

節分の恵方巻だけでは偏りがちな栄養バランスを補う 1 品！ 「蒸し大豆で“鬼除け汁”を作ろう！」キャンペーンを開始

2026年1月30日～2月3日 X・Instagram から応募で蒸し豆セットが計 10 名様に当たる

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）は、1月30日（金）より、公式 Instagram・X にて、「蒸し大豆で鬼除け汁を作ろう！」キャンペーンを開始します。このキャンペーンは、節分の定番である「恵方巻」のサイドメニューとしておすすめの「鬼除け汁（節分汁）」をより多くの方に知っていただくことを目的に開催します。



キャンペーン概要

「蒸し大豆で鬼除け汁を作ろう！キャンペーン」

■ キャンペーン期間

2026年1月30日（金）8:00 ～ 2月3日（火）23:59

■ キャンペーン賞品

マルヤナギ商品詰め合わせセット

■ 応募方法

- ①マルヤナギの公式 SNS アカウントをフォロー
- ②キャンペーン投稿をリポスト

【X】
@mushimame



【Instagram】
@maruyanagi_official



「#蒸し大豆で鬼除け汁」とコメントして当選率 UP！

「鬼除け汁（節分汁）」とは

「鬼除け（おによけ）汁」とは、豚汁やけんちん汁などの具たくさんな汁物に大豆を加えた料理で、「節分汁」と呼ばれることもあります。大豆を入れること以外に特別な決まりはないため、ご家庭にあるお好みの具材で自由に楽しめるのが特長です。マルヤナギでは、2010年頃から、小さなお子様やご高齢の方にも食べやすい「蒸し大豆」を入れた「鬼除け汁」を節分メニューとしておすすめしています。

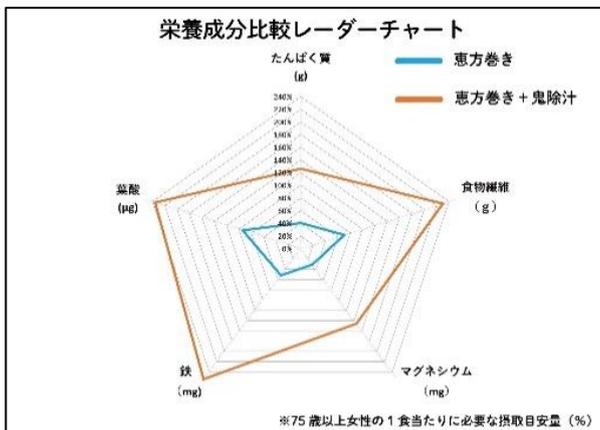
豆には「魔を滅する（魔滅=まめ）」という語呂合わせから、邪気を払う力があると信じられており、食べることで体の中から厄を追い払う「招福厄除け」の意味が込められています。恵方巻とともに一年の無病息災を願う節分の新たな食習慣としてお楽しみいただけます。



▲鬼除け汁（豚汁+蒸し大豆）

鬼除け汁 HP : <https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/setsibun-oniyoke/>

恵方巻だけでは栄養が偏りがち。「鬼除け汁」でバランスアップ



節分に恵方巻だけを食べると栄養が偏りがちですが、豚汁に蒸し大豆を加えた『鬼除け汁（節分汁）』をプラスすれば、大豆を簡単に食べられるだけでなく、根菜の食物繊維や豚肉、大豆のたんぱく質等で、献立として栄養バランスを整えることができます。

咀嚼が難しいご高齢の方は、蒸し大豆を入れて10分ほど煮込んでいただくとさらにやわらかくなり、食べやすくなります。

（データ 栄養成分：日本食品標準成分表（八訂）、1食あたりに必要な摂取目標量：厚生労働省 日本人の食事摂取基準（2025年版））

（参考）蒸し豆シェア No.1※！ロングセラー商品“マルヤナギの蒸し豆”



蒸し豆メーカーシェア

KSP-POS全国 2025年1-10月

煮豆カテゴリーデータをもとに当社にて調査

※マルヤナギグループ製造のシェア70%は、弊社NB商品とグループ会社商品、弊社製造のPB商品の合計

大豆の煮豆を製造販売するマルヤナギが次に手がけたのは「おいしい水煮大豆」の商品開発。時は2002年、健康志向からより薄味で甘さを抑えた煮豆が求められ始めた時期でもありました。ところが、出来上がる試作はどれもこれも大豆本来の美味しさが失われたものばかり。「おいしい水煮大豆」とは程遠く、開発は難航を極めていたある日のこと。大豆を茹でずに加熱したところ、ホクホクと栗のように甘い、理想の大豆が完成したのです。蒸し大豆誕生の瞬間でした。研究を進めるうちに、蒸し大豆は美味しさだけでなく、栄養成分の損失も少ないことがわかり、2004年1月に業界初の商品化が実現しました。現在もシェアNo.1のロングセラー商品として、マルヤナギの蒸し豆は進化を続けています。

※ KSP-POS 全国 2025年1月-2025年10月 煮豆カテゴリーデータをもとに当社にて調査

【蒸し大豆情報サイト「蒸し大豆タウン」URL】

<https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/>