

兵庫県産もち麦使用。国産桜葉がふわっと香る「新食感」桜もち まめむぎマルシェ「もち麦入り桜もち」期間限定発売

2月1日から販売開始。まめむぎマルシェ（マルヤナギ本社1階）にて

蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する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）のコンセプトショップ「まめむぎマルシェ」（マルヤナギ本社1階）は、2026年2月1日（日）より、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」と国産桜葉を使用した新商品「もち麦入り桜もち」を期間限定で販売いたします。まめむぎマルシェでは年間を通して「もち麦入りおはぎ」を販売しご好評いただいております。季節限定おはぎは2025年9月に第一弾として秋限定の「鳴門金時おはぎ」を販売し、今回第二弾として「もち麦入り桜もち」を販売いたします。今後も季節に合わせたおはぎを販売する予定です。



商品情報

- 商品名 : もち麦入り桜もち
- 価格 : 242円（税込）
- 販売期間 : 2026年2月1日～4月末頃予定
- 商品特徴
 - ・ もち米7割と「兵庫県産もち麦」を3割混ぜて使用しています。もち麦特有のぷちっとした食感が特徴です。
 - ・ 国産桜葉がふわっと香り、かむほどにもち麦とあんの味わいが広がります。
 - ・ 北海道産小豆100%あんこを使用。

参考資料



■ もち麦おはぎ（通年販売）
1個 220円（税込）



■ もち麦入り桜もち（2月1日～4月末の期間限定）
1個 242円（税込）

店舗情報

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
- ◆ アクセス : JR「六甲道駅」より徒歩 15分
阪神電車「石屋川駅」より徒歩 5分
- ◆ 営業時間 : 9:00～18:00（月末日は 17:30 閉店）
- ◆ 定休日 : 火曜日
- ◆ TEL : 078-843-4741



加東市でのもち麦を通じた取り組み

マルヤナギが 2013 年からもち麦を使った商品開発をスタートした頃、市場に流通しているもち麦の多くは海外産でした。国産もち麦原料を自ら開発しようと、もち麦を作ってくださいる農家さんを探し、加東市に本拠を置く JA みのりの協力を得て、2017 年秋からもち麦栽培が始まりました。2020 年には、加東市内の作付け面積は約 100ha に増え、2021 年には西脇市、多可町に栽培地を拡大。現在では、全体で約 160ha でのもち麦栽培を行っています。元々水稲の栽培が主な土地で、コメの裏作としてシロガネコムギを作っているところがありましたが、収穫時期と田植え時期が重なることがデメリットとなっていました。収穫がシロガネコムギより 2 週間早いもち麦の栽培は生産者の大きなメリットとなり、もち麦の栽培が一気に広がりました。また、水稲と二毛作ができることから、収入がプラスオ



ンになることも、生産者のメリットとなっています。例年 5 月下旬の収穫期には、黄金色に輝くもち麦畑が市内に広がる美しい風景が楽しめる他、もち麦を使用したパンや料理、菓子が市内外で広がるなど、新たな市の特産品として普及が進んでいます。