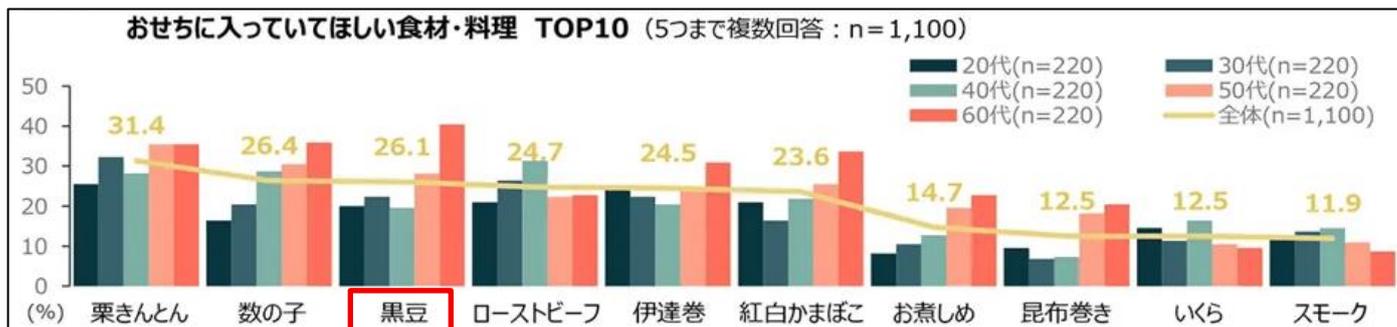
(左) 大粒北海道産黒豆 (右) 大粒丹波黒黒豆

### ●直径 10mm 以上の大粒黒豆を 100%使用

厳選された大粒の北海道黒豆をふっくらと炊き上げ、沖縄県産黒糖を加えることで、雑味のないすっきりとした甘さに仕上げました。大粒ならではの食感の良さと、豆本来の豊かな風味をお楽しみください。

## 年末における黒豆の需要について

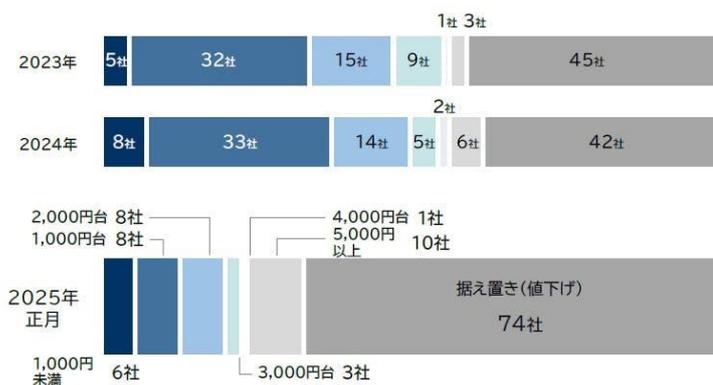
マーケティング・リサーチ会社のクロス・マーケティングが実施した調査（2024年12月13日～15日(n=1,100)）によると、「おせちに入っていてほしい食材・料理」のランキングで、黒豆は栗きんとん、数の子に続き第3位にランクインしました。年代別に見ると、60代では黒豆が1位となっており、年代が上がるほど高い支持を得ている傾向が見られます。この結果から、黒豆をはじめとしたおせちの需要は依然として高いことが伺えます。



## 【参考】2025年おせちは平均2万7826円、「コスパ重視」強まる

株式会社帝国データバンク「2025年正月シーズン『おせち料理』価格調査」(2024年11月25日)によると、「長期化する物価高の中で消費者の節約志向を意識した「コストパフォーマンス（費用対効果）志向」の値付け傾向がおせち全体に広がった。一方で、24年正月から「5000円以上」の値上げとなったおせちは10社となり、過去3シーズンで最多だった。高級ホテルやレストランを中心に大幅な価格引き上げも目立ち、高価格帯と普及価格帯の二極化が進んでいる。」とされており、今年度も物価高騰が続く中、消費者の「コスパおせち」需要は継続すると考えられます。

### 値上げ幅 2023～25年正月の比較



### おせち料理 平均価格推移

年	平均価格	値上げ額	上昇率
2022年	25,190円	—	—
2023年	26,407円	+1,217円	+4.8%
2024年	27,466円	+1,059円	+4.0%
2025年正月 (今シーズン)	27,826円	+360円	+1.3%
		+2,636円	+10.5%