



2025年10月吉日

報道関係各位

株式会社マルヤナギ小倉屋
味の素株式会社

兵庫県民の健康増進を目指して

**『BE WELL』オリジナルメニューを 兵庫県民に向け開発**

@サニーフェスタ 2025 『BE WELL』(兵庫県)×神戸市ブースでお披露目

『ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト(愛称：BE WELL)』(※1) (以下：プロジェクト) に参画している、株式会社マルヤナギ小倉屋 (本社：神戸市東灘区、代表取締役社長：柳本 勇治、以下：(株)マルヤナギ) と味の素株式会社大阪支社 (支社：大阪市北区、支社長：岡村由紀子、以下：味の素(株)大阪支社) は、**両社協働で『BE WELL』オリジナルメニューを開発**しました。

この度、兵庫県と神戸市が連携し、「サニーフェスタ 2025」(開催：10/4 主催：サニーフェスタ 2025 実行委員会・生活協同組合コープこうべ 場所：神戸ハーバーランド)に『BE WELL』ブースを出展しました。

これに連携し、プロジェクト立ち上げ時より、兵庫県と一体となって取り組みを進めている(株)マルヤナギと味の素(株)大阪支社が協働し、**簡単にたんぱく質・食物繊維がプラスできるオリジナルメニューを5品開発**し、『BE WELL』ブースにてオリジナルメニューの試食およびレシピカードの配布、ポスターの掲示等を通じて、**兵庫県民の方々の健康増進を推進**しました。

『BE WELL』ブースには、Z世代をはじめ、幅広い年齢層の方々、257名がお立ち寄りされ、そのうち約**170名の方々に(株)マルヤナギと味の素(株)大阪支社のオリジナルメニューである「蒸し大豆入りコーンスープ」を試食**していただきました。試食後には「蒸し大豆入りコーンスープ 自宅でも作ってみたい?」というシールアンケートを実施し、回答者数96名のうち、「作ってみたい」と回答した方が94名、「たぶん作らない」が2名で、**全体の約98%が「作ってみたい」と回答**しました。実際に試食された方からは、「コーンスープと蒸し大豆との組み合わせは意外だったが、美味しかったので作ってみたい」「スープのまろやかさと蒸し豆の柔らかさが絶妙に合う」といった声が寄せられました。上々の評価をいただき、**県民の方々の行動変容を後押しする結果**となりました。また、ブース内では、来場者の皆さまが楽しみながら学べる「食と健康のクイズラリー」や、兵庫県による『BE WELL』の取り組み紹介および県民の健康課題の解説、神戸市による食生活簡単セルフチェックや「KOBÉ 食の応援レシピ」の紹介等、健康的な食生活に役立つ情報の紹介や、(株)マルヤナギと味の素(株)大阪支社による健康づくりに役立つ商品の展示や取り組みの紹介を行いました。**(株)マルヤナギと味の素(株)大阪支社は、兵庫県・各市町・参画事業者・関係団体様とともに、兵庫県民の方々の健康増進に貢献できるよう、努めてまいります。**

■イベント概要

出展イベント：サニーフェスタ 2025～太陽より熱い！ボクらの青春!!～

ブース名称：「食×健康の秘密を発見！ by BE WELL (兵庫県) ×神戸市」

開催日時：2025年10月4日(金) 10:00～15:00

開催場所：神戸ハーバーランド・スペースシアター (神戸市中央区)

実施目的：

- ・減塩やフレイル予防をテーマに県民に適切な健康栄養情報を伝え、具体的な行動変容を促す
- ・BE WELL 活動を県民に周知する

主な内容：

- ・楽しく挑戦できる食と健康のクイズラリー
- ・(株)マルヤナギ×味の素(株)大阪支社オリジナルメニューの試食・アンケート
- ・健康づくりに役立つ商品の展示・取組紹介
- ・健康的な食生活に役立つ情報紹介

来場者層：Z世代(主に大学生・高校生)、神戸ハーバーランド来場者(ファミリー層)

▼イベント当日の様子



■(株)マルヤナギ×味の素(株)大阪支社 オリジナルコラボメニュー

簡単にたんぱく質・食物繊維がプラスできるオリジナルメニューを5品開発

- ① 蒸し大豆入りコンスープ
味の素(株)の「クノール®カップスープ」コンクリームに(株)マルヤナギの「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を加えるだけ！
「蒸し大豆」を加えると、たんぱく質 7.4g、食物繊維 4.7g 増量 (1食分あたり)
- ② 蒸しサラダ豆入りトマトポタージュ
味の素(株)の「クノール®カップスープ」完熟トマトまるごと 1個分使ったポタージュに(株)マルヤナギの「おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆」を加えるだけ！
「蒸しサラダ豆」を加えると、たんぱく質 4.6g、食物繊維 4.1g 増量 (1食分あたり)
- ③ 蒸しもち麦のだし茶漬け
(株)マルヤナギの「おいしいもち麦 蒸しもち麦」に味の素(株)の「ほんだし®」と熱湯を注ぐだけ！
お好みで(株)マルヤナギの「まろやか煮 椎茸昆布」をトッピング
「蒸しもち麦」を加えると、食物繊維 3.8g 増量 (1食分あたり)
- ④ 蒸しもち麦のふんわりたまごスープ
(株)マルヤナギの「おいしいもち麦 蒸しもち麦」に味の素(株)の「クノール®」ふんわりたまごスープと熱湯を注ぐだけ！
「蒸しもち麦」を加えると、食物繊維 1.9g 増量 (1食分あたり)
- ⑤ 蒸し大豆入り回鍋肉
味の素(株)の「Cook Do®回鍋肉」に(株)マルヤナギの「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を加えるだけ！
「蒸し大豆」を加えると、たんぱく質 14.9g、食物繊維 9.5g 増量 (1食分あたり)

▼イベント当日掲示 POP

▼配布レシピカード

■株式会社マルヤナギ小倉屋 展示内容

偏った栄養バランスの改善・たんぱく質摂取をテーマに出展

<おいしい蒸し豆 蒸し大豆・蒸しサラダ豆、おいしいもち麦 蒸しもち麦>

- ・蒸し豆や蒸しもち麦を普段の食事に加えることで、たんぱく質や食物繊維を簡単にプラスできることをご提案。
- ・蒸し大豆と他の大豆製品の栄養成分の違いをポスター掲示。クイズラリーにて「蒸している」ことがおいしさの秘訣である事をご紹介。
- ・調理の手軽さやおいしさの面からも、たんぱく質・食物繊維摂取の選択肢として蒸し豆・蒸しもち麦をご提案。

<おやつ蒸し豆 ほの甘あずき>

- ・手軽にたんぱく質と食物繊維を摂取できるギルトフリー「おやつ」としてご提案。

<まるやか煮 椎茸昆布>

- ・塩分 4.3%なのに、ちゃんとおいしい昆布佃煮としてコラボレシピでご紹介。

▼イベント当日展示内容

▼当日掲示 POP



蒸し大豆は「蒸しているから」、大豆本来のおいしさや栄養そのまま♪

大豆製品100g中の栄養成分比較					
[100gあたり]	蒸し大豆	水煮大豆	豆腐(絹)	調整豆乳	納豆
たんぱく質	16.6g	14.8g	5.3g	3.2g	16.5g
食物繊維	10.6g	8.5g	0.9g	0.3g	6.7g
大豆オリゴ糖	1.42g	0.79g	0.50g	0.42g	-
葉酸	96μg	41μg	12μg	31μg	120μg
大豆イソフラボン	110mg	62mg	25mg	12mg	51mg

(データ: 日本食品標準成分表2020年版(八訂)、日本食品分析センター、日本食品株式会社)

■味の素(株)大阪支社 展示内容

たんぱく質摂取・減塩をテーマに出展

<たんぱく質摂取テーマ>

- ・兵庫県よりメッセージを寄稿いただき、作成したレシピブックの配布やポスターの掲示
- ・「Cook Do®」や「ほんだし®」等を使用し、料理方法は変えずに、たんぱく質量の多い食材に変えるだけで、手軽で簡単にたんぱく質摂取量を増やす手法をご提案
- ・料理初心者でも実践しやすい、電子レンジのみで作れるレシピやお湯を注ぐだけで作れる「クノール®」たんぱく質がしっかり摂れるスープをご紹介し、幅広い層に向けてご提案

<減塩テーマ>

- ・神戸市よりメッセージを寄稿いただき、作成したレシピブックの配布やポスターの掲示
- ・神戸市が推奨する1食あたりの食塩相当量 2.5g 以下の献立の基準に準じて、どの主菜/主食と汁物を組み合わせても食塩相当量は1食あたり 2.5g 以下となるよう設計した、簡単でおいしい減塩メニューをご提案
- ・弊社の減塩商品やうま味調味料「味の素®」を使用し、うま味やだしをかきかせておいしく簡単に減塩できる手法をご紹介

▼イベント当日展示内容

▼配布レシピブック



■『BE WELL』（ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト）とは(※1)

兵庫県は県民の健康・栄養課題（食塩の摂り過ぎ、高齢期の低栄養、若い女性のやせ、偏った栄養バランス）を改善するための産学官組織『BE WELL（ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト）』を全国の自治体で初めて設立しました。

食品メーカー、流通小売事業者、健康支援型配食事業者と学識、関係団体等が連携し、誰もが自然に健康的な食生活を送れるような環境を整え、食塩の過剰摂取やフレイルといった健康・栄養課題に取り組み、県民の健康寿命の延伸を目指します。

■神戸市の食育

神戸市では、海と山に囲まれた環境と国際色豊かな神戸の特性を活かし、市民が「食を楽しむ」「食を大切に」「食で健康を作る」ことを通して健康で豊かな、活力のある社会の実現を目指しています。

このたび、兵庫県と連携し、神戸市内で開催されるイベントで『BE WELL』ブースを出展し、自身の食生活を振り返ることができるセルフチェックツールの啓発を行いました。

今後もライフステージに応じた切り目のない食育と、食を通じた健康支援に取り組んでいきます。

■株式会社マルヤナギ小倉屋 取組紹介

株式会社マルヤナギ小倉屋は、「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」をメインテーマに、長年取り扱ってきた昆布、豆、もち麦などの穀類、根菜などの伝統食材が持っている健康価値やおいしさを生かした新しい食の提案に取り組み、次世代への伝承と健康的な食生活の普及を目指しています。

『BE WELL』プロジェクトには、立ち上げ当初より協働し、2024年3月に参画事業者として登録。参加時より『BE WELL』が掲げている5つの取組目標のうち、「食塩の過剰摂取」「高齢期の低栄養」「偏った栄養バランス」「環境課題」に対して取り組んでいます。2025年3月に行われたキックオフイベントでは、参画企業4社とオリジナルコラボレシピを開発。ブースも出展し、減塩・たんぱく質摂取をテーマに健康増進の啓発を行いました。今後も、食と健康に関する情報発信やイベント出展を通じ、神戸の地元企業として県民の健康的な食習慣づくりを推進してまいります。

■味の素(株)大阪支社 取組紹介

味の素(株)は、「おいしく食べて健康づくり “Eat Well, Live Well.”」を理念に、アミノサイエンス®で人・社会・地球のWeii-Beingの貢献を目指しています。味の素(株)大阪支社では、各エリアにあわせて、行政や協力企業・団体と連携し、エリア住民の方々の食育や健康増進推進、食環境に関わる課題の解決に取り組んでおります。

『BE WELL』においては、プロジェクト立ち上げ時より協働し、2025年3月に行われたキックオフイベントでは、参画企業4社とオリジナルコラボレシピを開発。ブースも出展し、減塩・たんぱく質摂取をテーマに健康増進の啓発を行いました。キックオフイベントにて『BE WELL』のお披露目を終え、2025年7月に参画事業者として登録。今後も兵庫県・各市町・参画事業者・関係団体様とともに、兵庫県民の方々の健康増進に貢献できるよう、努めてまいります。

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社マルヤナギ小倉屋

TEL : 078-841-1456 FAX : 078-841-1447

広報担当 : 児玉 美樹、小倉 由莉

E-mail : koho@maruyanagi.co.jp

味の素株式会社 大阪支社 西日本広報グループ

担当 : 菅野 由美子

担当 : 邑橋 穂奈幸

TEL : 090-3315-1161

TEL : 090-3397-0965

E-mail : yumiko.sugano.ka3@asv.ajinomoto.com E-mail : honami.murahashi.2hb@asv.ajinomoto.com