

マルヤナギ社員が登壇し、もち麦と食物繊維・腸内細菌について講義 神戸常盤大学でもち麦と食物繊維の授業を実施

2025年11月25日（火）9：00～ 口腔保健学科2年生の75名が対象

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、2025年11月25日（火）神戸常盤大学（兵庫県神戸市長田区大谷町）で口腔保健学科2年生の生徒75名を対象に、マルヤナギの社員が登壇し、「もち麦のお話 ～「食物繊維」と「腸内細菌」がスゴイ！～」の授業を実施します。



マルヤナギは「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」のスローガンのもと、素材・おいしさ・健康をテーマに、伝統食材を活かした新しい食の提案に取り組む食育型カンパニーです。マルヤナギは、お子さんだけではなく大人も含めた全ての世代を対象とした食育が必要だと考え、あらゆる世代に、からだにいいものを選んで食べる『選食力（せんしょりよく）』を身につけていただくサポートをする活動を続けてきました。大学生に向けた授業も、その取り組みの一環です。

ご多忙の折とは存じますが、是非とも取材していただき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 **11月20日（木）** までにメールまたはお電話でお知らせいただけますと幸いです。

実施概要

- 講演内容：もち麦のお話 ～「食物繊維」と「腸内細菌」がスゴイ！～
- 日時：2025年11月25日（月）9：00～
- 場所：神戸常盤大学
〒653-0838 兵庫県神戸市長田区大谷町2丁目6-2
<https://www.kobe-tokiwa.ac.jp/univ/guide/access.html>
- アクセス：山陽「西代」駅下車北へ 徒歩9分
JR・神戸市営地下鉄「新長田」駅下車北へ 徒歩15分

